

CAPITULO VIII

ALIMENTOS LACTEOS

Art 553 - (Res 1276, 19.07.88) Con la designación de Alimentos Lácteos, se entiende la leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana.

La materia grasa de los alimentos lácteos deberá responder a las siguientes exigencias:

Punto de fusión	28 a 36° C
Indice de refracción (45° C)	1,4520 a 1,4566
Indice de Yodo (Wijs)	26 a 38
Indice de Reichert-Meissl	24 a 36
Indice de Polenske	1,3 a 3,5
Indice de saponificac (Köttstorfer)	218 a 235
Prueba de fitoesteroles	Negativa

La Autoridad Sanitaria Nacional podrá modificar algunos de estos valores analíticos y adaptarlos a las distintas cuencas lecheras del país, cuando se demuestre fehacientemente que no corresponden a los establecidos.

LECHE

Art 554 - (Res 22, 30.01.95) Con la denominación de Leche sin calificativo alguno, se entiende el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie.

La leche proveniente de otros animales, deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

Art 555 - (Res 2270, 14.9.83) La leche destinada al consumo como tal, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

1. Densidad a 15°C: 1,028 a 1,035.
2. Materia grasa propia, Mín: 3,0 g/100 cm³.

3. Extracto seco no graso (determinado analíticamente): Mín: 8,2 g/100 g.
4. Acidez en ácido láctico: 0,13 a 0,18 g/100 cm³ (13° a 18° Dornic)
5. Descenso crioscópico: -0,530 a -0,570°C. Se establece una tolerancia de 5%.
6. (Res 22, 30.01.95) Proteínas totales (N x 6,38 determinado por la Metodología Analítica Oficial-Método 13.13-Determinación de Proteínas Totales): mín: 2,9% P/P".

Podrá ser comercializada leche con un contenido graso inferior al 3% si la autoridad sanitaria provincial, previo estudio de evaluación, lo considere aceptable para su jurisdicción.

En dicho caso el contenido de materia grasa deberá ser declarado en el rotulado con letras de buen tamaño y visibilidad.

Art 556 - (Res 2270, 14.9.83) Se considerarán como Leches no aptas para ser procesadas térmicamente y/o para la elaboración de productos lácteos, debiendo ser decomisadas, aquellas que:

1. Presentaren caracteres sensoriales anormales.
2. Hubieren sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, enfermos, tratados por drogas no autorizadas o que pasen a la leche o manipulado por personas afectadas de enfermedades infectocontagiosas.
3. Tuvieren calostro, sangre o hubieren sido obtenidas en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días subsiguientes a la parición.
4. (Res 22, 30.01.95) Contuvieren metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas o estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional.
5. Contuvieren aflatoxinas en cantidad superior a 0,5 microgramos/litro.
6. Contuvieren residuos detectables de antibióticos.
7. (Res 22, 30.01.95) Sometidas a la prueba de azul de metileno presentaren un tiempo de decoloración menor de 1 hora.
8. Contuvieren más de 0,2 mg/l de ión nitrito y más de 3mg/l de ión nitrato.
9. Contuvieren sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.
10. No permitieren el desarrollo de flora láctica.
11. Coagularen por ebullición.
12. (Res 22, 30.01.95) Precipitaren al ser mezcladas con igual volumen de etanol de 70% v/v.

13. (Res 22, 30.01.95) Presenten una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) - expresada en miligramos/Kg- que superen los límites aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 17° Período de Sesiones:

- 2,4,5-T: 0,05 (*); 2-4-D: 0,05 (*); Aldicarb: 0,01 (*);
- Aldrin y Dieldrin: 0,006 (E), (F); Amitraz: 0,01 (*);
- Bendiocarb: 0,05 (*); Bromofos: 0,05 (*); Bromofos-Etilo: 0,008 (F);
- Carbarilo: 0,1 (*); Carbofenotion: 0,004 (F); Cihexatin: 0,05 (*);
- Cipermetrin: 0,01 (F); Clordano: 0,002; Clorfenvinfos: 0,008;
- Clormeguat: 0,1 (*); Clorobencilato: 0,05 (*); Clorpirifos: 0,01 (*), (F);
- Cruformato: 0,05; DDT: 0,05 (E), (F); Diazinón: 0,02; Diclorvos: 0,02;
- Diflubenzurón: 0,05 (*); Diguat: 0,01 (*); Dioxation: 0,008 (F);
- Endrina: 0,0008 (E), (F); Etiofencarb: 0,02 (*); Etion: 0,02 (F);
- Fenclorfos: 0,01 (*); Fenitroton: 0,002 (*), (E), (F);
- Fenobutatin óxido: 0,02 (*) Fentoato: 0,1 (*); Fenton: 0,05;
- Fenvaleriat: 0,1 (F); Fosmet: 0,02 (*), (F); Heptacloro: 0,006 (E), (F);
- Isofenfos: 0,01; Lindano (gama BHC o gama HCH): 0,01 (F)
- Metidation: 0,0008 (*), (F); Metiocar: 0,05 (*);
- Monocrotofos: 0,002 (*); Paraguat: 0,01 (*); Propargita: 0,1;
- Propoxur: 0,05 (*); Quinometionato: 0,01 (*);

Los Símbolos: (*), (E) y (F) significan respectivamente:

(*) - Límite de determinación o cerca de él

(E) - Límite para residuos extraños

(F) - El residuo es liposoluble para la Leche

(Codex Alimentarius abreviado - 1989).

Art 556bis - (Res 2270, 14.9.83) Se prohíbe en todo el país la venta al público de Leche cruda.

En aquellas localidades donde no pueda abastecerse total o parcialmente a la población de leche pasteurizada y/o sometida a tratamiento térmico autorizado, las autoridades locales deberán solicitar a la autoridad sanitaria provincial la autorización correspondiente para su venta. La leche cruda que se expenda bajo esta autorización deberá presentar las características físicas y químicas establecidas en el Artículo 555.

Se considerarán como Leches crudas no aptas para el consumo directo, debiendo ser decomisadas, las indicadas en el Artículo 556 Inc 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12, las que sometidas a prueba del azul de metileno presentan un tiempo de decoloración menor de dos horas y revelen la presencia de germen patógenos capaces de resistir las condiciones de hervido domiciliario.

Art 557 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche certificada cruda destinada al consumo directo, la que responde a las siguientes exigencias:

1. Deberá presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555 y cumplir con el Artículo 556.

2. Proceder de establecimientos especialmente habilitados a tal fin, provistos de los medios higiénicos adecuados para el mantenimiento de los animales y de dispositivos mecánicos para el ordeño, todo de conformidad con las reglamentaciones vigentes en la materia y a los Artículos 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58 y 59.

3. La sanidad de los animales deberá controlarse en forma permanente. La investigación clínica será realizada por un veterinario y la serológica y bacteriológica por el laboratorio especializado del establecimiento, que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de un profesional universitario.

4. Ser enfriada inmediatamente después del ordeño y mantenida a una temperatura no superior a 5°C hasta su recepción por el consumidor.

5. Ser expendida en envases esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

6. Ausencia de germen patógenos, de *Escherichia coli*, y contener no más de 10 bacterias coliformes por cm³ por recuento en placa con medio Agar-Violeta-Rojo-Bilis.

7. No contener más de 10.000 bacterias mesófilas por cm³ en el momento de su recepción por el consumidor.

8. No tener más de 24 horas desde el momento del ordeño hasta el momento de su entrega al consumidor.

9. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche certificada cruda, formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

En la tapa o en el cuerpo del envase, en forma bien visible, deberá consignarse la fecha de obtención.

Art 558 - (Res MSyAS N° 047 del 28.01.98) Se entiende por Leche Entera Pasteurizada o Leche Entera Pasteurizada, la que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 y proviniendo de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia (artículo 66) y con la dirección técnica de un profesional universitario, haya sido sometida a los siguientes tratamientos:

1. Selección, a fin de descartar las leches no aptas según las disposiciones del artículo 556 del presente Código.

2. Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente.

3. Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.

4. Homogeneización optativa.

5. Haber sido sometida a tratamiento térmico durante un tiempo y temperatura suficientes de acuerdo con el sistema aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

6. Ser enfriada inmediatamente después del tratamiento térmico, a una temperatura no superior a 5°C.

7. Ser envasada a continuación en envases perfectamente limpios, libres de contaminación, de preferencia esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a una temperatura no superior a 5°C.

8. Ser mantenida a continuación de ser envasada, a una temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento pasteurizador y/o en medios de transportes refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento pasteurizador.

El intervalo de tiempo en el que la leche pasteurizada podrá permanecer enfriada desde el momento de su pasteurización hasta la fecha de vencimiento será fijado en cada caso por la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentos de validez científica que los avalen (de acuerdo al inciso e del artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18284). Dicho período no podrá exceder en ningún caso los 5 días e incluye el tiempo de almacenaje a granel y envasado ambos en el establecimiento pasteurizador, el tiempo de transporte, refrigerado y/o el tiempo que permanece en los depósitos terminales de la empresa.

9. Ser mantenida en la boca de expendio, en refrigerador a temperatura no superior a 8°C desde el momento de su recepción y hasta su expendio al consumidor.

La leche entera pasteurizada, deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 50.000 bacterias mesófilas/cm³ en los meses de abril a setiembre inclusive y mayor de 100.000/cm³ en los meses de octubre a marzo inclusive.

2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio agar-violeta-rojo-bilis): mayor de 50/cm³.

3. Escherichia coli: presencia en 1 cm³. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

4. Prueba de la Fosfatasa: Positiva.

b) Ser positiva a la prueba de peroxidasa.

c) Mantener sin alteración sus constituyentes, con excepción de las modificaciones inevitables según el tratamiento térmico sufrido.

d) No tener modificadas apreciablemente sus características sensoriales.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche Entera Pasterizada" o "Leche Entera Pasteurizada" formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Podrá consignarse en el rótulo el sistema de pasteurización empleado.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse, de manera claramente visible, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día, mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del presente artículo inciso 8.

La leche entera pasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente artículo, la eficiencia del proceso de pasteurización, las condiciones de transporte y mantenimiento refrigerado. Dichos controles se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento pasteurizador y/o durante el transporte y/o a nivel de expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra, se deberá controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

Art 559 - (Res MSyAS N° 047 del 28.01.98) Se entiende por Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Leche Entera Seleccionada Pasterizada, la leche que cumpla con el artículo 556 y que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 del presente Código, presente sin haber sido sometida a ningún tratamiento previo, un contenido microbiano no mayor de 500.000 bacterias mesófilas/cm³, provenga de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y haya sido sometida a los tratamientos consignados en el artículo 558, incisos 2 a 9.

La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá responder a las exigencias consignadas en el artículo 558, incisos b, c y d.

Deberá estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 25.000 bacterias mesófilas/cm³ en los meses de abril a setiembre inclusive y mayor de 35.000/cm³ en los meses de octubre a marzo inclusive.
2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio agar-violeta-rojo-bilis): mayor de 10/cm³.
3. Escherichia coli: presencia en 1 cm³. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.
4. Prueba de la fosfatasa: Positiva.

La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá ser sometida a controles en el laboratorio de la planta pasteurizadora, el que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de un profesional universitario, a fin de establecer el contenido microbiano en el momento de su llegada a la planta y previo a cualquier tipo de tratamiento.

Los controles oficiales se realizarán de acuerdo con lo consignado en el último párrafo del artículo 558.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche Entera Seleccionada Pasteurizada" o "Leche Entera Seleccionada Pasterizada" formando una o dos frases, una por debajo de la otra con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Se deberá indicar solamente la fecha de duración mínima. No será obligatorio consignar la fecha de elaboración en el rotulado.

Art 559bis - (Res MSyAS N° 047 del 28.01.98) Se entiende por Leche Entera Certificada Pasteurizada o Leche Entera Certificada Pasterizada, la leche que cumpla con los artículos 556 y 557, Inc 1, 2 y 3, y que sin haber sido sometido a ningún tratamiento previo, no presente gérmenes patógenos y su contenido microbiano no sea superior a 10.000 bacterias mesófilas/cm³.

Deberá ser pasteurizada en el lugar de su obtención o en su defecto, podrá ser transportada en tanques refrigerados de uso exclusivo, aprobados por la autoridad sanitaria competente, mantenida a una temperatura no superior de 5°C, hasta su pasteurización pudiendo ser homogeneizada previamente.

Las plantas pasteurizadoras que procesen este tipo de leche, deberán estar habilitadas especialmente para su fin, debiendo contar con la dirección técnica de un profesional universitario responsable, tanto de la eficiencia del proceso como de los controles del producto.

La Leche entera certificada pasteurizada deberá estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 5.000 bacterias mesófilas/cm³ en el momento de su recepción por el consumidor.
2. Bacterias coliformes: presencia en 1 cm³.
3. Prueba de la fosfatasa: Positiva.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) No deberá tener más de 48 horas desde el momento del ordeño hasta el de su entrega al consumidor.
- b) Deberá ser mantenida durante el transporte y en la boca de expendio hasta su entrega al consumidor a una temperatura no mayor de 8°C.
- c) Deberá ser envasada en recipientes esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche Entera Certificada Pasteurizada" o "Leche Entera Certificada Pasterizada" formando una o dos frases, una por debajo de la otra con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase la fecha (día, mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo con las prescripciones del inciso a) del presente artículo.

Art 559tris - (Res MSyAS N° 328 del 21.05.97) "Se entiende por Leche Ultrapasteurizada a la leche, homogeneizada o no, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138°C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados".

La Leche Ultrapasteurizada debe ser sometida a los siguientes tratamientos:

- 1 - Selección, a fin de descartar las leches no aptas según la disposición del Artículo 556 del presente Código.
- 2 - Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- 3 - Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
- 4 - Homogeneización optativa.
- 5 - Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 138°C durante por lo menos 2 segundos.
- 6 - Ser enfriada a menos de 5°C después de dicho tratamiento.
- 7 - Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a temperatura no superior a 5°C.
- 8 - Ser envasada en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación.
- 9 - Ser mantenida a continuación de ser envasada a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento elaborador.
- 10 - Ser mantenida en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8°C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor.

La leche Ultrapasteurizada deberá responder a las siguientes exigencias:

CATEGORIA ICMSF	VALORES
1. Recuento de mesófilos totales/cm ³ : 3	n=5 c=2 m=10M ² = 10 ³
2. Recuento de coliformes a 30°C/cm ³ : 6	n=5 c=2 m<3 M=10
3. Recuento de coliformes a 45°C/cm ³ : 6	n=5 c=1 m<3 M=10
4. Prueba de la fosfatasa	negativa
5. Prueba de la peroxidasa	negativa

El rotulado de Leche Ultrapasteurizada, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se aplicará lo establecido en el presente Código.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase como "Leche Ultrapasteurizada" o "Leche Ultrapasteurizada", formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada", con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse el tratamiento térmico que ha sido sometido el producto, indicando expresamente temperatura y tiempo, y la leyenda Mantener refrigerada a una temperatura no superior a 8°C o similar.

La Leche Ultrapasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente, la eficiencia del proceso de ultrapasteurización, las condiciones de transporte y de mantenimiento refrigerado. Se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento elaborador y/o durante el transporte y/o a nivel del expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra se debe controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

Art 560 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche congelada o solidificada, aquella obtenida por congelación rápida a temperaturas inferiores a 0°C de leche apta para consumo previamente pasteurizada.

Llevada a estado fluido deberá responder a las características sensoriales y a las exigencias de composición y de calidad microbiológica de la leche entera pasteurizada.

Se prohíbe el expendio de leche recongelada.

Art 560bis - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche entera conservada o estabilizada por Ultra Alta Temperatura o Leche entera conservada o esterilizada UAT, la leche que cumpla con el Artículo 556 y que ha sido calentada durante pocos segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C mediante proceso térmico de flujo continuo que asegure la ausencia de germen patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella, e inmediatamente envasada bajo condiciones asépticas en envases esterilizados herméticamente cerrados, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

El equipo deberá estar provisto de registro de curvas tiempo-temperatura que se conservarán seis meses.

