

Legislación Nacional

DECRETO 111/1976 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Modificación del 12/1/1976; publ. 13/2/1976 Visto el expte. 2020-17.067/-5 del registro de la Secretaría de Estado de Salud Pública del Ministerio de Bienestar Social en el que obra lo solicitado por la Cámara Técnico-Gremial de Fabricantes de Quesos: El informe técnico de la Comisión Provisoria del Código Alimentario Argentino integradas en esta oportunidad por técnicos del Instituto Nacional de Microbiología “Carlos G. Malbrán”, del Instituto Nacional de Farmacología y Bromatología de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y de la Dirección de Lechería de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería; y Considerando: Que la higienización previa de la leche permite ofrecer al consumidor un producto terminado libre de sustancias extrañas. Que la pasteurización obligatoria para la elaboración de quesos de pasta blanda y semidura, es una operación que asegura en el producto la ausencia de gérmenes patógenos en su forma vegetativa. Que la obligación de mantener ciertos tipos de quesos desde su elaboración hasta su expendio a baja temperatura, es una medida higiénica que asegura la ausencia del desarrollo de bacterias productoras de toxinas. Que la indicación de la fecha de elaboración de ciertos quesos es una forma de alertar al consumidor sobre la edad del producto. Que resulta conveniente establecer límites en cuanto al contenido de cierta calidad de bacterias a fin de asegurar un proceso higiénico de elaboración y una seguridad para el consumidor. Que la permisión de uso de ciertos inhibidores del desarrollo de mohos inoos para el hombre, asegura una mejor calidad del producto terminado. Que la permisión del empleo de la leche reconstituida es una manera de ampliar la zona de elaboración de quesos y al mismo tiempo facilitar a la industria la materia prima en épocas de producción reducida. Que resulta necesario establecer límites definidos para la clasificación de los quesos, de acuerdo a su contenido en agua y en materia grasa propia de la leche. Que de acuerdo al contenido en agua al tiempo de estacionamiento y al de maduración, conviene hacer una ordenación lógica de los productos de la industria quesera. Que es necesario establecer claramente la forma de toma de muestras para las determinaciones analíticas a fin de evitar interpretaciones dispares. Que resulta conveniente dictar normas para el aprovechamiento de los quesos que por sus características no resulten aptos para el consumo humano. Que deben establecerse normas para la rotulación de los quesos. Que para inhibir el desarrollo superficial de hongos, resulta necesario autorizar el empleo de sustancias destinadas a ese fin. Que resulta conveniente establecer para cada variedad de queso la calidad de la leche empleada; forma de obtención y tratamiento de la cuajada; características de la masa, pasta, forma, tamaño, peso, corteza; tiempo de maduración, composición especial cuando correspondiere. Que el art. 20 del decreto ley 18284/1969, faculta al Poder Ejecutivo nacional a mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino, Por ello, El presidente de la Nación Argentina decreta: **Art. 1.**— Modifícanse los arts. 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611 y 612 del Código Alimentario Argentino los que quedarán redactados de la siguiente forma: **Art. 605.**— 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 cono sin el agregado de sustancias colorantes permitidas, especias o condimentos u otros productos alimenticios. **Art. 606.**— 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.* Pasteurización de la leche por sistemas aprobados por la autoridad competente. Queda excluida de esta obligación la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan durante no menos de sesenta (60) días al proceso de maduración. **Art. 607.**— 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.* Normalización de la materia grasa de la leche a los efectos de cumplimentar las exigencias del art. 608 y el agregado de leche en polvo. *3.* La adición de hasta 200 mg/kg de cloruro de calcio anhídrido 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 “penicilium” 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 g 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 inhibidoras 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 del queso 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. – 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. – 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. – 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. – 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. – 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 termosellados, 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. Art. 2. – Sustitúyense los textos de los arts. 613 , 614 , 615 , 616 , 617 , 618 , 619 y 620 del Código Alimentario Argentino, los que con la misma numeración quedarán redactados de la siguiente forma: *Quesos de pasta blanda* Art. 613. – 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, finalmente 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 termo-sellado, u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida la contaminación. d) Estabilización: Mínimo 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	Queso blanco argentino semimagro	Queso blanco argentino descremado
Agua máx.	75,0%	77,0%	80,0%
Grasas (s/ext. seco)	20-40%	10-19,9%	menos de 10%

