

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 69/93**

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUESOS**

**VISTO:** El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación N° 42/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3, "Normas Técnicas".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Parte acordaron establecer los "Requisitos Microbiológicos para Quesos".

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación de los "Requisitos Microbiológicos de Quesos", que figura como Anexo a la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común, a través de la Secretaría Administrativa.

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994.

# REGLAMENTO TECNICO GENERAL MERCOSUR PARA LA FIJACION DE LOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUESOS

## 1. Alcance.

### 1.1. Objetivo.

Fijar los requisitos microbiológicos que deberán cumplir los quesos.

### 1.2. Ambito de aplicación.

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

## 2. Definición.

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

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

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

## 3. Requisitos.

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

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	Fil 73A: 1995
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1995
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	Fil 73A: 1905
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1995
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

**3.2. Quesos de alta humedad (46%<humedad<55%) exceptuando los quesos cuartirolo, cremoso, criollo y Minas Frescal:**

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=5000 M=10.000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1965
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

**3.3. Quesos cuartirolo, cremoso, criollo y Minas Frescal (46%<humedad<55%):**

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1965
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

**3.4. Quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes (humedad > 55%):**

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=3 m=100 M=1000	4	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=10 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

**3.5. Quesos de muy alta humedad sin bacterias lácticas en forma viable y abundantes (humedad > 55%):**

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=50 M=500	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=1 m=100 M=500	8	Fil 145: 1990
Hongos y levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	Fil 94B: 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

**3.6. Queso rallado:**

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Hongos y levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	Fil 94B: 1990
Salmonella	n=5 c=0 spp/25g	10 m=0	Fil 93A: 1985

**3.7. Quesos fundidos o reelaborados y quesos procesados por UHT o UAT:**

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Food. 3ª Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.