

AGREGADO X

LXXII REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS – SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

COMISIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 01/20

Asunción, 19 de mayo al 3 de junio de 2020

SUBGRUPO DE TRABAJO No. 3 "REGLAMENTOS TECNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD" / COMISIÓN DE ALIMENTOS

Paraguay, 27 de Mayo de 2020

Documento de trabajo sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para su uso en quesos

01.6 Quesos

Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro, madurado o no madurado, que se obtiene por:

- (a) coagulación total o parcial de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, crema de suero o suero de manteca, suero de quesos o de cualquier combinación de estas materias primas, mediante la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, con separación parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína), con o sin agregado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias. El contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los ingredientes lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y/o
- (b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

Cualquiera sea el proceso de elaboración del queso, la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no deberá ser superior a la de la leche, a excepción de los quesos de suero en los que la proporción de proteína de suero respecto a la caseína en el producto, es claramente más alta que la de la leche.

01.6.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos:

Descriptor: Se entiende por quesos no madurados (incluidos los quesos frescos), los productos que están listos para el consumo poco después de su fabricación. (*)

Ejemplos de estos productos son: Blanco, Caccio, Crema, Cottage, Cuaba, Fontainebleau, Minas Frescal, Masa para elaborar Mozzarella, Mozzarella, Neufchatel, Petit Suisse, Ricotta de Leche, Mascarpone, Quesillo u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos no sometidos a maduración.

01.6.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos:

Descriptor: Se entiende por quesos madurados los productos que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que deben mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión. (*)

Ejemplos de estos productos son: Cremoso, Criollo, Cuartirolo, Cacciocavallo, Minas Frescal curado, Por Salut, Saint Paulin Cheddar, Colonia, Danbo, Edam, Emmenthal, Extra duro para rallar, Fynbo, Fontina, Gouda, Gruyere, Holanda, Minifynbo, Prato, Pategrás, Pategrás Sandwich, Samsoe, Tandil, Tybo, Tilsit, Canestrato, Goya, Parmesano, Parmesao, Pepato,

Provolone, Provolone hilado, Reggiano, Reggianito, Romano, Sardo, Sbrinz, u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos sometidos a maduración

Se entiende por quesos madurados por mohos, los productos en los que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso. (*)

Ejemplos de estos productos son: Azul, Brie, Camembert, Limburgo, Romadur u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos madurados por mohos.

01.6.3 Quesos de suero:

Descriptor: Se entiende por **quesos de suero** los productos sólidos, semisólidos o blandos, obtenidos principalmente por medio de uno de los siguientes procesos:

- (1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado;
- (2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella.

En todos los casos, el suero puede ser pre concentrado con anterioridad a una ulterior concentración del suero o coagulación de sus proteínas. El proceso también puede incluir la adición de leche, crema u otras materias primas de origen lácteo, agregadas con anterioridad a la concentración o coagulación, o con posterioridad a las mismas.

La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero deberá ser claramente más alta que la de la leche.

El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá estar madurado o sin madurar.

El queso de suero puede ser obtenido por medio de la concentración del suero por evaporación térmica, o una mezcla de suero y leche, crema u otras materias primas de origen lácteo, a una concentración que permita al queso acabado adquirir una forma estable.

Debido al contenido relativamente alto de lactosa, el color de estos quesos va de típicamente de amarillento a marrón y los quesos poseen un sabor dulce, cocido o caramelizado. (*)

Ejemplos de estos productos son: Geitost (Gjetost), Brunost, otros quesos escandinavos de suero u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos de suero.

También el queso de suero puede ser obtenido por coagulación de este último por precipitación térmica del suero, o de una mezcla de suero y leche o crema, con la adición de ácido o sin ella.

Estos quesos de suero tienen un contenido relativamente bajo de lactosa y un color que va de blanco a amarillento. (*)

Ejemplos de estos productos son: Ricotta u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos de suero.

01.6.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo:

Descriptor: Se entiende por quesos procesados o fundidos, los productos que se obtienen por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias.

El queso constituye el ingrediente lácteo preponderante en la base láctea. (*)

Ejemplos de estos productos son: Requesón, Queso procesado o fundido untable, Queso procesado o fundido con pimienta, Queso procesado o fundido UAT u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos procesados o fundidos.

Se entiende por quesos procesados o fundidos en polvo, los productos obtenidos por desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo, seguidos de deshidratación de la mezcla mediante un proceso tecnológicamente adecuado, con o sin adición de especias, condimentos u otras sustancias alimenticias.

El queso constituye el ingrediente lácteo preponderante en la base láctea. ^(*)

Ejemplos de estos productos son: Queso procesado o fundido en polvo, Queso fontina procesado o fundido en polvo, u otros no mencionados precedentemente y que respondan a la definición de quesos procesados o fundidos en polvo.

(*) Nota: La descripción prevista se realiza exclusivamente para fines de la asignación de aditivos que pueden utilizarse en esta familia de productos y no incluye las características físicas, químicas, microbiológicas, sensoriales o de otra índole que definen la identidad y calidad de cada queso en particular.