En el rótulo se consignará: Día y mes de elaboración, y con caracteres y en lugar visible, la leyenda “manténgase en heladera”. Art. 614. – 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 la sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos. Deberá cumplimentar las siguientes

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: Mínimo 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.**– Con la denominación de “queso de crema” se entiende al producto fresco, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificado 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 termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.*d)* Estabilización: Mínimo 24 horas.*e)* Composición: Agua: Máx. 72,5% Grasas (s/ext. 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. 3.**– Modifícase el art. 621 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:**Art. 621.**– 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: Mínimo 20 días, para los que pesen menos de 2,5 kg. Mínimo 30 días, para los que pesen de 2,5 a 5,0 kg. Este producto se rotulará “queso cuartirolo argentino”.**Art. 4.**– Sustitúyense los textos de los arts. 622 , 623 , 624 , 625 , 626 , 627 , 628 , 629 , 630 , 631 , 632 , 633 , 634 , 635 , 636 , 637 , 638 , 639 , 640 , 641 y 642 del Código Alimentario Argentino por los que con la misma numeración quedarán redactados en la siguiente forma:**Art. 622.**– 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: Mínimo 50,0%;*d)* Corteza: Entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada;*e)* Forma: Cilíndrica achatada o paralelepípedo;*f)* Tiempo de maduración y peso: Mínimo 20 días, para los que pesen menos de 2,5 kg. Mínimo 30 días, para los que pesen 2,5 a 5,0 kg. Este producto se rotulará “queso cremoso argentino”.**Art. 623.**– 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 (“*penicilium candidum*” o “*P. camembertii*”) no veteado;*d)* Forma: Cilíndrica achatada;*e)* Tiempo de maduración: Mínimo 3 semanas;*f)* Peso: Aproximadamente 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.**– 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: Mínimo 45 días;*f)* Peso: Menor de 1 kg. Este producto se rotulará “queso limburgo argentino” o “queso romadur argentino”.**Art. 625.**– Con la denominación de “queso por salut argentino” o “queso St. Paulín 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: Semicocida, 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: Mínimo 30 días;*f)* Peso: Máximo 4