La planta elaboradora deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555.
2. (Res 22, 30.01.95) "No precipitar cuando se mezcla con igual volumen de etanol de 70% v/v".
3. Incubando dos muestras de leche esterilizada UAT en sus envases originales cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, ambas deberán responder a las siguientes exigencias:
 - a) No precipitar cuando se las mezcla con igual volumen de etanol de 68% v/v.
 - b) La acidez no debe ser superior a 0,02 expresada en gramos de ácido láctico por 100 cm³ de leche con respecto a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
 - c) Presentar un recuento total en placa no mayor de 10 colonias de bacterias mesófilas en 0,10 cm³.
 - d) Los caracteres sensoriales no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada UAT sin incubar.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche entera conservada o esterilizada por Ultra Alta Temperatura o

Leche entera esterilizada UAT,

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible la fecha de vencimiento (día, mes y año).

La misma estará comprendida en un plazo máximo de seis meses a partir de la fecha de elaboración.

A los fines de control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante seis meses un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

Art 561 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche entera esterilizada, la leche que cumpla con el Artículo 556 que haya sido envasada y posteriormente sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure la ausencia de germen patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella, pudiendo ser previamente homogeneizada y estandarizada en su contenido graso. La planta deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555.
2. (Res 22, 30.01.95) "No precipitar cuando se mezcla con igual volumen de etanol de 70% V/V".
3. Incubando dos muestras de leche esterilizada industrialmente en sus envases originales cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, ambas deberán responder a las siguientes exigencias:
 - a) No precipitar cuando se la mezcla con igual volumen de etanol de 68% v/v.
 - b) La acidez no debe ser superior en 0,02 expresada en gramos de ácido láctico por 100 cm³ de leche con respecto a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
 - c) Presentar un recuento total en placa no mayor de 10 colonias de bacterias mesófilas/0,10 cm³.
 - d) Los caracteres sensoriales no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada industrialmente sin incubar.
4. El ensayo de turbidez realizado según Aschaffenburg-Pien debe dar resultado negativo.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche entera esterilizada con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá consignarse en el rótulo el sistema de esterilización empleado.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible la fecha de vencimiento (mes y año). La misma estará comprendida en un plazo máximo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12 meses un registro interno consignado en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

Art 562 - (Res MSyAS N° 047 del 28.01.98) Se entienden con las siguientes denominaciones y características que se consignan, los siguientes productos:

a) Leche descremada o desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada que cumpla con el artículo 556 y que luego de su higienización y previo a su pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso mecánico autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir a un mínimo su contenido de materia grasa.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias.

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el artículo 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será superior a 0,30 g/100 cm³.
2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559bis, 559tris, 560bis a 560 séptimo o 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche Descremada Pasteurizada" o "Leche Seleccionada Descremada Pasteurizada" o "Leche Certificada Descremada Pasteurizada", según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La leche descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como:

"Leche Descremada UAT (UHT)" o "Leche Descremada Esterilizada" o "Leche Descremada Ultrapasteurizada", de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día, mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo con el artículo 558 inciso 8. Para las leches UAT, esterilizada o ultrapasteurizada deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año) de acuerdo a las disposiciones de los artículos 560bis, 561 y 559tris respectivamente.

b) Leche parcialmente descremada o desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada que cumpla con el artículo 556 y que luego de su higienización y previo a su homogeneización optativa, pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir su contenido de materia grasa.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el artículo 555, a excepción del contenido de materia grasa que estará comprendido entre 1,5 y 2,0 g/100 cm³.
2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559bis, 559tris, 560bis a 560 séptimo o 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche Parcialmente Descremada Pasteurizada" o "Leche Seleccionada Parcialmente Descremada Pasteurizada" o "Leche Certificada Parcialmente Descremada Pasteurizada", según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La leche parcialmente descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como:

"Leche Parcialmente Descremada UAT (UHT)" "Leche Parcialmente Descremada Esterilizada" o "Leche Parcialmente Descremada Ultrapasteurizada" de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse, de manera claramente visible, en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día y mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo al artículo 558, inciso 8.

Para las leches UAT, esterilizada, o ultrapasteurizada deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año) de acuerdo a las disposiciones de los artículos 560bis, 561 y 559tris respectivamente.

c) Leche con crema: La leche o leche seleccionada o leche certificada que cumpla con el artículo 556 y que después de su higienización ha sido adicionada de una cantidad suficiente de crema para cumplimentar las exigencias de su contenido graso, homogeneizada, sometida a pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el artículo 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será inferior a 6,0 g/100 cm³.

2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559bis, 559tris, 560bis a 560 séptimo o 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche con Crema Pasteurizada" o "Leche Seleccionada con Crema Pasteurizada" o "Leche Certificada con Crema Pasteurizada", según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La leche con crema, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como:

"Leche con Crema UAT (UHT)", "Leche con Crema Esterilizada" o "Leche con Crema Ultrapasteurizada", de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día y mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo al artículo 558, inciso 8.

Para las leches UAT, esterilizadas o ultrapasteurizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año) de acuerdo a las disposiciones de los artículos 560bis, 561 y 559tris, respectivamente.

Art 562bis - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche aromatizada y/o saborizada, el producto elaborado con no menos de 90% de leche o leche reconstituída (entera, descremada o parcialmente descremada), apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas de uso permitido (con excepción de sabor artificial a leche y/o crema) y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Materias colorantes naturales autorizadas por Artículo 1324.
- c) Espesantes autorizados en cantidad no mayor de 5,0 g/kg.

Deberá presentar un contenido graso acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas, de envasamiento y de conservación consignadas en los Artículos 558, 560bis, con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) y 4; 561 con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d), o 563, según corresponda.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche o

Leche reconstituída, aromatizada y/o saborizada, entera descremada o parcialmente descremada,

según corresponda, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado.

Si se hubiera adicionado de materias colorantes, deberá consignarse en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, la expresión Coloreada con colorante permitido.

Deberá consignar en el rotulado: con esencia de (en el caso de aromatizantes naturales) o con esencia artificial de ...

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del Artículo 558, Inc 8.

Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año), de acuerdo a las disposiciones de los Artículos 560bis y 561, respectivamente.

Art 562tris - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Substancias aromatizantes naturales y/o sintéticas autorizadas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema.
- c) Espesantes y/o estabilizantes autorizados, en cantidad no mayor de 5,0 g/kg. Deberá presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas de envasamiento y de conservación consignadas en los Artículos 558, 560bis con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) y 4; 561, con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) ó 563, según corresponda.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche o

Leche reconstituida, chocolatada o achocolatada, entera, descremada o parcialmente descremada,

según corresponda con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado.

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del Artículo 558, Inc 8.

Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año), de acuerdo a las disposiciones de los Artículos 560bis y 561 respectivamente.

Art 563 - (Res MSyAS N° 047 del 28.01.98) "Se entiende por Leche Reconstituida, el producto fluido y homogéneo obtenido por incorporación de agua potable a leche en polvo entera, parcialmente descremada o descremada, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado, sometida a posterior tratamiento térmico.

Podrá ser estandarizada en su contenido graso y deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar las mismas características sensoriales, físicas y químicas de la leche fluida correspondiente, de acuerdo con su denominación y tratamiento térmico, y las mismas características microbiológicas de las leches fluidas correspondientes, salvo el recuento total en placa que en el caso de la leche pasteurizada no podrá ser superior a 10.000 bacterias mesófilas/cm³.
- b) Será envasada en envases bromatológicamente adecuados y se requerirán las mismas condiciones de mantenimiento que las de las leches fluidas.
- c) No deberá contener:
 1. Metales tóxicos, sustancias tóxicas, residuos de pesticidas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas o estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional.
 2. Sustancias conservadoras o neutralizantes de cualquier naturaleza, ni residuos detectables de antibióticos.
 3. Aflatoxinas en cantidad superior a 0,5 mcg/l.
 4. Ión nitrito en cantidad superior a 0,2 mg/l.
 5. Ión nitrato en cantidad superior a 45 mg/l.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche en Polvo Reconstituida, entera, parcialmente descremada o descremada", según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda.

Se deberá indicar solamente la fecha de duración mínima. Para la Leche Pasteurizada la misma estará establecida con un plazo máximo de 5 días desde su elaboración. No será obligatorio consignar la fecha de elaboración en el rotulado.

Se permitirá la adición de leche reconstituida a la leche fluida o viceversa, previo al tratamiento térmico. El producto obtenido deberá responder a las exigencias consignadas precedentemente.

Este producto se rotulará "Leche Adicionada de Leche en Polvo Reconstituida" o a la inversa según sea el componente predominante, entera, parcialmente descremada o descremada según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda.

Inmediatamente por debajo se consignará el porcentaje de ambos componentes en el producto final.

Las plantas elaboradoras de leche reconstituida y/o mezcla de leche reconstituida y leche fluida, así como sus correspondientes procesos de elaboración, deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria competente, debiendo contar con la dirección técnica de un profesional universitario y un laboratorio especializado. La fecha de vencimiento de las leches fluidas estará establecida con un plazo máximo de 5 días desde su elaboración, lapso de aptitud que deberá estar avalado por estudios técnicos-científicos, realizados por cada empresa en particular.

En el caso de las mezclas de leche fluida y leche en polvo reconstituida, se deberán archivar en la planta elaboradora, las constancias analíticas de las materias primas utilizadas en cada partida, las que deberán incluir la determinación de las sustancias proteicas reductoras según la Metodología Oficial".

Art 564 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche homogeneizada, la que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera tal que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa en forma que por reposo de no menos de 48 horas, y a temperatura próxima a 8°C, no muestre separación visible de la crema.

El contenido porcentual de materia grasa de los 100 cm³ de la parte superior de un volumen de 250 cm³ de leche previamente agitada y colocada en un recipiente de esta capacidad y mantenida durante 48 horas a temperatura próxima a los 8°C no debe diferir en más del 5% del contenido porcentual de materia grasa del volumen de leche restante.

Art 565 - (Res 2270, 14.9.83) Las leches certificadas, pasteurizadas, esterilizadas UAT o esterilizadas, deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, provistos de cierre inviolable, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

El expendio de leche pasteurizada con destino a establecimientos escolares, sanitarios, de las Fuerzas Armadas o similares, podrá realizarse en envases de hasta 50 litros de capacidad, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Deberán satisfacer las siguientes exigencias:

1. Ser de acero inoxidable, aluminio, materiales plásticos u otros materiales no atacables por la leche.

En caso de ser interiormente estañados, la capa de estaño debe presentar su superficie sin solución de continuidad.

2. Las tapas deben asegurar un cierre perfecto y estar dotadas de un precinto de seguridad.

3. Mantenerse en buen estado de higiene y conservación

Art 566 - (Res 2270, 14.9.83) - Anulado.

Art 567 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche entera en polvo, Leche entera deshidratada o Leche entera desecada, el producto que se obtiene por deshidratación de leche entera apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

a) Se presentará como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento, con olor agradable, no rancio, semejante al de la leche fluida y sin olores extraños.

No contendrá sustancias extrañas macro o microscópicamente visibles.

El Índice de solubilidad no será mayor de 1,0 cm³ (según el método de la American Dry Milk Institute -ADMI- Boletín 916 revisado, pág 26).

b) Al ser reconstituída con agua destilada previamente hervida y enfriada a 35-40°C (13,0 g de leche llevados a 100 cm³ con agua) deberá obtenerse una emulsión estable ligeramente ácida al tornasol y presentará un pH entre 6,4 y 6,8, medido a 20°C y una acidez no superior a 0,18% p/v expresada en ácido láctico.

c) Presentará:

Humedad, Máx: 3,5% p/p

- o Lípidos totales, Mín: 26,0% p/p
- o Proteínas totales, Mín: 25% p/p
- o Hidratos de carbono reductores totales, en lactosa anhidra, Mín: 36% p/p
- o Cenizas a 500-550°C, Máx: 7,0% p/p

d) Deberá contener solamente las proteínas, hidratos de carbono, grasas y sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas.

- e) No deberá contener sustancias conservadoras, antioxidantes, estabilizantes ni residuos detectables de antibióticos.
- f) (Res 22, 30.01.95) "No deberá presentar un contenido en metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas bacterianas, en cantidades superiores a las permitidas o a las estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional".
- g) No deberá contener ion nitrito en cantidad superior a 5 mg/kg ni ion nitrato en cantidad superior a 20 mg/kg.
- h) No deberá contener aflatoxinas en cantidad superior a 5 microgramos/kg.
- i) Deberá estar exenta de germenés patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:
1. Recuento total en placa: Mayor de 30.000 bacterias mesófilas/g.
 2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio Agar-Violeta-Rojo-Bilis): mayor de 50 por g.
 3. Escherichia coli: presencia en 5 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.
 4. Estafilococos aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.
 5. Salmonella spp: presencia en 100 g.
 6. Prueba de la fosfatasa positiva.
- j) Hongos y levaduras, Máx: 100/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigos para control del ambiente.
- k) (Res 22, 30.01.95) "No deberá contener residuos de pesticidas en cantidades mayores que resulten de multiplicar los límites establecidos en el inciso 13 del artículo 556 por el factor 8,5".

Este producto se rotulará:

Leche entera en polvo o

Leche entera deshidratada o

Leche entera desecada

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema tecnológico empleado para la deshidratación.

Deberá consignarse en caracteres y lugar bien visibles:

I. Composición química porcentual aproximada.

II. Forma de reconstitución con agua potable hervida para obtener la leche fluida correspondiente.

III. La indicación de mantener el envase cerrado, en lugar fresco, seco y oscuro.

IV. Las precauciones y manejo una vez abierto el envase.

V. Fecha de vencimiento (mes y año). La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de 12, 18 y 6 meses de la fecha de elaboración para los productos envasados según las prescripciones del Artículo 569bis, Inc 1, 2 y 3 respectivamente.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12, 18 o 6 meses, según corresponda, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

La leche entera en polvo destinada a la venta al público deberá ser envasada en origen o en otras plantas de la empresa elaboradora.

Art 568 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche parcialmente descremada en polvo, Leche parcialmente descremada desecada o Leche parcialmente descremada deshidratada, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche parcialmente descremada, apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

(Res 22, 30.01.95) "Deberá responder a las características y exigencias consignadas en el Artículo 567, Inc a), d), según corresponda, e), f), g), h), i), j), k) y a las siguientes":

1. Al ser reconstituidas con la cantidad de agua destilada previamente hervida y enfriada a 35°-40°C, de modo de obtener un producto con 8,2% p/v de extracto seco, libre de grasas, deberá ser ligeramente ácida al tornasol y presentar un pH entre 6,4 y 6,8 medido a 20°C y una acidez no superior a 0,18% p/v expresada en ácido láctico.

2. Presentará:

- Humedad, Máx: 3,5% p/p
- Lípidos totales: entre 12,0 y 17,0% p/p
- Proteínas totales, Mín: 28% p/p
- Hidratos de carbono totales en lactosa anhidra, Mín: 40% p/p
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 8,0% p/p

Este producto se rotulará:

Leche en polvo parcialmente descremada,

Leche desecada parcialmente descremada o

Leche deshidratada parcialmente descremada,

con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema tecnológico empleado para la deshidratación.

Deberá consignar en el rótulo, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad las indicaciones establecidas para la leche entera en polvo en el Artículo 567, Inc I a V.

La fecha de vencimiento se estimará en un plazo máximo de 12, 18 y 6 meses de la fecha de elaboración para los productos envasados según las prescripciones del Artículo 569bis, Inc 1, 2 y 3, respectivamente.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12, 18 o 6 meses, según corresponda, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

La leche parcialmente descremada en polvo destinada a la venta al público, deberá ser envasada en origen o en otras plantas de la empresa elaboradora.

Art 569 - (Res 2270, 14.9.83) Se entiende por Leche descremada en polvo, Leche descremada deshidratada o Leche descremada desecada, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche descremada apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

(Res 22, 30.01.95) "Deberá responder a las características y exigencias consignadas en el Artículo 567, Inc a), d), según corresponda, e), f), g), h), i), j), k) y a las siguientes":

1. Al ser reconstituida con agua destilada previamente hervida y enfriada a 35-40°C (10,0 g de leche descremada en polvo llevados a 100 cm³ con agua), deberá ser ligeramente ácida al tornasol y presentará un pH entre 6,4 y 6,8 medido a 20°C y una acidez no superior a 0,20% p/v expresada en ácido láctico.

2. Presentará:

Humedad, Máx: 4,0% p/p

- Lípidos totales, Máx: 2,0% p/v
- Proteínas totales, Mín: 33,0% p/p
- Hidratos de carbono reductores, en lactos anhidra, Mín: 47,0% p/p
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 8,5% p/p

Este producto se rotulará:

Leche descremada en polvo,

Leche descremada desecada o

Leche descremada deshidratada

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema empleado para la deshidratación.