kg. Este producto se rotulará “queso port salut argentino” o queso St. Paulin argentino. *Art. 626.* – 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: Semicocida, 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: Mínimo 30 días; *f)* Peso: 3 a 5 kg. Este producto se rotulará “queso criollo”. *Art. 627.* – Con la denominación de “queso gorgonzola argentino” y “queso roquefort argentino” (o queso azul argentino), se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, o con una mezcla de leche de oveja o de cabra con leche de vaca, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Masa: Cruda sembrada con esporas de hongos específicos (“*penicilium roqueforti*”): Moldeada, salada, madurada; *b)* Pasta: Blanda semicompacta, pastosa algo desmesurable con buen desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme con vetas características de color verde, sabor picante característico, aroma típico, bien desarrollado, color blanco o amarillento uniforme; *c)* Superficie: Entera, lisa o ligeramente rugosa; *d)* Forma: Cilíndrica; *e)* Tiempo de maduración y peso: Mínimo 3 meses y peso mínimo 4 kg. Este producto se rotulará “queso gorgonzola argentino”. Mínimo 2 meses y peso menor de 4 kg. Este producto se rotulará “queso roquefort argentino”. *Queso de pasta semidura* *Art. 628.* – Con la denominación de “queso gruyere argentino” y “queso emmenthal argentino”, se entienden los productos semiduros, 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, termoexitada 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 gruyero 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.* – Con la denominación de “queso fontina argentino” o “queso colonia argentino”, se entiende el producto semiduro, 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-dura, moldeada, prensada, salada, termoexitada; *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: Mínimo 2 meses. *f)* Peso: Entre 5 y 10 kg. Este producto se rotulará “queso fontina argentino” o “queso colonia argentino”. *Art. 630.* – Con la denominación de “queso pategrás argentino” o “queso gouda argentino”, se entiende el producto semiduro, 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 “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 de caras paralelas y perfil convexo; *e)* Tamaño: Peso y tiempo de maduración: Grande: Más de 5 kg y hasta 10 kg maduración mínima 2 meses. Mediano: 1 kg a 5 kg maduración mínima 1,5 meses. Chico: Menos de 1kg, maduración mínima 1 mes. Estos productos se rotularán “queso pategrás argentino” o “queso gouda argentino”. *Art. 631.* – Con la denominación de “queso holanda argentino”, se entiende el producto semiduro, semigraso, 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 mínima 2 meses. Mediano: 1,5 kg, maduración mínima 1,5 mes. Chico: Menos de 1,5 kg maduración mínima 1 mes. Estos productos se rotularán “queso holanda argentino” o “queso edam argentino”. *Art. 632.* – 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, peso y tiempo de maduración:Grande: Mayor de 10 kg, maduración mínima 3 meses.Mediano: 5 a 10 kg maduración mínima 2 meses.Chico: Menos de 5 kg maduración mínima 2 meses.Este producto se rotulará “queso cheddar argentino”.

Art. 633.– Con la denominación de “queso tybo-argentino”, se entiende el producto semiduro, semigraso, elaborado con leche semidescremada o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:a) Masa: Lavada, semicocida por agregado de agua caliente, prepresada 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: Mínimo 2 meses.Este producto se rotulará: “Queso tybo argentino”.

Art. 634.– Con la denominación de “queso cacciocavallo argentino” se entiende el producto semiduro, semigraso, 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, semidura, semiconsistente 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: Mínimo 30 días;f) Peso: Menor de 2 kg.Este producto se rotulará “queso cacciocavallo argentino”.

*Queso de pasta dura**Art. 635.*– Con las denominaciones de “queso parmesano argentino”, “queso reggiano argentino” y “queso reggianito argentino”, se entienden los productos de pasta dura, elaborados con leche normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:a) Masa: Cocida, moldeada, prensada, salada y madurada;b) Pasta: Compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina, sabor dulce ligeramente salado, aroma suave, limpio, agradable y bien desarrollado, color blanco-amarillento uniforme;c) Corteza: Lisa, consistente, bien formada;d) Forma: Cilíndrica, achatada;e) Contenido de grasas (s/ext. seco): Mínimo 30,0%;f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:Grande: 20 a 30 kg maduración mínima 15 meses.Mediano: 15 a 20 kg maduración mínima 12 meses.Semi-mediano: 10 a 15 kg maduración mínima 9 meses.Estos productos se rotularán “queso reggiano argentino”.Chico: 5 a 10 kg maduración mínima 6 meses.Este producto se rotulará “queso reggianito argentino”.Extra-grande: Superior a 30 kg maduración mínima 18 meses.Este producto se rotulará “queso parmesano argentino”.

Art. 636.– Con la denominación de “queso sbrinz argentino” se entiende el producto de pasta dura, elaborado con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:a) Masa: Cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.b) Pasta: Compacta, quebradiza, de grana fina o gruesa, sabor dulce o ligeramente salado, aroma suave, agradable, bien desarrollado, color blanco-amarillento;c) Corteza: Lisa, consistente, bien formada;d) Forma: Cilíndrica achatada;Contenido de grasas (s/ext. seco): Mínimo 30,0%.f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:Grande: 5 a 10 kg maduración mínima 6 meses.Chico: Menos de 5 kg, maduración mínima 4 meses.Este producto se rotulará “queso sbrinz argentino”.

Art. 637.– Con la denominación de “queso romano argentino” y “queso sardo argentino”, se entienden los productos 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 utilizados; aroma agradable, limpio, bien desarrollado, color blanco-amarillento;c) Corteza: Lisa, sana, bien formada, consistente.d) Forma: Cilíndrica achatada en los “tamaño” de grande, esferoide con sección vertical de caras paralelas y bordes convexos en los de tamaño chico;e) Contenido de grasas (s/ext. seco): Mínimo: 38,0%;f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:Grande: Más de 8 kg maduración mínima 9 meses.Mediano: 3 a 8 kg maduración mínima 6 meses.Estos productos se rotularán “queso romano argentino”.Chico: Menos de 4 kg maduración mínima 3 meses.Este producto se rotulará “queso sardo argentino”.

Art. 638.– 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: Semicocida, 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 mínima 9 meses.Mediano: 4 a 8 kg maduración mínima 5 meses.Chico: Menos de 4 kg, maduración mínima 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.– Con la denominación de “queso provolone hilado argentino”, se entiende el producto de pasta dura elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas o 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, semiconsistente 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 mínima 8 meses. Mediano: 4 a 8 kg maduración mínima 5 meses. Chico: Menos de 4 kg maduración mínima 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 semiduro”. *Quesos rallados* Art. 640.– 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. Este producto no deberá ser adicionado de ninguna sustancia extraña al queso del cual proviene. 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.– Con la denominación de “queso fundido o reelaborado” se entiende el producto obtenido por fusión mediante el calor de quesos descortezados aptos para el consumo humano. Para su elaboración queda permitido: a) El uso de sales fundentes (citratos, larratos, fosfatos alcalinos) en cantidad de hasta el 3,0%. Podrán utilizarse otras sustancias que previamente sean autorizadas a ese mismo efecto por la autoridad sanitaria nacional. b) El agregado de: Crema, manteca, leche o leche en polvo; c) La adición de gelificantes permitidos en una proporción no mayor del 0,5%, siempre que se consigne en el rótulo la leyenda “con gelificante permitido” en lugar y con características bien visibles; d) Productos alimenticios diversos autorizados por el presente código. Los quesos fundidos o reelaborados deberán mantenerse en fábrica después de elaborados y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C. Se admitirá en los meses de verano al final de la distribución, una temperatura no mayor de 13° C. Deberán cumplimentar las siguientes condiciones: a) Pasta: Compacta, fina, cerrada, blanda, de consistencia adecuada; b) Sabor y aroma: Será el correspondiente al queso o quesos de que proviene (aunque menos pronunciado) o al de los alimentos y/o especias incorporadas; c) Color: Será semejante al queso o quesos de origen, pudiendo estar modificados de acuerdo a los productos alimenticios agregados; d) Presentación: En envolturas y/o envases aprobados por la autoridad sanitaria nacional; e) Deberán responder a los siguientes valores analíticos: Agua: Máx. 45,0% Grasas (s/ext. seco): Mín. 40,0% f) En los quesos fundidos para untar se admitirá un contenido de agua de hasta el 60,0%; g) Para el examen microbiológico se tomarán cuando sea posible tres muestras por triplicado de la misma partida, siempre que se hubieren mantenido en las mismas condiciones de temperatura (inferior a 10° C). Se considerarán como aceptables cuando cumplimentado las exigencias generales establecidas en el presente código, contengan: Estafilococos coagulosa positiva: No más de 50.000 g (medio de Baird-Parker). Esta cifra podrá ser reducida por la autoridad sanitaria nacional, cuando razones tecnológicas así lo aconsejen. Mohos y/o levad. no más de 1000 g. Coliformes totales no más de 100 g. Coliformes fecales. (“E. Coli”), ausenc. en 1,0 g h) Los ingredientes agregados en la elaboración de quesos fundidos deberán someterse a tratamientos previos adecuados de saneamiento, compatibles con las exigencias establecidas. En la elaboración de quesos fundidos, queda prohibido; i) La adición de cualquier sustancia que no se encuentre expresamente permitida; j) La utilización de quesos no aptos para el consumo humano y sólo se admitirán los que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten el producto terminado. Para los quesos fundidos o reelaborados se admitirán: k) De un solo tipo: Corresponde a los que en su formulación se incluye un solo tipo de queso o con un mínimo de 75,0%. Este producto se rotulará “queso fundido o reelaborado” o “queso fundido o reelaborado para untar” (según corresponda). En el rótulo se consignará con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: “manténgase en heladera”, día y mes de elaborado. l) De dos o más tipos: Corresponde a los que en su formulación intervengan dos o más tipos de queso. Estos productos se rotularán “queso fundido mixto”, o “queso reelaborado mixto” o “queso fundido para untar” o “queso mixto, reelaborado para untar” (según corresponda). En el rótulo se consignará con caracteres y en lugar bien visible la leyenda “manténgase en heladera”, día y mes de elaborada. m) Queso fundido con agregados: Corresponde al producto resultante de la fusión de uno o más tipos de quesos con el agregado de diversos productos alimenticios contemplados en el presente código. Estos productos se rotularán: Queso fundido (o reelaborado) con ... Queso fundido mixto con ... Queso fundido para untar con ... Queso fundido, mixto para untar con ... (Llenando en