Deberá consignar en el rótulo con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, las indicaciones establecidas para la leche entera en polvo en el Artículo 567, Inc I a V.

La fecha de vencimiento se estimará en un plazo máximo de 24 meses para los productos envasados según el Artículo 569bis, Inc 1 y 2 y de 12 meses para los envasados según el Inc 3 de dicho artículo, a partir de las fechas respectivas de elaboración.

A los fines del control de la fecha de vencimiento las plantas elaboradoras deberán mantener durante 24 ó 12 meses, según corresponda, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

La leche descremada en polvo destinada a la venta al público deberá ser envasada en origen o en otras plantas de la empresa elaboradora.

Art 569bis - (Res 2270, 14.9.83) Las leches en polvo destinadas a consumo directo podrán ser envasadas en los siguientes tipos de envases provistos de cierre hermético, que deberán ser previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente:

1. Recipientes de material impermeable a la luz visible y/o ultravioleta, al aire y al vapor de agua.
2. Los envases mencionados en 1. llenados al vacío o con un gas inerte permitido por la autoridad sanitaria nacional.
3. Recipientes de material plástico sintético, permeables a la luz visible y/o ultravioleta, y con las siguientes permeabilidades máximas:

al oxígeno, $5.000 \text{ cm}^3/\text{m}^2/24 \text{ h/atm}$ (ASTM D-1434-66) y

al vapor de agua, $12,5 \text{ g/m}^2/24 \text{ h}$ (ASTM E 96-66 (E)).

Deberán incluirse en otro, impermeable a la luz visible y/o ultravioleta.

Art 570 - (Res 2270, 14.9.83) Las leches en polvo para uso de la industria alimentaria, las que no podrán ser destinadas al consumo directo sino a la elaboración de productos que previo a su consumo sean sometidos a procesos de cocción o pasteurización adecuados para asegurar la calidad microbiológica, deberán responder a las exigencias establecidas en los Artículos 567, 568 o 569 según corresponda al tipo de leche de que se trate, con excepción de las siguientes:

1. El Índice de solubilidad no será mayor de $3,0 \text{ cm}^3$, según el método de la American Dry Milk Institute (ADMI) Boletín 916, revisado, pág. 26.
2. Humedad, Máx: 4,5 % p/p
3. Recuento total en placa: no más de 100.000 bacterias mesófilas/g
4. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio Agar-Violeta-Rojo-Bilis): no más de 100/g

Estos productos deberán ser comercializados en envases adecuados para su transporte, almacenamiento y utilización.

Deberán rotularse en el cuerpo del envase:

Leche entera en polvo,

Leche parcialmente descremada en polvo o

Leche descremada en polvo,

según corresponda, con caracteres bien visibles de igual tamaño y realce.

Por debajo de la denominación, con caracteres bien visibles y cuyo tamaño será por lo menos igual a los anteriores, deberán llevar la leyenda: Para uso de la industria alimentaria y las indicaciones: Este producto no podrá ser puesto en venta al público por comercios minoristas y/o expendedores directos así como las precauciones y manejo del producto una vez abierto el envase.

Deberá consignar la fecha de elaboración y de vencimiento (día, mes y año), ésta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 12 meses.

Art 570bis - (Res 879, 5.6.85) Las leches en polvo rotuladas como Instantáneas, deberán responder a las exigencias establecidas en los Artículos 567, 568, 569 y 569bis, según corresponda, y además deberán cumplimentar las siguientes exigencias de humectabilidad y dispersabilidad determinadas según la Norma 87: 1979 de la Federación Internacional de Lechería (FIL).

1. Leche entera en polvo instantánea y leche parcialmente descremada instantánea.

a) Humectabilidad, Máx: 60 segundos.

b) Dispersabilidad, Mín: 85%.

2. Leche descremada en polvo instantánea.

a) Humectabilidad, Máx: 30 segundos.

b) Dispersabilidad, Mín: 90%.

(Res 101 del 22.02.93) "Podrán ser adicionadas de lecitina en cantidad no superior a 0,5 g% p/p y de dióxido de silicio (Artículo 1398.130) en cantidades no superiores a 0,5% p/p, no siendo obligatoria su declaración en el rotulado".

Art 571 - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Leche evaporada o concentrada, esterilizada o esterilizada por UAT, el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de: 25% p/p.

b) Grasa de leche, Mín: 7,8% p/p.

c) Proteínas de leche, Mín: 7,5% p/p.

d) Ausencia de germenés patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida si luego de ser incubadas dos muestras de leche en sus envases cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, se verifica en uno o en ambos: Recuento total en placa, mayor de: 10 colonias/0,10cm³.

Deberá presentarse en envases herméticos e impermeables a la luz y se rotulará:

Leche evaporada o

Leche concentrada

con la indicación: esterilizada o esterilizada por UAT, según corresponda.

Deberá consignar con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida correspondiente y la fecha de vencimiento (mes y año).

Esta estará comprendida dentro de un plazo máximo, a partir de la fecha de elaboración, de 6 meses para el producto esterilizado UAT y de 24 meses para el producto esterilizado dentro de su envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

Art 572 - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Leche parcialmente descremada evaporada o concentrada, esterilizada o esterilizada por UAT, el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de: 21,0% p/p.

b) Grasa de leche, Mín: 2,5% p/p.

c) Proteínas de leche, Mín: 7,8% p/p.

d) Ausencia de germenés patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida si luego de ser incubadas dos muestras de leche en sus envases cerrados, una durante 14 días a 30°C y otra durante 7 días a 55°C, se verifica en una o en ambas:

Recuento total en placa: mayor de 10 colonias/0,10 cm³.

Deberá presentarse en envases herméticos e impermeables a la luz y se rotulará:

Leche parcialmente descremada evaporada o

Leche parcialmente descremada concentrada

con la indicación esterilizada o esterilizada por UAT, según corresponda.

Deberá consignar con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

Esta estará comprendida dentro de un plazo máximo, a partir de la fecha de elaboración, de 6 meses para la leche esterilizada UAT y de 24 meses para el producto esterilizado dentro de su envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

Art 572bis - (Res 879, 5.6.85) -Se entiende por Leche descremada evaporada o concentrada, esterilizada o esterilizada por UAT, el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de: 20% p/p

b) Grasa de leche, Máx: 0,5% p/p

c) Proteínas de leche, Mín: 8,0% p/p

d) Ausencia de germenos patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida si luego de ser incubadas dos muestras de leche en sus envases cerrados, una por 14 días a 30°C y otra durante 7 días a 55°C, se verifica en una o en ambas:

Recuento total en placa: mayor de 10 colonias/0,10 cm³.

Deberá presentarse en envases herméticos e impermeables a la luz y se rotulará:

Leche descremada evaporada o

Leche descremada concentrada

con la indicación: esterilizada o esterilizada por UAT, según corresponda.

Deberá consignar con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

Esta estará comprendida dentro de un plazo máximo, a partir de la fecha de elaboración, de 6 meses para el producto esterilizado UAT y de 24 meses para el producto esterilizado dentro de su envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

Art 573 - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Leche condensada o concentrada con azúcar o azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche entera pasteurizada apta para el consumo, adicionada de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche, no menor de: 27,0% p/p.
- b) Grasa de leche, Mín: 7,3% p/p.
- c) Proteínas de leche, Mín: 7,2% p/p.
- d) Agua, no mayor de: 30% p/p.
- e) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia se dará por no cumplida si presenta:

- 1. Recuento total en placa: mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.
- 2. Presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en 0,1 g.
- 3. Recuento de bacterias coliformes en placa; mayor de 10/g.
- 4. Prueba de la fosfatasa positiva.
- f) Recuento de hongos y levaduras no mayor de 10/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Deberá presentarse en envases metálicos y herméticos y se rotulará:

Leche condensada con azúcar o azucarada o

Leche concentrada con azúcar o azucarada,

debiendo consignarse con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida azucarada correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

La misma estará comprendida dentro de una plazo máximo de 18 meses a partir de su fecha de elaboración.

Cuando el producto se destine al consumo en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima e industrias elaboradoras de helado, chocolates, licores u otra donde esté autorizado su uso, se podrá envasar en

recipientes de primer uso de materiales autorizados por el presente Código de 5 kg hasta un máximo de 50 kg.

En este caso, la fecha de vencimiento estará comprendida dentro de un plazo máximo de 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Art 573bis - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Leche semidescremada condensada o concentrada con azúcar o azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche semidescremada pasteurizada, apta para el consumo, adicionada de hasta 47% de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no pueden ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche no menor de 25% p/p.
- b) Grasa de leche, entre: 3 y 5% p/p.
- c) Proteínas de leche, Mín: 7,5% p/p.
- d) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos. Esta última exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 1. Recuento total en placa mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.
 2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en 0,1 g.
 3. Recuento de bacterias coliformes en placa: mayor de 10/g.
 4. Prueba de la fosfatasa positiva.
- e) Recuento de hongos y levaduras, Máx: 10/g; este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra, debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Deberá presentarse en envases metálicos y herméticos y se rotulará:

Leche semidescremada condensada con azúcar o azucarada o

Leche semidescremada concentrada con azúcar o azucarada,

debiendo consignarse con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida azucarada correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de 18 meses, a partir de su fecha de elaboración.

Cuando el producto se destine al consumo en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otra donde esté autorizado su uso, se podrá envasar en recipientes de primer uso de materiales autorizados por el presente Código de 5 kg hasta un Máx de 50 kg.

En este caso, la fecha de vencimiento estará comprendida dentro de un plazo máximo de 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Art 574 - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Leche descremada condensada o concentrada con azúcar o azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche descremada pasteurizada, apta para el consumo, adicionada de hasta 47% p/p de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no pueden ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche, no menor de: 24,0% p/p
- b) Grasa de leche, Máx: 0,5% p/p
- c) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos. Esta última exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 1. Recuento total en placa, mayor de: 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.
 2. Presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en 0,1 g.
 3. Recuento de bacterias coliformes en placa, mayor de: 10/g.
 4. Prueba de la fosfatasa positiva.
- d) Recuento de hongos y levaduras, Máx: 10/g.

Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Deberá presentarse en envases metálicos y herméticos y se rotulará:

Leche descremada condensada con azúcar o azucarada o Leche descremada concentrada con azúcar o azucarada, debiendo consignarse con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida azucarada correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de 18 meses a partir de su fecha de elaboración.

Cuando el producto se destine al consumo en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otra donde esté autorizado su uso, se podrá envasar en recipientes de primer uso de materiales autorizados por el presente Código de 5 kg hasta un máximo de 50 kg.

En este caso, la fecha de vencimiento estará comprendida dentro de un plazo máximo de 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Art 575 - (Res 101 del 22,02.93) Se permite adicionar a las leches evaporadas y concentradas y a las condensadas con azúcar, los siguientes estabilizadores:

- bicarbonato de sodio
- citrato trisódico
- cloruro de calcio
- fosfato disódico

aisladamente o en mezclas, en cantidad no superior a 0,10% p/p en el producto terminado y carragenina en cantidad no superior a los 150 mg/kg.

Art 576 - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) 1. DESCRIPCION

1.1. Definición

Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

1.1.1. Yogur o Yoghurt o Iogurte:

Se entiende por Yogurt o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *termophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.1.2. Leche Fermentada o Cultivada

Se en tiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:

Lactobacillus acidophilus, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp, *Streptococcus salivarius* subsp. *termophilus* y/u otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 1.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

1.1.3. Kefir

Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, *Lactobacillus Kefir*, especies de los géneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter*, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium spp* y *Streptococcus salivarius subsp.termophilus*.

1.1.4. Kumys

Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

1.1.5. Cuajada o Coalhada

Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

1.2. Clasificación

1.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

1.2.1.1. Con crema. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0 g/100g.

1.2.1.2. Enteras o Integrales. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0 g/100g.

1.2.1.3. Parcialmente descremadas. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9 g/100g.

1.2.1.4. Descremadas. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g.

1.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

1.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o malto dextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

1.3. Designación (Denominación de Venta)

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

1.3.1. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 1.2.1. y 2.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse "Yogur Tradicional", "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.2. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará Yogur con...(1)... o "Yoghurt con ...(1)..." o "Iogurte con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a ...(2)...", "Yoghurt sabor a...(2)..." o "Iogurte sabor a...(2)..." o "Yogur endulzado sabor a ...(2)..." o "Yoghurt endulzado sabor a...(2)..." o "Iogurte endulzado sabor a ...(2)...", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

1.3.4. El producto definido en 1.1.2. se designará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las

Expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto 2.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.5. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2 se designará "Leche Fermentada con...(1)..." o "Leche Cultivada con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Leche fermentada endulzada" o "Leche cultivada endulzada" o "Leche fermentada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada sabor a ...(2) ..." o "Leche fermentada endulzada sabor a ...(2) ..." o "Leche cultivada endulzada sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

1.3.7. El producto definido en 1.1.2.1. se designará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.8. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "Leche Acidófila con ...(1)..." o "Leche Acidofilada con...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombres de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila

sabor a...(2)...” o “Leche Acidofilada sabor a...(2)...” o “Leche Acidófila endulzada sabor a ... (2) ...” o “Leche Acidofilada endulzada sabor a ... (2) ...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1.y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

1.3.10. El producto definido en 1.1.3. se designará “Kefir” o bien “Kefir Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1.y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kefir” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1 y 2.2.2.

1.3.11. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Kefir con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Kefir endulzado” o “Kefir sabor a ...(2)...” o “Kefir endulzado sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

1.3.13. El producto definido en 1.1.4. se designará “Kumys” o “Kumys Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kumys” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.14. El producto definido en 1.1.4 que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Kumys con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a...(2)...” o “Kumys endulzado sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características

distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

1.3.16 El producto definido en 1.1.5. se designará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las Expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.17. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "Cuajada con ...(1)..." o "Coalhada con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada", "Cuajada sabor a ...(2)..." o "Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a ...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada", en lugar de "endulzada".

2. COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. Composición.

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en 1.1.1., 1.1.2., 1.1.2.1., 1.1.3., 1.1.4. y 1.1.5.

2.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características sensoriales.

2.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

2.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante (s) adicionadas.

2.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Requisitos Físico Químicos.

2.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 1.1. deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la Tabla 1

Tabla 1

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*)				Acidez (g de ácido láctico/100g)	Proteínas lácteas (g/100g) (*)
Norma FIL 116 A: 1987 (**)					
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas	Norma FIL 150: 1991 (***)	
Mín 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) - Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

- Norma FIL 20 B: 1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

(**) Norma FIL 116 A: 1987. Contenido de Materia Grasa.

(***) Norma FIL 150: 1991. Yogur. Acidez.

2.2.2.2. Las leches fermentadas, consignadas en el presente Artículo, deberán cumplir, en particular, los requisitos físico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2

Producto	Acidez g de ác. Láctico/100 g. Norma FIL 150: 1991 (*)	Etanol (% v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche acidófila o acidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	< 1,0	0,5 a 1,5
Kumys	> 0,7	Mín.0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

(*) Norma FIL 150: 1991. Yogur. Acidez.

2.2.3. Recuento de microorganismos específicos.

Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. Durante su período de validez.

Tabla 3

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g)	Recuento de levaduras específicas (UFC/g)
	Norma FIL 117 A: 1988 (**)	Norma FIL 94 B: 1990 (***)
Yogur	Mín. 10^7 (*)	-
Leche fermentada o cultivada	Mín. 10^6 (*)	-
Leche acidófila o acidofilada	Mín. 10^7	-
Kefir	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Kumys	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Coalhada o Cuajada	Mín. 10^6	-

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 10^6 UFC de bifidobacterias/g.

(**) Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

(***) Norma FIL 94 B: 1990. Recuento de levaduras específicas.

2.2.4. Tratamiento Térmico.

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

2.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. Aditivos.

3.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase "Descremadas", en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

3.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. correspondientes a las clasificaciones 1.2.2. y 1.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

3.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94, incorporada al presente Código, por Resolución MSyAS N° 184/95 y Codex Alimentarius. Vol. 1 A. 1995. Sección 5.3. Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Artículo no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

Tabla 4

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el
---------	---------	------------------

		Producto Final
Aromatizantes/saborizantes	Aromatizante/Saborizante	q.s.
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato Rocu	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
INS 160 b		
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101 (i)	Colorante	30 mg/kg
Riboflavina 5´Fosfato de Sodio		
NS 101 (ii)		
Rojo de remolacha INS 162	Colorante	q.s.
Caramelo I Simple INS 150 (a)		
Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150 (b)		
Caramelo III Proceso Amonio	Colorante	500 mg/kg
INS 150 (c)		
Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150 (d)		
Clorofila INS 140 (i)	Colorante	q.s.
Cúrcuma o Curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122	Colorante	50 mg/kg
Rojo Punzó 4R INS 124		
Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110		
Azul Patente V INS 131		
Indigotina, Carmín de		

Indigo INS 132

Azul Brillante FCF INS 133

Verde Indeleble, Verde
Rápido, Fast Green INS
143

Rojo 40, Rojo Altura AC
INS 129

Clorofila Cúprica INS 141
(i)

Clorofila Cúprica INS 142
(i)

Carboximetilcelulosa sódica	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
-----------------------------	-------------------------	---------------------------

INS 466	Espesante/estabilizante	
---------	-------------------------	--

Metil celulosa INS 461	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
------------------------	-------------------------	---------------------------

Miteletil celulosa INS 465		5 g/kg solos o combinados
----------------------------	--	---------------------------

Hidroxipropilcelulosa INS
463

Carragenina (incluye
Furcellaran y sus sales de
sodio y potasio)

Musgo irlandés INS 407

Goma Guar

INS 412

Goma Garrofin, Caroba,
Algarrobo, Jatai INS 410

Goma Xantica, Xantano, de
Xantano INS 415

Goma Karaya, Sterculia,
Caraya INS 416

Goma Arábica, Acacia INS
414

Goma Tragacanto,

Adragante

INS 413

Goma Gellan INS 418

Goma Konjac

Agar INS 406

Acido Algínico INS 400

Alginato de amonio INS
403

Alginato de calcio INS 404

Alginato de potasio INS
402

Alginato de sodio INS 401

Alginato de propilenglicol
INS 405

Celulosa microcristalina
INS 460 (i)

Pectina y pectina amidada INS 440	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
--------------------------------------	-------------------------	-------------------------------

Gelatina

Acidos cítrico INS 330	Acidulante	q.s.
------------------------	------------	------

Acido láctico INS 270

Acido málico INS 296

Acido tartárico INS 334	Acidulante	5 g/kg
-------------------------	------------	--------

3.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración. No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

5.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13 p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios microbiológicos.

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Norma
Coliformes/g (30° C)	n= 5 c = 2 m= 10 M= 100	4	FIL 73 A: 1985
Coliformes/g (45° C)	n= 5 c= 2 m< 3 M= 10	4	APHA: 1992 c 24 (1)
Hongos y Levaduras/g	n= 5 c= 2 m= 50 M=200	2	FIL 94B: 1990 (2)

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

(2). Norma FIL 94 B: 1990. Recuento de levaduras específicas.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. ROTULADO

7.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su periodo de validez.

7.2. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se rotulará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todo como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 1.2.1. y 2.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente rotularse "Yogur Tradicional" o "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará "Yogur con...(1)..." o "Yoghurt con...(1)..." o "Iogurte con...(1)..." , llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.4. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a...(2)..." , "Yoghurt sabor a ...(2)..." o "Iogurte sabor ...(2)..." o "Yogur endulzado sabor a...(2)..." o "Yoghurt endulzado sabor a...(2)..." o "Iogurte endulzado sabor ...(2)..." , llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

7.5. El producto definido en 1.1.2. se rotulará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones

“Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor de 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Leche Fermentada con ... (1) ...” o “Leche Cultivada con... (1) ...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.7. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Leche fermentada endulzada” o “Leche cultivada endulzada” o “Leche fermentada sabor a... (2) ...” o “Leche cultivada sabor a... (2) ...”, o “Leche fermentada endulzada sabor a ... (2) ...” o “Leche cultivada endulzada sabor a ... (2) ...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

7.8. El producto definido en 1.1.2.1. se rotulará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” o bien “Leche Acidófila Natural” o “Leche Acidofilada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Leche Acidófila con... (1) ...” o “Leche Acidofilada con... (1) ...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.10. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a...(2)..." o "Leche Acidofilada sabor a...(2)..." o "Leche Acidófila endulzada sabor a...(2)..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

7.11. El producto definido en 1.1.3. se rotulará "Kefir" o "Kefir Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Kefir" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1 y 2.2.2.

7.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará "Kefir con...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.13. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a...(2)..." o "Kefir endulzado sabor a...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

7.14. El producto definido en 1.1.4. se rotulará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Kumys" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2. Se rotulará "Kumys con...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.16. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a...(2)..." o "Kumys endulzado sabor a...(2)..."

Llenando, el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

7.17. El producto definido en 1.1.5. se rotulará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará "Cuajada con...(1)..." o "Coalhada con...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.19 El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada", "Cuajada sabor a ...(2)..." o "Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

8. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 2.2.2. y 5.4.

9. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995.

Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

Asimismo se tendrán en cuenta a los fines del presente Artículo las siguientes normas :

- Norma FIL 151: 1991. Yogur. Extracto seco.
- Norma FIL 163: 1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.
- Norma FIL 149: 1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.
- Norma FIL 146: 1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.

- CAC/Vol A: 1985

- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11".

Art 577 - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - Derogado

Art 577 bis- (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - **Derogado**

Art 577 tris - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) "Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en el Art 576, hayan sido sometido térmicamente después de la fermentación y no contengan flora láctica viable, deberán ser rotulados con un nombre de fantasía. No podrá ser utilizada ninguna de las denominaciones de venta contempladas en el Art 576. Deberán consignar con caracteres bien visibles la aclaración "No contiene flora láctica activa".

Art 578 - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - Derogado

Art 578 bis - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - Derogado

Art 579 - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - Derogado

Art 580 - (Res MSyAS N° 879 del 5.06.85) (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 028 y N° 170 del 12.04.00) "Con la denominación de Buttermilk, se entiende el producto obtenido por acidificación biológica del suero de la manteca, leche descremada, semidescremada, entera o con crema, previamente pasteurizados, hervidos o esterilizados, por acción fundamentalmente de cultivos puros de *Streptococcus lactis* y/o *Streptococcus cremoris* y en forma subsidiaria por la acción de otras bacterias ácido-lácticas.

El Buttermilk responderá a las siguientes exigencias:

a) Acidez: entre 0,50 y 1,00% p/p expresada en ácido láctico.

b) Grasa de leche: de acuerdo con el tipo de leche empleada.

c) No deberá contener sustancias colorantes, conservantes, antioxidantes, espesantes ni estabilizantes.

d) Ausencia de germen patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presen

- Bacterias coliformes totales: mayor de 10/g.
- *Escherichia coli*: presencia en 1g. (Identificación por pruebas bioquímicas).
- *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: presencia en 1g.

e) Mohos y levaduras, Máx: 50/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Este producto no podrá ser tratado térmicamente después de la fermentación y deberá contener viables las bacterias ácido- lácticas.

Este producto se rotulará:

"Buttermilk",

debiendo consignarse con caracteres bien visibles la materia prima empleada y la fecha de vencimiento (día y mes) y la indicación "Mantener al frío".

Cuando la leche empleada no sea de vaca, se consignará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y formando una sola frase

"Buttermilk de leche de ...",

(llenando el espacio en blanco con el nombre de la especie animal).

Este producto deberá ser mantenido a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerador y/o en depósitos terminales de la empresa y/o en los locales de expendio al consumidor".

***Nota:** Este Artículo había sido derogado por Res MSyAS N° 295 del 14.04.99. La Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 028 y N° 170 del 12.04.00 modificó el Art. 3° de la Resolución antes mencionada poniéndolo en vigencia nuevamente.*

Art 581 - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - **Derogado**

Art 581 bis - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - **Derogado**

Art 581 tris - (Res MSyAS N° 295 del 14.04.99) - **Derogado**

Art 582 - (Res 879, 5.6.85) Con la denominación de Sueros de Lechería, se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche, que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, a saber:

1. Suero de queso: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de quesos.
2. Suero de manteca: es el subproducto líquido proveniente del batido de la crema en la obtención de manteca.
3. Suero de caseína: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de caseínas.
4. Suero de ricotta: es el líquido resultante de precipitar por el calor, en medio ácido, la lactoalbúmina y la lactoglobulina del suero de queso.

Cuando estos productos se utilicen como materias primas para la elaboración de productos alimenticios, deberán ser pasteurizados o esterilizados antes o durante el proceso de elaboración de dichos productos, no debiendo presentar un recuento mayor de 100 bacterias coliformes/g después del tratamiento térmico.

Queda prohibido alimentar animales con sueros de lechería que no hayan sido pasteurizados o esterilizados. Se exceptúa de esta exigencia los sueros provenientes de procesos de elaboración en los que se aplicaron dichos tratamientos

Art 582bis - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Suero de queso en polvo, al producto obtenido por deshidratación del suero proveniente de la elaboración del queso, previa pasteurización.

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor salado-dulzón, soluble en agua tibia.
- b) Humedad, Máx: 4,5% p/p.
- c) Grasa de leche, Máx: 2% p/p.
- d) Proteínas de leche, Mín: 10% p/p.
- e) Cenizas (500-550°C), Máx: 9% p/p.
- f) Glúcidos reductores totales en lactosa anhidra, Mín: 70% p/p.
- g) Acido láctico, Máx: 2,2% p/p.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas descritas en el Artículo 567.

Este producto se rotulará:

Suero de queso en polvo

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, debiendo consignar la fecha de vencimiento (mes y año).

Art 582tris - (Res 101 del 22.02.93) Se entiende por Concentrado de Suero de Queso obtenido por ultrafiltración, sin desnaturalizar y en polvo, al producto obtenido por pasteurización, ultrafiltración y posterior deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.
- b) Humedad: Máx 6,5% p/p.
- c) grasa láctea: Máx 10,0% p/p
- d) Proteínas de leche: Mín 30,0% p/p
- e) Glúcidos reductores totales, en lactosa anhidra: Máx 50,0% p/p
- f) Cenizas: Máx 8,0% p/p

g) pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0

Deberá responder a las exigencias microbiológicas descritas en el Artículo 567 del presente Código.

Este producto se rotulará "Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración", debiéndose consignar la leyenda "Consumir preferentemente antes de (Mes y Año)."

Art 582cuarto - (Res MSyAS 80, 13.01.94) "Con la denominación de Suero de Queso desnaturalizado o parcialmente desnaturalizado, en polvo, se entiende el producto obtenido por la pasteurización, ultrafiltración y desecación del suero proveniente de la fabricación de queso.

Este producto deberá responder a las siguientes características y especificación

Debe presentarse como un polvo blanco-amarillento soluble en agua tibia y de sabor agradable.

- Humedad, máx: 7,0%
- Proteínas lácteas, mín: 32%
- Glúcidos reductores totales (como lactosa anhidra), máx: 48%
- Cenizas, máx: 8,0%
- Acidez titulable (como ácido láctico), máx: 0,3%
- pH (solución al 10%): 6 a 7
- Acidez de la materia grasa: máx 0,40 mg de KOH/g de materia grasa.
- Contenido de aminoácidos libres: máximo:
- Acido glutámico 50 mg/100g
- Prolina, 20 mg/100g
- Glicocola, Alanina, Cistina, Valina, Metionina, Isoleucina, Leucina, Tirosina, Fenilalanina, Histidina, Lisina y/o Arginina, No más de 10 mg/100g de cada uno.

Debe responder a las exigencia microbiológicas consignadas en el artículo 567 del presente Código.

Este producto se rotulará Concentrado de suero de queso desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado) obtenido por ultrafiltración.

Se deberá consignar el lapso de aptitud mediante la frase: "Consumir preferentemente antes de (mes y año)".

Art 583 - (Res 879, 5.6.85) Se entiende por Caseína, las fosfoproteínas que se separan de la leche descremada pasteurizada por acción enzimática o por precipitación en su punto isoeléctrico, convenientemente lavadas y deshidratadas.

Cuando la caseína se obtiene por acción enzimática, se la designa comercialmente como caseína al cuajo; cuando se la obtiene por precipitación con ácido acético, clorhídrico o sulfúrico, se la designa como caseína al ácido, y caseína láctica cuando se la obtiene por precipitación por suero fermentado.

La caseína se presentará como un producto granulado de color blanco amarillento, de olor y sabor característicos, con un contenido máximo de grasa del 2% p/p y de humedad del 10% p/p.

Deberá ser insoluble en alcohol, éter y muy poco soluble en agua.

Las caseínas ácidas y lácticas deberán ser solubles en soluciones de hidróxidos alcalinos y alcalino térreos.

Este producto se rotulará:

Caseína al cuajo, Caseína al ácido o Caseína láctica

de acuerdo con su método de obtención.

Art 584 - (Res 879, 5.6.85) Con el nombre de Caseinato, se entiende el producto obtenido por deshidratación de soluciones o suspensiones de caseinatos alcalinos o alcalinos térreos.

Este producto deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo fino de color blanco y de olor y sabor característicos.
- b) Humedad, Máx: 8% p/p.
- c) pH de la solución al 2% p/v: 6,4 a 7,0.
- d) Materia grasa, Máx: 2% p/p sobre base seca.
- e) Cenizas a 500-550°C, Máx: 5% p/p sobre base seca.
- f) Proteínas (N x 6,38), Mín: 88% p/p sobre base seca.
- g) Lactosa anhidra, Máx: 1% p/p.
- h) Cobre, Máx: 5 mg/kg.
- i) Plomo, Máx: 5 mg/kg.
- j) Hierro, Máx: 20 mg/kg.

Deberá responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

- a) Bacterias coliformes totales: ausencia en 0,1 g.
- b) Bacterias mesófilas, Máx: 100.000/g.
- c) Bacterias termófilas, Máx: 5.000/g.
- d) Hongos y levaduras, Máx: 100/g.

Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Los caseinatos comestibles deberán ser envasados en cualquiera de los materiales indicados en el Artículo 569bis, y tendrán una fecha de vencimiento (mes y año) comprendida dentro de un plazo máximo de 24 meses para los productos envasados según el Artículo 569bis, Inc 1 y 2 y de 12 meses para los envasados según el Inc 3 de dicho artículo a partir de las fechas respectivas de elaboración.

Este producto se rotulará:

Caseinato de..., consignando el metal alcalino o alcalinotérreo correspondiente.

CREMA

Art 585 - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación de Crema o Nata, se entiende el producto en forma de emulsión del tipo grasa en agua que se obtiene por separación espontánea o por centrifugación de la leche apta para el consumo. Podrá ser sometida a homogeneización.

Las cremas destinadas al consumo deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Ser pasteurizadas de acuerdo a sistemas aprobados por la autoridad sanitaria.
- b) Ser mantenidas inmediatamente después de pasteurizadas y hasta su expendio al consumidor a una temperatura no superior a 8°C.
- c) Acidez: no mayor de 0,2% p/p expresada en ácido láctico.
- d) No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes, emulsionantes.
- e) Prueba de la fosfatasa residual: negativa. (AOAC, 16.115 - 1975 - 12^a Edición)
- f) Deberá estar exenta de germenos patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 - 1 - Recuento total en placa: mayor de 10^5 bacterias mesófilas/g
 - 2 - Bacterias coliformes: mayor de 100/g.
 - 3 - Escherichia coli: presencia en 1g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas
 - 4 - Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1g
- g) Hongos y levaduras: máximo 20/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm^3 de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Según el contenido de materia grasa propia de la leche se clasificarán en:

Crema liviana o delgada: 18,0 a 34,0 % p/p

Crema: 34,1 a 50,0 % p/p

Crema doble: Superior a 50,0 % p/p

Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, con cierre inviolable, y se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad:

Crema o Nata liviana, Crema o Nata o Crema o Nata doble (según corresponda).

Por debajo de la denominación y con caracteres bien visibles se consignará Pasteurizada o Pasterizada y la leyenda Manténgase refrigerada.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignarse en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles deberá consignarse la fecha de vencimiento (día y mes) y en el rótulo principal el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

Art 586 - (Res 1276, 19.07.88) Se entiende por Homogeneización de crema o nata el tratamiento mecánico que permite subdividir los glóbulos de materia grasa y obtener su distribución uniforme en todo el volumen, de manera que por reposo de no menos de 48 horas y a temperatura de $8 \pm 2^{\circ}\text{C}$, no presente separación visible de la grasa.