todos los casos el espacio en blanco con el nombre de la sustancia agregada).En el rótulo del envase original se consignará con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: “Manténgase en heladera” y en los rótulos individuales (cuando correspondiere), día y mes de elaborado.**Art. 642.**– La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar la elaboración y expendio para consumo humano de quesos con nombre 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. 5.**– Inclúyense en el Código Alimentario Argentino, los arts. 620 bis , 630 bis , 632 bis , 637 bis , 641 bis y 642 bis , los que quedarán redactados en la siguiente forma:**Art. 620 bis.**– 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 hs a partir del momento inicial de la estabilización.**Art. 630 bis.**– Con la denominación de “queso pategrás sándwich argentino”, se entiende el producto semiduro, semigraso, 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: Semicocida, 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 mínima, 2 meses.Mediano: 1 a 5 kg maduración mínima: 1,5 mes.Chico: Menos de 1 kg maduración mínima: 1 mes.Estos productos se rotularán “queso pategrás sándwich argentino”.**Art. 632 bis.**– Con la denominación genérica de “queso de masa lavada”, se entienden los productos semiduros, 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: Semicocida por el agregado de agua caliente, prepresada 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 mínima 1,5 mes.Este producto se rotulará “queso samsoe argentino”.Mediano: 3 a 7 kg maduración mínima 1,5 mes.Este producto se rotulará “queso fynbo argentino”.Chico: Menos de 1 kg maduración mínima 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 mínima 2,5 meses.Este producto se rotulará “queso danbo argentino”.**Art. 637 bis.**– Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el art. 637 , pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, se rotularán “queso pepato argentino”.Cuando presenten la corteza simulado la trama de un canasto, se rotularán “queso canestrato argentino”.**Art. 641 bis.**– Los quesos que llevan 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 bis.**– La materia grasa de la leche en polvo, crema, manteca o mantequilla, dulce de leche y quesos, deberá responder a las siguientes condiciones:Punto de fusión: 28 a 36° C.Índice de refracción (45° C): 1,4520 a 1,4566.Índice de yodo (Wiis): 26 a 38.Índice de Reichert-Meissl: 24 a 36.Índice de Polenske: 1,3 a 3,5.Índice de saponificación (Kottstorfer): 218 a 235.Prueba de fitosteroles: 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.**Art. 6.**– Comuníquese, etc.Martínez de Perón – Demarco