El contenido porcentual de materia grasa de los 100 cm^3 de la parte superior de un volumen de 250 cm de crema previamente agitada y colocada en una ampolla de decantación o probeta de esa capacidad y mantenida durante 24 horas a temperatura de $8 \pm 2^{\circ}\text{C}$, no debe diferir en más del 5% p/p del contenido porcentual de materia grasa del volumen de crema restante.

Art 587 - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación de Crema o Nata Esterilizada se entiende el producto definido en el Artículo 585, sometido a procesos de esterilización de acuerdo a sistemas aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Las cremas esterilizadas deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Acidez: no mayor de 0,2 % p/p, expresada en ácido láctico.

b) Ser clasificadas por su contenido graso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 585.

- c) Cumplir con las exigencias del Artículo 165 del presente Código.
- d) No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, antioxidantes, ni ningún otro aditivo excepto los autorizados en el Inc e) del presente artículo.
- e) Podrán contener agentes estabilizantes y/o espesantes autorizados aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor de 0,5 % p/p y sales estabilizantes autorizadas (Artículo 575) aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor de 0,2 % p/p del producto terminado.

Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos con cierre inviolable y se rotulará en el cuerpo del envase

Crema o Nata Liviana, Crema o Nata o Crema o Nata doble, Esterilizada o Esterilizada UAT o Esterilizada por Ultra Alta Temperatura, con estabilizante y/o espesante permitido (según corresponda).

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

En el rótulo principal deberá consignarse con caracteres bien visibles el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

En la tapa o en el cuerpo del envase se consignará con caracteres bien visibles la fecha de vencimiento (día, mes y año) o (mes y año) para la crema esterilizada UAT o esterilizada en el envase, respectivamente. La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de seis (6) meses a partir de la fecha de elaboración para la crema esterilizada UAT y de veinticuatro (24) meses para la crema esterilizada en el envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

A los fines del control de la fecha de vencimiento de la crema, las plantas elaboradoras deberán mantener durante el lapso correspondiente al plazo de vencimiento declarado, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de su elaboración.

Art 588 - (Res 1276, 19.07.88). Con la denominación de Crema Acida, Crema Cultivada Acida ó Crema Cultivada, se entiende el producto obtenido por la acidificación biológica de cremas de leche homogeneizadas o no, previamente pasteurizadas, mediante el empleo de cultivos puros de bacterias lácticas seleccionadas.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Acidez: no menor de 0,40% p/p ni mayor de 0,85% p/p expresada en ácido láctico
- b) Cumplir con las exigencias consignadas en los Inc b) y d) del Artículo 585
- c) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1 - Bacterias coliformes: mayor de 100/g

2 - Escherichia coli: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

3 - Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g

d) Hongos y levaduras: Máx. 50/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados, deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

e) Ser clasificadas de acuerdo a su contenido graso según lo establecido en el Artículo 585.

Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos con cierre inviolable y se rotulará en el cuerpo del envase, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad:

Crema... ácida ó Crema... cultivada ácida ó Crema... cultivada, llenando los espacios en blanco con la designación que correspondiera de acuerdo al contenido de materia grasa.

En el cuerpo del envase se consignará la leyenda: Manténgase refrigerada.

En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles deberá consignarse la fecha de vencimiento (día y mes) y en el rótulo principal con caracteres bien visibles el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

Art 589 - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación de **Crema Chantilly para uso en pastelería y/o repostería** se entiende el producto elaborado con crema que responda a las exigencias del Artículo 585, adicionada de azúcar y sometida a proceso de incorporación de aire.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Acidez: no mayor de 0,2% p/p expresada en ácido láctico.

b) Materia grasa de leche: mín 30% p/p.

c) Prueba de fosfatasa residual: negativa (AOAC 16.115 - 1975 - 12^a Edición).

d) Podrá ser adicionada de sustancias aromatizantes autorizadas.

e) No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes, emulsionantes.

f) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1 - Bacterias coliformes: mayor de 100/g

2 - Escherichia coli: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

3 - Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

Este producto deberá conservarse refrigerado hasta su utilización, en envases bromatológicamente aptos, rotulado de acuerdo con el Artículo 223 del presente Código, con la indicación de la fecha de vencimiento.

Si el producto se destina al expendio directo al consumidor, deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, con cierre inviolable y se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad:

Crema Chantilly y la leyenda Manténgase refrigerada.

En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles deberá consignarse la fecha de vencimiento (día y mes) y en el rótulo principal el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

Art 590 - Con la denominación de Crema de leche en polvo, Crema en polvo, Polvo de crema de leche o Polvo de crema, se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada de Cremas delgadas previamente pasteurizadas y/o homogeneizadas.

Se admite el agregado a las cremas de partida de monoglicéridos en la proporción máxima de 0,5% sobre materia grasa, lecitina de uso alimentario en la proporción de hasta el 0,5% de los sólidos totales de la crema, así como las cantidades mínimas de lactosa, sólidos de leche o caseinatos de sodio o potasio necesarios para mejorar las características del producto reconstituido.

Este producto se rotulará:

Crema de leche en polvo, indicando en el rótulo la forma de reconstitución y el contenido graso del producto reconstituido.

Las cremas de leche en polvo presentarán un valor máximo de humedad de 1,0% y contendrán entre 50 y 75% de grasa de leche. Se expenderán en envases que aseguren la preservación higiénica y de la de sus características organolépticas.

Art 591 - (Res 1276, 19.07.88) Se prohíbe el empleo de la palabra crema para designar otros productos, con excepción de los expresamente autorizados por el presente Código.

Art 592 - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación de Dulce de leche se entiende el producto obtenido por concentración mediante el calor, a presión normal, o a presión reducida de leche o de leche reconstituida, aptas para la alimentación, con el agregado de azúcar blanco.

En la elaboración de dulce de leche queda permitido:

a) La neutralización parcial de la acidez de la leche por el agregado de sustancias alcalinizantes de uso permitido.

b) La sustitución parcial de hasta el 40% del azúcar blanco por otros edulcorantes nutritivos contemplados en el presente Código.

c) La hidrólisis parcial de la lactosa por la acción enzimática de la beta galactosidasa (Lactasa)(sin declaración en el rotulado).

d) El agregado de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas autorizadas excepto aromas a dulce de leche, leche o crema.

e) El agregado de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o potasio, máx. 600 mg/kg (600 ppm).

Queda prohibido el agregado de:

1 - Sustancias grasas distintas a las de la leche.

2 - Colorantes naturales o sintéticos, emulsionantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes, conservantes de cualquier naturaleza que no sean los mencionados en el Inc e) del presente Artículo.

El dulce de leche deberá responder a las siguientes características:

I - Consistencia siruposa, textura lisa, suave y uniforme sin cristales apreciables organolépticamente. Podrá presentarse también en forma de tabletas, de consistencia semisólida, parcialmente cristalizado, en cuyo caso la humedad no podrá exceder de 15% p/p.

II - Presentará al examen microscópico una distribución razonablemente uniforme de los glóbulos grasos.

III - Responderá a las siguientes exigencias:

- Agua: máx. 30,0% p/p
- Sólidos totales de leche: mín. 24,0% p/p
- Grasa de leche: mín. 6,0% p/p
- Cenizas (500-550°C): máx. 2,0% p/p

IV -Estará libre de germenos patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

2. Hongos y levaduras: mayor de 100/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Dulce de leche, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando se empleen las sustancias indicadas en los Incs. d) y e) deberán consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas "Con aromatizante permitido" y/o "Con conservante permitido" según correspondiera. Deberá consignarse además, la composición química porcentual aproximada.

En el caso particular de que el producto contenga humedad inferior al 15% y presente consistencia semisólida podrá ser rotulado:

Dulce de leche sólido

Art 593 - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación de Dulce de leche para Repostería o Dulce de leche para Pastelería, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el Artículo 592. En la elaboración de esta clase de Dulce de Leche quedan permitidas las mismas operaciones mencionadas en los Incs. a), b), c), d) y e) del Artículo 592 y el agregado durante el proceso de elaboración de hasta el 2,0% p/p de estabilizantes y espesantes autorizados.

Queda prohibido el agregado de las sustancias mencionadas en los Incs. 1) y 2) del Artículo 592 con excepción de los estabilizantes y espesantes.

Deberá responder a las exigencias establecidas en los Incs. I), II), III) y IV) del Artículo 592.

Este producto se rotulará:

Dulce de Leche para Repostería o

Dulce de Leche para Pastelería,

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se empleen las sustancias indicadas en los Incs. d) y e) del Artículo 592 y los estabilizantes y espesantes, deberán consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas "Con aromatizante permitido", "Con conservante permitido", "Con estabilizante permitido", según correspondiere. Deberá consignarse además la composición química porcentual aproximada.

Art 593bis - (Dec 710, 7.3.74) "Con la denominación de Dulce de Leche para repostería o Dulce de Leche para pastelería, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el Artículo 593.

En la elaboración de esta clase de Dulce de Leche, quedan permitidas las mismas operaciones mencionadas en los Inc a), b) y c) del Artículo 593 y el agregado durante el proceso de elaboración de hasta el 2,0% de gelificantes autorizados.

Queda prohibido el agregado de las sustancias mencionadas en los Inc d) y e) del Artículo 593 con excepción de los gelificantes".

Art 594 - (Res. 1276, 19.07.88) "Con la denominación de Dulce de Leche con crema, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el Artículo 592, con el agregado de crema en cantidad suficiente para cumplimentar las exigencias de su composición.

En la elaboración de este tipo de dulce de leche quedan permitidas las mismas operaciones establecidas en los Inc a), b), c), d) y e) del Artículo 592 y quedan prohibidas las adiciones mencionadas en los Incs. 1) y 2) del Artículo 592.

Deberá responder a las exigencias establecidas en los Incs. I), II) y IV) del Artículo 592.

Su composición química será:

- Agua, Máx: 25,0% p/p
- Sólidos totales de leche, Mín: 29,0% p/p
- Grasa de leche, Mín: 11,0% p/p
- Cenizas (500°-550°C), Máx: 2,0% p/p

Este producto se rotulará:

Dulce de leche con crema, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se emplean las sustancias consignadas en los Incs d) y e) del Artículo 592, deberá consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas "Con aromatizante permitido", "Con conservante permitido" según correspondiera.

Deberá consignarse además, la composición química porcentual aproximada.

Art 594bis - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación genérica de Dulce de Leche Mixto se entiende el dulce de leche que respondiendo a las características y especificaciones establecidas en el Artículo 592, ha sido adicionado de uno o varios productos alimenticios contemplados en el presente Código.

En la elaboración de este tipo de dulce de leche queda permitido:

- i) Las operaciones mencionadas en los Incs a), b), c) y d) del Artículo 592.
- ii) El agregado de hasta 2,0% p/p de estabilizantes y espesantes autorizados.
- iii) El agregado de ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio en cantidad no superior a los 600 mg/kg (600 ppm) incluyendo la cantidad que eventualmente provenga de los agregados.

Sólo podrá contener sustancias y/o aditivos de otra naturaleza a los descritos en los Artículos. 592 y 593, cuando provengan exclusivamente de los agregados para los cuales su uso se encuentre autorizado en el presente Código.

El contenido de dulce de leche en el producto final no será inferior al 70% p/p. El contenido de agregados no será inferior al 10% p/p.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Dulce de leche con ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas).

Cuando se empleen las sustancias consignadas en los Inc. d) y e) del Artículo 592 ó ii) del presente artículo, deberá consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas Con aromatizante permitido, Con conservante permitido ó Con estabilizante permitido, según corresponda.

Deberá consignarse además la composición química porcentual aproximada.

Art 595 - (Res 1276, 19.07.88) Los Dulces de Leche (Artículo 592, 593, 594) podrán ser envasados:

a) En recipientes de vidrio, hojalata, aluminio, que permitan su esterilización luego del envasado. Deberán consignar en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, mes y año de elaboración.

b) En recipiente de material plástico termosellable ó material plástico con tapa termosellada. Deberán consignar en la tapa o cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, fecha de vencimiento (mes y año).

c) En otros envases de plástico, cartón o papel impermeable.

Deberán consignar en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, la fecha de elaboración (día y mes) y la leyenda: Consumir antes de los 30 días.

En el caso del dulce de leche sólido deberá ser envasado en envases bromatológicamente aptos y consignar con caracteres bien visibles fecha de elaboración (mes y año).

Art 595bis -(Res 1276, 19.07.88) Anulado.

Art 596 - (Res 1276, 19.07.88) Con la denominación de Manteca o Mantequilla, se entiende la emulsión del tipo de agua en grasa obtenida por el desuero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema pasteurizada, con o sin maduración biológica producida por bacterias específicas.

En la elaboración de la manteca quedan permitidas las siguientes operaciones:

1) Neutralización parcial de la crema por medio de sustancias alcalinas de uso permitido.

2) La acidificación y obtención del aroma característico de la manteca durante el proceso de elaboración, mediante el cultivo de bacterias ácido lácticas y productoras de aroma y/o por agregado de los productos naturales recuperados de dicho cultivo.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Consistencia sólida plástica a temperatura ambiente (20°C) de textura lisa y uniforme, untuosa sin huecos ni "bolsillos" de agua o de aire.

b) Sabor característico, sin olores ni sabores extraños.

c) Color amarillento, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

d) Al examen microscópico en capa delgada (entre porta y cubreobjetos), deberá observarse un tamaño y distribución razonablemente uniforme de pequeños glóbulos de agua.

e) No deberá contener antioxidantes, colorantes agregados, conservantes ni aditivos de ninguna

naturaleza.

f) Prueba de la fosfatasa residual: negativa (A.O.A.C., 16.115 12a Edición, 1975).

g) Estará libre de germen patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

Bacterias coliformes: mayor de 10/g, determinado por el método del número más probable (NMP) (Norma FIL 73 - 1974)

Escherichia coli: presencia en 1 g.

Deberá ser confirmado por pruebas bioquímicas

h) Hongos y levaduras: máx. 100/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10⁻¹ de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas y cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

i) Materia grasa: mín. 82,0 % p/p.

Agua: máx. 16,0 % p/p.

Sólidos no grasos de leche: máx. 2,0 % p/p.

Índice de acidez de la fase grasa (mg/kOH/g): máx. 1,2 (A.O.A.C. 16.193 12a Edic. 1975)

Cenizas a 500-550°C: máx. 0,6 % p/p.

Índice de peróxidos: máx. 2 miliequivalentes de oxígeno/kg (Norma FIL-74 1974 adaptada)

Para la clasificación de las mantecas se aplicará la siguiente escala de puntos:

	Puntos
por sabor y aroma	máx. 50
por cuerpo y textura	máx. 25
por color	máx. 10
por salado o sin sal	máx. 10
por presentación y embalaje	máx. 5

Las mantecas que respondan a las exigencias del presente y de acuerdo al puntaje, se clasificarán en:

Calidad Extra cuando reúnen un mín. de 92 puntos

Calidad Primera: 89 a 91 puntos

Calidad Segunda: 85 a 88 puntos y en este caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda Para uso de cocina o No apta para consumo directo.

Art 597 - Entiéndese por Manteca salada y manteca azucarada, las adicionadas de hasta el 5% de sal común o hasta un 10% de sacarosa, respectivamente. Esta adición debe consignarse en los rótulos.

Art 598 - (Res 1276, 19.07.88)"La manteca ya elaborada que se someta a un procedimiento completo de mezcla, aireado, lavado y amasado, con el objeto de mejorar su calidad, se deberá expender con el nombre de Manteca Reamasada.

Exceptúase de esta designación la manteca elaborada con bajo índice de humedad para su conservación y luego reelaborada para su expendio por reamasado previamente al fraccionamiento".

Art 599 - (Res 1276, 19.07.88) "Se prohíbe en la elaboración de manteca el agregado de sustancias aromatizantes y/o saborizantes de origen sintético o naturales excepto las consignadas en el Artículo 596, Inc 2)".

Art 600 - (Res 1276, 19.07.88) La Manteca o Mantequilla deberá ser envuelta o envasada en la planta elaboradora. Las envolturas podrán ser de papel impermeabilizado que responda a las exigencias del Artículo 186 Inc 8), opaco o translúcido, de color blanco o

verde ligeramente pigmentado, papel recubierto de plástico y aluminizado o folios de aluminio encerados. Podrá acondicionarse en envases bromatológicamente aptos de material plástico u hojalata con barniz sanitario interior.

Para consumo en bares, confiterías, restaurantes, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima para la industria alimentaria se permitirá el expendio en bloques de hasta 25 kg, en cajas o cajones de madera inodora, cartón corrugado u otro envase, debiendo utilizarse un medio que evite el contacto del producto con el recipiente, ambos autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Deberá rotularse Manteca o Mantequilla con caracteres de color azul. Por debajo de la denominación se consignará la calidad a que corresponda.

Deberá consignarse la fecha de envasamiento (mes y año) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. En caso de emplearse caracteres perforados, éstos deberán ser claramente distinguibles y no expondrán el producto al medio ambiente.

Queda prohibido cualquier tipo de fraccionamiento en los lugares de expendio al público.

Art 601 - (Res 1276, 19.07.88) Anulado.

Art 602 - Se entiende con el nombre de Manteca de suero, la manteca elaborada, total o parcialmente, con grasa extraída del líquido residual de la elaboración de queso.

El expendio de manteca de suero de queso, sin pasteurizar, sólo puede efectuarse con la advertencia Apta para cocinar, No debe consumirse.

Art 603 - (Res 1276, 19.07.88) **Anulado**

Art 604 - (Res 1276, 19.07.88) **Anulado**

QUESOS

Art 605 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida (enteras, parcial o totalmente descremadas), coaguladas por acción del cuajo y/o enzimas específicas, complementada o no por bacterias específicas o por ácidos orgánicos permitidos a este fin, con o sin el agregado de substancias colorantes permitidas, especias o condimentos u otros productos alimenticios.

Art 606 - (Dec 111, 12.1 76) "En la elaboración de quesos son obligatorias las siguientes operaciones:

1. Higienización de la leche, debiendo entenderse por tal, someterla a procesos mecánicos a fin de eliminar las impurezas que puedan acompañarla.
2. Pasterización de la leche por sistemas aprobados por la autoridad competente. Queda excluída de esta obligación la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan durante no menos de 60 días al proceso de maduración".

Art 607 - (Dec 111, 12.1.76) "En la elaboración de quesos quedan permitidas las siguientes operaciones:

1. Neutralización parcial de la acidez propia de la leche por medio de sustancias alcalinas de uso permitido.
2. La normatización de la materia grasa de la leche a los efectos de cumplimentar las exigencias del Artículo 608 y el agregado de leche en polvo.
3. La adición de hasta 200 mg/kg de cloruro de calcio anhidro y de hasta 200 mg/kg de nitrato de sodio o de potasio, para reducir la formación de ojos cuando se considere necesario.
4. El agregado de cloruro de sodio en cantidad adecuada al tipo de queso a elaborar.
5. La adición a la leche de cultivos de bacterias apropiadas de acuerdo a la variedad de queso a elaborar.
6. La siembra en o sobre la cuajada de esporas de hongos pertenecientes al género *Penicillium* o cultivos de bacterias apropiadas para la clase de queso a que normalmente corresponda.
7. El agregado de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio, en cantidad tal para que el producto terminado lo contenga en una cantidad no mayor de 1,0 gr por kg.
8. El empleo de enzimas apropiadas al tipo de queso a elaborar.
9. La adición de especias o condimentos u otros productos alimenticios autorizados por el presente Código.
10. La coagulación de la leche por medio de ácidos: láctico, cítrico, tartárico, acético.
11. El empleo de materias colorantes de origen vegetal permitidas a los fines de coloración de la pasta.
12. La aplicación sobre la corteza, de féculas o almidón en los quesos de pasta blanda, y en los de pasta dura, aceite de lino u otros aceites vegetales solos o

mezclados con negro de humo u otras sustancias colorantes autorizadas a ese fin.

13. El parafinado o el empleo de ceras para la corteza, con o sin sustancias colorantes permitidas a ese efecto u otras previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional, con la misma finalidad.

14. El agregado sobre la corteza formada, de sustancias inhibitorias del desarrollo de mohos o acaricidas, previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional.

15. La maduración (quesos sin corteza) en sacos de materia plástica autorizada.

16. El envasado de quesos en porciones, en continentes de material plástico adecuado, hojas de estaño o de aluminio u otros materiales que a ese fin apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Art 608 - (Dec 111, 12.1.76) De acuerdo al contenido en materia grasa del extracto seco de la pasta, sobre muestras representativas que se obtengan por debajo de 1,0 cm de la corteza, los quesos se clasificarán en:

- a) doble crema: cuando contengan no menos de 60,0% de materia grasa.
- b) grasos: cuando contengan más de 40,0 y hasta 59,9% de materia grasa.
- c) semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 39,9% de materia grasa.
- d) magros: cuando contengan más de 10,0 y hasta 24,9% de materia grasa.
- e) de leche descremada: cuando contengan menos de 10,0% de materia grasa.

Art 609 - (Dec 111, 12.1.76) De acuerdo al tiempo de maduración y al contenido de agua de la pasta, sobre muestras representativas que se obtengan por debajo de 1,0 cm de la corteza, los quesos se clasificarán en:

- a) quesos de pasta blanda o quesos frescos: los que contengan entre 45,0 y 55,0% de agua (con las excepciones que en cada caso particular se establecen).
- b) quesos de pasta semidura: deberán contener entre 36,0 y 44,0% de agua.
- c) quesos de pasta dura: deberán contener entre 27,0 y 35,0% de agua.

Art 610 - (Dec 111, 12.1.76) Para la clasificación de los quesos de acuerdo a las normas oficiales vigentes dictadas por la autoridad sanitaria nacional, se aplicará la siguiente escala de puntos:

- por sabor y aroma: 45 puntos
- por cuerpo y textura: 30 puntos
- por color: 15 puntos
- por presentación: 10 puntos

y según la cantidad de puntos se clasificarán en:

- calidad extra: no menos de 93 puntos
- calidad primera: 89 a 92 puntos
- calidad segunda: 85 a 88 puntos
- observado o rechazado: no se asignarán puntos.

Art 611 - (Dec 111, 12.1.76) Queda prohibido para consumo humano la comercialización de quesos:

- a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.
- b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta.
- c) Los que contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).
- e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.
- f) Los que contengan toxinas microbianas.
- g) Los que contengan residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las máximas permitidas.

Los quesos que por alguna de las causas citadas precedentemente se encuentren prohibidos para consumo humano, podrán destinarse a consumo animal previa permisión otorgada por la autoridad competente. Dichos quesos deberán ser desnaturalizados en la pasta por medio de una solución de azul de metileno o una suspensión oleosa de negro de humo y depositados en instalaciones independientes y habilitadas a ese efecto por la autoridad que corresponda.

Art 612 - (Dec 111, 12.1.76) El rotulado de los quesos deberá efectuarse de conformidad con las siguientes exigencias:

- a) El nombre asignado para su rotulación.
- b) Reglamentación general de productos alimenticios y, además, el número del establecimiento elaborador otorgado por la autoridad competente.

c) Para los quesos de pasta blanda: si el producto es consistente, se efectuará con tinta especial o etiqueta sobre la corteza.

En caso contrario, en la etiqueta del envase o sobre el envase.

d) Para los quesos semiduros: el número del establecimiento será estampado a fuego en la corteza o con tinta especial u otro sistema autorizado.

Las demás exigencias sobre rotulación, deberán consignarse con tinta especial sobre la corteza o en su defecto en un rótulo adherido a la corteza o sobre el envase o en el envase.

e) Para los quesos de pasta dura: el número del establecimiento será estampado a fuego en la corteza u otro método permitido por la autoridad sanitaria nacional. Las demás exigencias sobre rotulación deberán consignarse sobre la corteza con tinta especial o en su defecto, en un rótulo adherido a la misma.

f) Para los quesos trozados envasados al vacío o con gas inerte, en envases transparentes, la rotulación se efectuará sobre el material del envase o en una etiqueta adherida.

g) Para los quesos trozados envasados en envases transparentes u opacos termo-sellados, sin vacío: la rotulación se efectuará sobre el envase o en una etiqueta adherida al mismo. Se consignará mes y año de envasado.

h) En todos los casos la rotulación se efectuará en cada unidad de producto.

QUESOS DE PASTA BLANDA

Art 613 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Blanco Argentino, se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: cruda, desuerada, salada o no, no madurada.

b) Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.

c) Forma: de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.

d) Estabilización, Mín: 24 horas.

e) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f) Se reconocerán tres tipos, los que deberán responder en su rotulado y composición a los siguientes:

Queso Blanco Argentino:

- o agua, Máx: 75,0%
- o grasas (s/Extracto Seco): 20-40%
- o Queso Blanco Argentino Semi-Magro:
 - o agua, Máx: 77,0%
 - o grasas (s/Extracto Seco): 10-19,9%
- o Queso Blanco Argentino Descremado:
 - o agua, Máx: 80,0%
 - o grasas (s/Extracto Seco): menos de 10%

En el rótulo se consignará: día y mes de elaboración y con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera.

Art 613bis - (Res MSyAS N° 605 del 29.07.99) "1 - DESCRIPCION

1.1. DEFINICION:

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

1.2. CLASIFICACION:

El Queso Minas Frescal es un queso semi-graso, de muy alta humedad, a ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

1.3. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA):

Queso Minas Frescal

2. COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. COMPOSICION

2.1.1. Ingredientes obligatorios

2.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida

2.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

2.1.2. Ingredientes opcionales

2.1.2.1. Leche en polvo

2.1.2.2. Crema

2.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

2.1.2.4. Cloruro de sodio

2.1.2.5. Cloruro de calcio

2.1.2.6. Cultivo de bacterias lácticas específicas

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriales

2.2.1.1. Consistencia: blanda, semidura

2.2.1.2. Textura: con o sin ojos mecánicos

2.2.1.3. Color: blanquecino

2.2.1.4. Sabor: suave o levemente ácido

2.2.1.5. Olor: suave, característico

2.2.1.6. Corteza: no posee, o fina

2.2.1.7. Ojos: eventualmente algunos ojos mecánicos.

2.2.2. Forma y Peso

2.2.2.1. Forma: Cilíndrico

2.2.2.2. Peso: De 0,5 a 5 kg

2.2.3. Requisitos físico-químicos

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

2.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración

Obtención de una masa coagulada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

2.2.5. Acondicionamiento

Deberá ser envasado en envase plástico o acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

2.2.6. Condiciones de conservación y comercialización:

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

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

3.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de muy alta humedad.

3.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

4. CONTAMINANTES:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. 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, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a la pasteurización o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos y biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios Microbiológicos

El Queso Minas Frescal deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para Queso Minas Frescal, Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Nota: La Res GMC N° 069/93 fue incorporada al presente Código por Res MSyAS N° 003/95 y no por la Res MSyAS N° 110/95 como se publica en Boletín Oficial.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplicará el ítem 9 Rotulado, del Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denominará "Queso Minas Frescal"

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

9. MUESTREO

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

Art 614 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Ricotta, se entiende el producto obtenido por precipitación mediante el calor en medio ácido producido por acidificación, debida al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos a ese fin, de las sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.
- b) Estabilización, Mín: 24 horas.
- c) Forma: de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.
- d) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio, a una temperatura inferior a 10°C.
- e) Queda prohibido su fraccionamiento en los lugares de expendio.
- f) Se reconocerán tres tipos, los que deberán responder en su rotulado y composición a los siguientes:

Ricotta de leche entera:

- o agua, Máx: 75,0%
- o grasas: 11,1-13%
- o Ricotta de leche semidescremada:
 - o agua, Máx: 77,0%
 - o grasas: 5-11%
- o Ricotta de leche descremada:
 - o agua, Máx: 80,0%
 - o grasas: menos de 5%

g) La ricotta elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema. Se reconocen tres tipos, los que deberán responder en su rotulado y composición a los siguientes:

Ricotta con crema:

- o agua, Máx: 75,0%

- o grasas: más de 11%
- o Ricotta semimagra:
- o agua, Máx: 77,0%
- o grasas: 5-11%
- o Ricotta magra:
- o agua, Máx: 80,0%
- o grasas: menos de 5%

h) El rotulado de las ricottas deberá efectuarse en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o cuerpo del envase: día y mes de elaboración.

Art 615 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Petit Suisse Argentino, se entienden los productos frescos elaborados con leche entera o normatizada, con o sin el agregado de crema; acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada;
- b) Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme;
- c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termo-sellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación;
- d) Estabilización, Mín: 24 horas;
- e) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C;
- f) Deberá responder en su rotulado y composición a los siguientes:

Queso Petit-Suisse Argentino:

- o agua, Máx: 75%
- o grasas (s/Extracto Seco), más de: 40,0%
- o Queso Petit-Suisse Argentino Semimagro:
- o agua, Máx: 77%
- o grasas (s/Extracto Seco): 10,0 a 40,0%
- o Queso Petit-Suisse Argentino Descremado
- o agua, Máx: 80%
- o grasas (s/Extracto Seco): menos de 10,0%

Cuando se hubieren adicionado del 2,0% de cloruro de sodio, se rotularán con el agregado de la leyenda: Demi-sel.

En todos los casos deberá consignarse en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles llevarán: día y mes de elaboración.

Art 616 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Neufchatel Argentino, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada mediante el cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: blanda, desuerada, amasada con crema, pudiendo ser ligeramente prensada y salada;

b) Pasta: blanda, fina, untuosa, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente ácido-dulce o salado; color blanco-amarillento uniforme;

c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación;

d) Estabilización, Mín: 24 horas;

e) Deberá responder a la siguiente composición:

agua, Máx: 72,5%

o grasas (s/Extracto Seco), Mín: 60,0%

Este queso se rotulará:

Queso Neufchatel Argentino.

Cuando la crema agregada sea previamente batida, este producto se rotulará:

Queso Fontainebleau Argentino.

En ambos casos, en el cuerpo del envase, con caracteres y en lugar bien visible se consignará la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase se harán constar: día y mes de elaboración.

Art 617 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Mascarpone Argentino, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera y crema, coagulada por calor y ácidos permitidos a ese efecto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, desuerada y amasada;
- b) Pasta: blanda (fresca), fina, untuosa, homogénea; aroma agradable y poco perceptible; sabor poco acentuado, ligeramente dulce que recuerda a manteca; color blanco-amarillento uniforme.

Contenido graso en el extracto seco: no menor de 80,0%;
- c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación;
- d) Estabilización, Mín: 24 horas;
- e) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará:

Queso Mascarpone Argentino.

En el cuerpo del envase, con caracteres y en lugar bien visible, se consignará la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase deberá figurar: día y mes de elaboración.

Art 618 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Mozzarella Argentino, se entiende el producto fresco elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivos de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, hilada, salada y fermentada;
- b) Pasta: blanda, algo consistente y ligeramente elástica; sabor poco desarrollado; color blanco-amarillento uniforme;
- c) Superficie: lisa, entera, brillante, de color blanco-amarillento;
- d) Estabilización: mayor de 24 horas;
- e) Peso: no menor de 200 g y envuelta en origen;
- f) Composición:

agua, Máx: 60,0%

grasas (s/Extracto Seco), Mín: 35,0%

g) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará:

Queso Mozzarella Argentino.

En el rótulo o en el material de envoltura se consignará la leyenda: Manténgase en heladera y en uno u otro se hará constar: día y mes de elaboración.

Art 619 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Caccio Argentino, se entiende el producto fresco, semigraso, elaborado con leche entera o normatizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, prensada, estacionada, fermentada, hilada, moldeada, salada.
- b) Pasta: blanda, aroma poco perceptible; sabor muy poco desarrollado y limpio; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: entera, lisa, de color blanco-amarillento.
- d) Forma: cilíndrica achatada, paralelepípedo o piriforme.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 3 días.
- f) Peso: hasta 3 kg.
- g) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará:

Queso Caccio Argentino.

En el rótulo se consignará la leyenda: Manténgase en heladera, y hará constar: día y mes de elaboración.

Art 620 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso de Crema, se entiende el producto fresco, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.

b) Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente ácido-dulce o salado; color blanco-amarillento uniforme.

c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termo-sellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.

d) Estabilización, Mín: 24 horas.

e) Composición:

agua, Máx: 72,5%

grasas (s/Extracto Seco), Mín: 60,0%

f) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Queso de crema.

Cuando se le hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotulará:

Queso de crema Demi-Sel.

En todos los casos se consignará en el cuerpo del envase, con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase se hará constar: día y mes de elaboración.

Art 620bis - (Dec 111, 12.1.76) Para los quesos: Blanco Argentino, Ricotta, Petit-Suisse Argentino, Neufchatel Argentino, Fontainebleau Argentino, Mascarpone Argentino, Mozzarella Argentino, Caccio Argentino, de Crema, se admitirá como excepción al final de la distribución en los meses de verano, una temperatura no mayor de 13°C.

Para los quesos mencionados precedentemente, la fecha de elaboración será la que corresponde a no más de 72 horas a partir del momento inicial de la estabilización.

(Res 260, 30.1.74)- A partir de la fecha, el Queso Blanco Argentino, la Ricotta, el Queso Petit-Suisse Argentino, el Queso Neufchatel Argentino, el Queso Fontainebleau Argentino, el Queso Mascarpone Argentino, el Queso de Crema, los Quesos fundidos con agregados y los Quesos fundidos para Untar con o sin agregados, deberán mantenerse inmediatamente después de elaborados y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Todos los quesos (mencionados precedentemente) deberán llevar en el cuerpo del envase con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera y en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres semejantes a los anteriores, el día y mes de elaboración.

Art 621 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Cuartirolo Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: cruda, moldeada, prensada, salada y madurada.

b) Pasta: cerrada, algo elástica, blanda, sabor ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.

c) Corteza: ligeramente consistente; entera; lisa o rugosa.

d) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo.

e) Tiempo de maduración y peso,

Mín: 20 días, para los que pesen menos de 2,5 kg y Mín: 30 días, para los que pesen de 2,5 a 5,0 kg.

Este producto se rotulará:

Queso Cuartirolo Argentino.

Art 622 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Cremoso Argentino, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera o normatizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío.

b) Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.

c) Contenido de grasas en el extracto seco, Mín: 50,0%

d) Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada.

e) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo.

f) Tiempo de maduración y peso,

Mín 20 días, para los que pesen menos de 2,5kg

Mín: 30 días, para los que pesen 2,5 a 5,0kg

Este producto se rotulará: Queso Cremoso Argentino.

Art 623 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Brie Argentino y Queso Camembert Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, moldeada, desuerada, salada y madurada en cámara fría.
- b) Pasta: blanda, compacta, untuosa, homogénea; sabor ligeramente picante; aroma característico y pronunciado; color amarillento uniforme.
- c) Superficie: recubierta de mohos de color blanco-grisáceo (*Penicillium candidum* o *P. camembertii*) no veteados.
- d) Forma: cilíndrica achatada.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 3 semanas
- f) Peso, aprox: 2 kg

Este producto se rotulará:

Queso Brie Argentino

- g) Peso, menor de 500 g y

Tiempo de maduración: menos de 1 mes

Este producto se rotulará:

Queso Camembert Argentino

En ambos casos se consignará en el rótulo: día y mes de elaborado.

Art 624 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Limburgo Argentino o Queso Romadur Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, moldeada, salada y madurada con bacterias (*Bacterium cassei* Limburgensis y *Tetracoccus liquefaciens*);

- b) Pasta: blanda, compacta, inconsistente, untuosa, homogénea en la periferia y algo más firme en la parte central; de color blanco-amarillento en la periferia y algo más claro en el centro; de sabor típico característico y aroma fuerte y penetrante originado por la proteólisis enzimática y microbiana;

- c) Superficie: entera, lisa, de color ocre claro;
- d) Forma: paralelepípedo;
- e) Tiempo de maduración, Mín: 45 días;
- f) Peso: menor de 1 kg.

Este producto se rotulará:

Queso Limburgo Argentino o Queso Romadur Argentino.

Art 625 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Por Salut Argentino o Queso St. Paulin Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada con cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada;
- b) Pasta: blanda, consistencia elástica; sabor dulce; aroma acentuado típico; color blanco-amarillento o débilmente rojizo;
- c) Corteza: lisa, bien formada, resistente;
- d) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo;
- e) Tiempo de maduración, Mín: 30 días;
- f) Peso, Máx: 4 Kg.

Este producto se rotulará:

Queso Por Salut Argentino o Queso St. Paulin Argentino.

Art 626 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Criollo, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, elástica y de cierta consistencia con algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, limpio y bien desarrollado; color amarillento uniforme.

c) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.

d) Forma: Paralelepípedo y sección transversal cuadrada de 20 cm de lado aproximadamente.

e) Tiempo de maduración, Mín: 30 días;

f) Peso: 3 a 5 kg.

Este producto se rotulará:

Queso Criollo.

Art 627 - (Res MSyAS N° 292 del 14.04.99) "1. DESCRIPCION:

1.1. DEFINICION

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

1.2. CLASIFICACION

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

1.3. DESIGNACION (Denominación de Venta)

Se denominará "Queso Azul". Opcionalmente podrá denominarse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

2.COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. COMPOSICION

2.1.1. Ingredientes obligatorios. Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

Cultivos de *Penicillium roquefortii*.

2.1.2. Ingredientes opcionales

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de calcio.

2.2. REQUISITOS

2.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES

2.2.1.1. Consistencia

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

2.2.1.2. Textura

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

2.2.1.3. Color

Blanco a blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

2.2.1.4. Sabor

Picante, salado, característico.

2.2.1.5 Olor

Característico acentuado.

2.2.1.6. Corteza

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

2.2.1.7. Ojos

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

2.2.2. FORMA Y PESO

2.2.2.1. Forma Cilíndrica

2.2.2.2. Peso 2 a 13 kg.

2.2.3. REQUISITOS FISICOS - QUIMICOS

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

2.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION

2.2.4.1 Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementadas o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15°.

2.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15°C).

2.2.5. ACONDICIONAMIENTO

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

2.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8°C .

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. ADITIVOS.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95, para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

3.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

No se autorizan

4. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presente en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos 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", Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

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° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor a 60 días.

5.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3. Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Requisitos Microbiológicos para Quesos", Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95, para Quesos de Mediana Humedad.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General Mercosur de identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se rotulará "Queso Azul". Opcionalmente podrá rotularse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4 A: 1982. Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

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

9. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50 C: 1995. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo.

Asimismo se tendrán en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma A 6 del Codex Alimentarius Norma General para el Queso y la Norma FIL 99 A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos".

Art 3° - Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia de la presente Resolución no podrán utilizarse las denominaciones opcionales a las que se hace referencia en el Artículo 627 del Código Alimentario Argentino, según la modificación efectuada por la presente Resolución .

QUESOS DE PASTA SEMI-DURA

Art 628 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Gruyere Argentino y Queso Emmenthal Argentino, se entienden los productos semi-duros, grasos, elaborados con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cocida, moldeada, prensada, salada, termo excitada y madurada.
- b) Pasta: firme, de consistencia elástica, con numerosos ojos lisos, brillantes, de 1 a 2,5 cm de diámetro, uniformemente distribuidos; sabor suave, limpio, agradable, dulce; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, bien formada, consistente.
- d) Forma: cilíndrica achatada y sección vertical elíptica alargada.
- e) Tamaño grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 3 meses.

Este producto se rotulará:

Queso Gruyere Argentino.

- f) Tamaño chico: peso de 25 a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 2 meses.

Este producto se rotulará:

Queso Gruyerito Argentino.

g) Tamaño extra-grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración superior a 3 meses; con ojos de mayor tamaño.

Este producto se rotulará:

Queso Emmenthal Argentino.

Art 629 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Fontina Argentino o Queso Colonia Argentino, se entiende el producto semi-duro, graso, elaborado con leche entera normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-dura, moldeada, prensada, salada, termo excitada.
- b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica pero fundente en la boca; con algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias; sabor y aroma característicos, suaves, dulces, limpios, agradables y bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- d) Forma: cilíndrica, caras paralelas y perfil convexo.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 2 meses.
- f) Peso: entre 5 y 10 kg.

Este producto se rotulará:

Queso Fontina Argentino o Queso Colonia Argentino.

Art 630 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Pategrás Argentino o Queso Gouda Argentino, se entiende el producto semi-duro, graso, elaborado con leche entera normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico; aroma suave, limpio, agradable, bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.

c) Corteza: lisa y de consistencia adecuada.

d) Forma: cilíndrica da caras paralelas y perfil convexo.

e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración Mín: 2 meses.

Mediano: 1 kg a 5 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.

Chico: menos de 1 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Estos productos se rotularán:

Queso Pategrás Argentino o Queso Gouda Argentino.

Art 630bis - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Pategrás Sandwich Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica; con o sin algunos pequeños ojos bien diseminados; sabor dulce característico y aroma suave, limpios, bien desarrollados, agradables; color amarillento uniforme.

c) Corteza: escasa, lisa, de consistencia adecuada. Cuando la maduración se efectúe en sacos de material plástico, prácticamente carecerán de corteza.

d) Forma: paralelepípedo.

e) Tamaño: peso y tiempo de maduración:

Grande: 5 a 10 kg. Maduración Mín: 2 meses.

Mediano: 1 a 5 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.

Chico: menos de 1 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Estos productos se rotularán:

Queso Pategrás Sandwich Argentino.

Art 631 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Holanda Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, firme, elástica, con algunos ojos bien diseminados; sabor y aroma dulce, ligeramente picante, suaves, limpios, agradables, bien desarrollados; color amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa y de consistencia adecuada.
- d) Forma: esférica, ligeramente achatada en ambas caras.
- e) Tamaño: peso y tiempo de maduración:
Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración Mín: 2 meses.
Mediano: 1,5 kg a 5 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.
Chicos: menos de 1,5 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Estos productos se rotularán:

Queso Holanda Argentino o Queso Edam Argentino.

Art 632 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Cheddar Argentino, se entiende el producto semiduro, graso, elaborado con leche entera (pudiendo ser adicionado de crema), acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, previamente fermentada, moldeada, salada, prensada y madurada.
- b) Pasta: fina, compacta, friable, de textura granulosa; sabor ligeramente picante característico; aroma limpio y bien desarrollado; color blanco-amarillento o amarillento.
- c) Corteza: recubierta por una tela adecuada o parafinada.
- d) Forma: cilíndrica.
- e) Tamaño, pesos y tiempo de maduración:
Grande: mayor de 10 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Mediano: 5 a 10 kg. Maduración Mín: 2,5 meses.

Chico: menos de 5 kg. Maduración Mín: 2 meses.

Este producto se rotulará:

Queso Cheddar Argentino.

Art 632bis - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación genérica de Quesos de masa lavada, se entienden los productos semi-duros, grasos, elaborados con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: semi-cocida por el agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

b) Pasta: firme, elástica, con algunos ojos pequeños y bien distribuidos; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.

c) Corteza: lisa, consistente, bien formada.

d) Forma, tamaño, peso y tiempo de maduración:

Forma cilíndrica: peso y tiempo de maduración:

Grande: 7 a 12 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.

Este producto se rotulará:

Queso Samsøe Argentino.

Mediano: 3 a 7 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.

Este producto se rotulará:

Queso Fynbo Argentino.

Chico: menos de 1 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Este producto se rotulará:

Queso Mini-Fynbo Argentino

Forma paralelepípedo: peso y tiempo de maduración.

Sección transversal cuadrada: peso 3 a 6 kg. Maduración, Mín: 2,5 meses.

Este producto se rotulará:

Queso Danbo Argentino.

Art 633 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Tybo Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche semi descremada o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: lavada, semi-cocida por agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: firme de consistencia elástica, con o sin algunos ojos pequeños y bien diseminados; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento.
- c) Corteza: lisa, consistente, bien formada.
- d) Forma: barra de sección transversal rectangular.
- e) Peso: 3 a 4 kg.
- f) Maduración, Mín: 2 meses.

Este producto se rotulará:

Queso Tybo Argentino.

Art 634 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Cacciocavallo Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cordero, cabrito y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: fermentada, hilada, salada, madurada.
- b) Pasta: compacta, semi-dura, semi-consistente y friable; sabor picante y aroma agradable bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- d) Forma: de clava
- e) Maduración, Mín: 30 días.
- f) Peso: menor de 2 kg.

Este producto se rotulará:

Queso Cacciocavallo Argentino.

QUESOS DE PASTA DURA

Art 635 - (Res MSyAS N° 300 del 14.04.99) "1. DESCRIPCION:

1.1 Definición:

Se entiende por Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1.2. Clasificación

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigrasos a grasos de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur e Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

1.3. Designación (denominación de venta):

Se denomina "Queso Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggianito", "Queso Reggiano" o "Queso Sbrinz", de acuerdo con el ítem 2.2.2.

2- COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1.COMPOSICION:

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

2.1.1.1. Leche integral o estandarizada en su contenido de materia grasa.

2.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

2.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

2.1.1.4. Cloruro de sodio.

2.1.2. Ingredientes opcionales

2.1.2.1. Crema.

2.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas.

2.1.2.3. Cloruro de calcio.

2.2. REQUISITOS

2.2.1. Características Sensoriales.

2.2.1.1. Consistencia: dura.

2.2.1.2. Textura: compacta, quebradiza y granulosa.

2.2.1.3. Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

2.2.1.4. Sabor: salado levemente picante.

2.2.1.5. Olor: característico.

2.2.1.6. Costra lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

2.2.1.7. Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

2.2.2. Forma y Peso

2.2.2.1. Forma

Cilindros de faces planas, de perfil ligeramente convexo.

2.2.2.2. Peso

Parmesão	de 4 a 8 Kg
Reggianito y Sbrinz	de 5 a 10 Kg
Reggiano	de 10 a 20 Kg
Parmesano	más de 20 Kg.

2.2.3. Requisitos Físico - Químicos

Corresponderán a las Características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

2.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

2.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

2.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

2.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

2.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20° C, con el objetivo de mantener las características.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

3.1. Aditivos.

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95, y también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

3.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la 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, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3. Criterios Microbiológicos.

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Requisitos Microbiológicos para Quesos", Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95, para Quesos de Baja Humedad.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplica el ítem 9 Rotulado del "Reglamento General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se denomina "Queso Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz", según corresponda y de acuerdo con el ítem 2.2.2.

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad : FIL 4 A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados.

Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia)

Materia Grasa: FIL 5 B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

9. MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos de Muestreo.

Asimismo se tendrá en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma FIL A 6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Art 636 - (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 022 y N° 118 del 5.07.02)

"1. DESCRIPCION:

1.1 Definición:

Se entiende por Queso Goya el queso madurado que se obtiene por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1.2. Clasificación

El Queso Goya es un queso de baja humedad, semigraso o graso de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Tiene un contenido mínimo de 40 g/100 gr de materia grasa en el extracto seco.

1.3. Designación (denominación de venta):

Se denomina Queso Goya, de acuerdo con el ítem 2.2.2.

2. COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. COMPOSICION:

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

2.1.1.1. Leche integral o estandarizada en su contenido de materia grasa.

2.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

2.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

2.1.1.4. Cloruro de sodio.

2.1.2. Ingredientes opcionales.

2.1.2.1. Crema.

2.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas.

2.1.2.3. Cloruro de calcio.

2.1.2.4. Leche en polvo

2.2. REQUISITOS

2.2.1. Características sensoriales

2.2.1.1. Consistencia: dura

2.2.1.2. Textura: compacta, quebradiza y granulosa.

2.2.1.3. Color: ligeramente amarillento.

2.2.1.4. Sabor: salado, levemente picante.

2.2.1.5. Olor: característico.

2.2.1.6. Costra lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

2.2.1.7. Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

2.2.2. Forma y Peso.

2.2.2.1. Forma.

Cilindros de facas planas, de perfil ligeramente convexo.

2.2.2.2. Peso.

Goya 3 a 5 kg.

2.2.3. Requisitos Físico-químicos.

Corresponderán a las Características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 40 gr/100 gr de materia grasa en el extracto seco.

2.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

2.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

2.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 3 meses para quesos de 3 a 5 kg. de peso.

2.2.5. Acondicionamiento.

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

2.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener el Queso Goya a una temperatura no superior a 20°C, con el objetivo de mantener las características.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. Aditivos.

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5 del Reglamento General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95, y también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

3.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones Generales

Las prácticas de higiene para la 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, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3. Criterios Microbiológicos.

El Queso Goya deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Requisitos Microbiológicos para Quesos". Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95, para Quesos de Baja Humedad.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplica el ítem 9 Rotulado del "Reglamento General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se denomina Queso Goya de acuerdo con el ítem 2.2.2.

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4 A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados.

Determinación del contenido de sólidos totales (Métodos de referencia).

Materia grasa: FIL 5 B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso.

Contenido de materia grasa.

9 MUESTREO

Se sigue los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos Métodos de Muestreo.

Asimismo se tendrá en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma FIL A 6 del Codex Alimentarius. Norma General para queso.

Art 637 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de "Queso Romano Argentino y Queso Sardo Argentino, se entienden los productos de pasta dura, elaborados con leche entera o

parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b) Pasta: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, limpio, bien desarrollado; color blanco-amarillento.

c) Corteza: lisa, sana, bien formada, consistente.

d) Forma: cilíndrica achatada en los de tamaño grande; esferoide con sección vertical de caras paralelas y bordes convexos en los de tamaño chico.

e) Contenido de grasas (s/Extracto Seco), Mín: 38,0%.

f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 9 meses.

Mediano: 3 a 8 kg. Maduración Mín: 6 meses.

Estos productos se rotularán:

Queso Romano Argentino.

Chico: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Este producto se rotulará:

Queso Sardo Argentino.

Art 637bis - (Dec 111, 12.1.76) Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el Artículo 637, pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, se rotularán:

Queso Pepato Argentino.

Cuando presenten la corteza simulando la trama de un canasto, se rotularán:

Queso Canestrato Argentino.

Art 638 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Provolone Argentino, se entiende el producto de pasta dura, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o

enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b) Pasta: dura, compacta, consistente, estructura quebradiza y granulosa; sabor suave o picante y aroma agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento.

c) Corteza: de consistencia adecuada, con surcos longitudinales por las estrías del molde.

d) Forma: tronco-cónica, alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana.

e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 9 meses.

Mediano: 4 a 8 kg. Maduración Mín: 5 meses.

Chico: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Estos productos se rotularán:

Queso Provolone Argentino.

f) Cuando el tiempo de maduración de acuerdo al tamaño y peso indicados precedentemente sea: 4, 3 y 2 meses respectivamente, estos productos se rotularán:

Queso Provolone Argentino semiduro.

QUESOS DE PASTA HILADA

Art 639 - (Dec 111, 12.1.76) Con la denominación de Queso Provolone Hilado Argentino, se entiende el producto de pasta dura, elaborada con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: fermentada, hilada, salada y madurada.

b) Pasta: dura, compacta, semi-consistente y friable; sabor característico al igual que el aroma, originados por el cuajo y/o enzimas utilizadas, picante y agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.

c) Corteza: de consistencia adecuada.

d) Forma: tronco-cónica alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana. Puede presentarse también con la forma de: pera, melón o cilíndrica.

e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 8 meses.

Mediano: 4 a 8 kg. Maduración Mín: 5 meses.

Chico: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Estos productos se rotularán:

Queso Provolone Hilado Argentino.

f) Los productos de tamaño mediano y chico que tengan un tiempo de maduración de 3 y 2 meses, respectivamente, se deberán rotular:

Queso Provolone Hilado Argentino semi-duro.

QUESOS RALLADOS

Art 640 - (Dec 111, 12.1.76) "Con la denominación de Queso Rallado, se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica de la pasta de quesos de pasta dura aptos para el consumo, aunque presenten deficiencias morfológicas o de carácter comercial.

Este producto se presentará en forma de gránulos más o menos finos y podrá ser tratado por procesos adecuados, previamente permitidos por la autoridad sanitaria nacional con la finalidad de asegurar su conservación.

(Res 101 del 22.02.93) "Este producto no deberá ser adicionado de ninguna sustancia extraña al queso del cual proviene, permitiéndose solamente el agregado de dióxido de silicio (Artículo 1398.130) como antiaglomerante en cantidades no superiores a 0,5 g% p/p".

El queso rallado será elaborado y envasado en establecimientos habilitados a ese efecto por la autoridad competente.

Este producto se rotulará:

Queso Rallado (sin indicar el queso del cual proviene).

En el rótulo se consignará: mes y año de envasado.

En los establecimientos que elaboren y expendan pastas alimenticias frescas o frescas y secas, se permitirá el expendio de queso rallado, siempre que la operación se efectúe en presencia del adquirente".

QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS

Art 641 - (Res 204, 7.03.88)

1) Definición: Con las denominaciones de Queso Fundido o Reelaborado y Queso Fundido o Reelaborado para Untar, se entienden los productos obtenidos por molido o rallado, mezclado y fundido por medio de calor y agentes emulsificantes, de uno o más tipos de queso, aptos para el consumo humano, con o sin agregado de productos alimenticios autorizados.

2) Ingredientes opcionales: crema, manteca, leche, leche en polvo, sueros de lechería en polvo, concentrados de leche y/o sueros de lechería, caseinatos, cloruro de sodio, especias y/o condimentos, productos alimenticios.

3) Aditivos: citratos, tartratos, fosfatos, polifosfatos de sodio, potasio o calcio, en cantidades de hasta 3,0% p/p; ácido acético y/o láctico; preparados enzimáticos autorizados; colorantes naturales de uso permitido; esencias naturales o sintéticas de uso permitido; ácido sórbico o sus sales de sodio, potasio o calcio, hasta un máximo de 1000 ppm expresado como ácido sórbico; nisina hasta un máximo de 12,5 ppm; aire, dióxido de carbono o gases inertes; estabilizantes de uso permitido hasta un máximo de 0,5% p/p.

4) Características del producto listo para el consumo (quesos sin agregados).

4.1) Textura:

4.1.1) Queso fundido o Reelaborado: compacta, cerrada, fina, semidura, cortable.

4.1.2) Queso Fundido o Reelaborado para Untar: compacta, cerrada, fina, untable.

4.2) Color: similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.3) Olor: similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.4) Forma: de acuerdo al envase.

4.5) Dimensiones y peso: de acuerdo al envase.

4.6) Otras características distintivas del producto: cuando el Queso Fundido o Reelaborado y el Queso Fundido o Reelaborado para Untar contengan algun/os o todos los ingredientes y/o aditivos mencionados en los puntos 2 y 3 del presente artículo, el producto terminado presentará las características organolépticas y morfológicas

acordes con los agregados realizados.

5) Características distintivas del proceso de elaboración:

5.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración, deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

5.2) Los condimentos, especias y alimentos autorizados para su agregado, deben ser convenientemente tratados para garantizar su calidad higiénico-sanitaria.

5.3) Durante su procesamiento, el producto debe ser calentado a una temperatura mínima de 70°C durante 30 segundos, o a una combinación tiempo/temperatura equivalente.

6) Composición química:

6.1) Agua, máx:

Queso Fundido o Reelaborado: 50,00%

- o Queso Fundido o Reelaborado para untar: 60,00%

6.2) Grasa en Materia seca, mín:

Queso Fundido o Reelaborado: 40,00%

- o Queso Fundido o Reelaborado para untar: 40,00%

7) Requerimientos higiénico-microbiológicos:

Microorganismos	n	c	m	M
7.1) Coliformes	5	2	10	10 ²
7.2) Hongos y levaduras	5	2	10 ²	10 ³
7.3) Staphylococcus aureus coag. posit	5	2	3.10 ²	3.10 ³
7.4) Clostridia reductores de sulfito (1)	5	2	10 ²	10 ³

(1) Este requerimiento solamente para los productos contemplados en el presente artículo, que contengan el agregado de condimentos y/o especias y/o alimentos.

7.5) En la elaboración de Quesos Fundidos o Reelaborados y Quesos Fundidos o Reelaborados para Untar, queda prohibido:

7.5.1) La adición de cualquier sustancia que no se encuentre expresamente autorizada.

7.5.2) La utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos que presenten fallas morfológicas, de presentación comercial, o no adecuados para la venta al público como tales, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

8) Envase y rotulación:

8.1) Envases o envolturas bromatológicamente aptos según el Artículo 184 del presente Código.

8.2) Rotulación:

8.2.1) Los Quesos Fundidos o Reelaborados y Quesos Fundidos o Reelaborados para Untar obtenidos a partir de un solo tipo de Queso definido en los artículos correspondientes del presente Código, o de una mezcla en la cual uno de los tipos esté en la proporción mínima del 75% sobre la mezcla de quesos se rotulará:

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado para Untar o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado con ... (2) ... o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado para Untar con ... (2)... o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado con sabor a ... (3) ...,

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado para Untar con Sabor a ... (3) ...

según corresponda, llenándose los espacios en blanco identificados (1), con el tipo de Queso predominante, los espacios en blanco (2), con el nombre de los condimentos y/o especias y/o alimentos cuando hayan sido adicionados y los espacios en blanco (3), con la denominación del sabor o esencia agregados.

8.2.2) Los quesos fundidos obtenidos a partir de una mezcla de quesos en la cual ninguna variedad esté en una proporción igual o mayor al 75%, se rotularán:

Queso fundido o Reelaborado Mixto o

Queso fundido o Reelaborado Mixto para Untar,

según corresponda. Cuando los mismos sean adicionados de condimentos y/o especias y/o alimentos, o de esencias y/o saborizantes, se rotularán siguiendo el mismo criterio establecido en el punto 8.2.1.

8.2.3) Se deberá consignar en el rótulo la leyenda Con colorante de uso permitido y/o

Con saborizante de uso permitido y/o

Con estabilizante de uso permitido, según corresponda.

Deberá consignarse la leyenda Manténgase refrigerado y el día y mes de elaboración, con caracteres y en lugar bien visible.

En el caso particular de queso fundido para untar deberá consignarse además la recomendación Consumir Antes de ... o la fecha de vencimiento.

El lote de producción deberá estar identificado en forma directa o en clave.

9) Condiciones de conservación y comercialización: Hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 10°C.

QUESOS FUNDIDOS PROCESADO POR ULTRA ALTA TEMPERATURA

Art 641bis(Res 204, 7.03.88)

"1) Definición: Con la denominación de Queso Fundido Procesado por Ultra Alta Temperatura (U.A.T.) o Queso Fundido para Untar Procesado por Ultra Alta Temperatura U.A.T., se entiende el producto obtenido por molido o rallado, mezclado y fundido por medio de calor y agentes emulsificantes, de una o más variedades de queso, aptos para el consumo humano, con o sin agregado de productos alimenticios, el cual luego de la fusión sufra un tratamiento térmico a 135-145°C durante 5-10 segundos.

2) Ingredientes Opcionales: Crema, manteca, leche, leche en polvo, sueros de lechería en polvo, concentrados de leche y/o sueros de lechería, caseinatos, cloruro de sodio, especias y/o condimentos, productos alimenticios.

3) Aditivos: Citratos, tartratos, fosfatos y polifosfatos de sodio, potasio o calcio, en cantidades de hasta 3,0% p/p; ácido acético y/o láctico; preparados enzimáticos autorizados; colorantes naturales de uso permitido; esencias naturales o sintéticas de uso permitido; ácido sórbico o sus sales de sodio, potasio o calcio, hasta un máximo de 1000 ppm expresados como ácido sórbico; nisina hasta un máximo de 12,5 ppm; aire, dióxido de carbono o gases inertes; estabilizantes de uso permitido hasta un máximo 0,5% p/p.

4) Características del producto listo para el consumo (Quesos sin agregados)

4.1) Textura:

4.1.1) Quesos Fundidos Procesados por Ultra Alta Temperatura: Compacta, cerrada, fina, semidura, cortable.

4.1.2) Queso Fundido para Untar Procesado por Ultra Alta Temperatura: Compacta, cerrada, fina, untable.

4.2) Color: Similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.3) Olor: Similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.4) Forma: De acuerdo al envase.

4.5) Dimensiones y peso: De acuerdo al envase.

4.6) Otras características distintivas del producto: Cuando el Queso Fundido Procesado por Ultra Alta Temperatura y el Queso Fundido para Untar Procesado por Ultra Alta Temperatura contengan algún/os o todos los ingredientes y/o aditivos mencionados en los puntos 2 y 3 del presente artículo, el producto terminado presentará las características organolépticas y morfológicas acordes con los agregados realizados.

5) Características distintivas del proceso de elaboración:

5.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración, deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

5.2) Las especias, condimentos y alimentos que se agreguen al producto, deberán ser previamente esterilizados.

5.3) Luego del proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento entre los 135-145°C durante 5-10 segundos.

El equipo de tratamiento térmico deberá contar con un termógrafo.

Los registros deberán conservarse hasta la fecha de vencimiento del producto, con la identificación del lote.

5.4) El envasado del producto se realizará a una temperatura mínima de 75°C.

6) Composición química:

	Queso Fundido	Queso Fundido Untable
6.1) Agua, máx	50,00%	60,00%
6.2) Grasa en Materia seca, mín	40,00%	40,00%

7) Requerimientos higiénico-microbiológicos:

Microorganismos	n	c	m	M
7.1) Coliformes	5	2	10	10 ²
7.2) Staphylococcus aureus coag. positiva	5	2	5.10	5.10 ²
7.3) Clostridia reductores de sulfito	5	2	10	10 ²

7.4) En la elaboración de Quesos Fundidos y Quesos Fundidos para Untar Procesados por Ultra Alta Temperatura, queda prohibido:

7.4.1) La adición de cualquier sustancia que no se encuentre expresamente autorizada

7.4.2) La utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos que presenten fallas morfológicas, de presentación comercial, o no adecuados para la venta al público como tales, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

8) Envase y Rotulación:

8.1) Envases o envolturas bromatológicamente aptos según el Artículo 184 del presente Código.

8.2) Rotulación:

8.2.1) Los Quesos Fundidos y Quesos Fundidos para Untar Procesados por Ultra Alta Temperatura obtenidos a partir de un solo tipo de queso definido en los artículos correspondientes del presente Código, o de una mezcla en la cual uno de los tipos esté en la proporción mínima del 75% sobre la mezcla de quesos, se rotulará:

Queso ... (1) ... Fundido ó

Queso ... (1) ... Fundido para Untar ó

Queso ... (1) ... Fundido con ... (2) ... ó

Queso ... (1) ... Fundido para Untar con ... (2)...ó

Queso ... (1) ... Fundido con Sabor a ... (3)... ó

Queso ... (1) ... Fundido para Untar con Sabor a... (3) ... ,

según corresponda, llenándose los espacios en blanco identificados (1), con el tipo de queso predominante, los espacios en blanco (2), con el nombre de los condimentos y/o especias y/o alimentos cuando hayan sido adicionados y los espacios en blanco (3), con la denominación del sabor o esencia agregados.

Se consignará a continuación la leyenda:

Queso Procesado por Ultra Alta Temperatura ó

Queso Procesado por U.A.T.

8.2.2) Los Quesos Fundidos obtenidos a partir de una mezcla de quesos en la cual ningún tipo esté en una proporción igual o mayor al 75%, se rotularán:

Queso Fundido Mixto o

Queso Fundido Mixto para Untar,

según corresponda.

Cuando los mismos sean adicionados de condimentos y/o especias y/o alimentos o de esencias y/o saborizantes, se rotularán siguiendo el mismo criterio establecido en el punto 8.2.1).

Se consignará a continuación la leyenda Queso Procesado por Ultra Alta Temperatura ó Queso Procesado por U.A.T.

8.2.3) Se deberá consignar en el rótulo la leyenda Con colorante de uso permitido y/o Con saborizante de uso permitido y/o Con estabilizante de uso permitido, según corresponda.

Deberá consignarse fecha de vencimiento.

El lote de producción debe estar identificado en forma directa o en clave.

9) Condiciones de conservación y comercialización: Las condiciones higiénicas-sanitarias generales que se aplican a los productos alimenticios.

Art 641tris - (Res 204, 7.03.88) Los quesos que lleven la leyenda: Manténgase en heladera y se encuentren fuera del ambiente indicado, serán decomisados en el acto, sin perjuicio de cualquier otra sanción que correspondiere.

Art 642 - (Dec 111, 12.1.76) "La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar la elaboración y expendio para consumo humano de quesos con nombres de fantasía o marca registrada, siempre que en el rótulo se consigne con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad el tipo al cual corresponde.

La autoridad sanitaria nacional podrá establecer las características microbiológicas de los quesos de pasta blanda, semidura y dura".

Art 642bis - (Res 1276, 19.07.88) **Anulado.**