

Desarrollo de una metodología para la asistencia técnica al concurso nacional de quesos

Castañeda, R.; Cañameras, C.; Aranibar, G.

Introducción

La realización de exposiciones y concursos de quesos ha tomado trascendencia a partir de la segunda mitad del siglo XX. Como ejemplo se puede citar el caso de los concursos de quesos en diferentes lugares del mundo (España: Premios Cincho de Castilla y León, Gran Selección 2004, Mejores Quesos Españoles: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Italia: Premio Slow Food; Francia: Concurso Nacional de Quesos de París, E.E.U.U. de Norteamérica: Campeonato Mundial de Quesos de Wisconsin; Inglaterra: World Cheese Award de Londres). En nuestro país hay registros de la realización de concursos regionales como ser el que se realizaba en Pozo del Molle, Provincia de Córdoba.

La necesidad de revalorizar a los quesos argentinos, de estimular a los productores a obtener y comercializar quesos de calidad, de mejorar la imagen y posición en el mercado, y de difundir entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características, fueron las razones principales por las cuales la Editorial INFORCAMPO, con el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Industrial; la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación; el Centro de la Industria Lechera; la Escuela Superior de Lechería y la Asociación de Pymes Lácteas, organizaron el Primer Concurso Nacional de Quesos Mercoláctea, en San Francisco, provincia de Córdoba.

Para el INTI-Lácteos el objetivo del trabajo consistió en desarrollar una metodología transparente y eficaz para la elección de los quesos participantes del Concurso Nacional de Quesos.

Metodología / Descripción Experimental

Se elaboró en colaboración con las instituciones arriba mencionadas un reglamento estricto de admisión a cumplir por los participantes. El mismo contempló los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de la reglamentación vigente de comercialización de productos (aspecto legal)

Se realizó el control documental de los registros de establecimientos (RNE o similar) y de los registros de productos (RNPA o similar). Se solicitó copia autenticada ante Escribano Público de los registros mencionados.

- Elaboración del producto en condiciones adecuadas.

Se implementó un sistema de verificación de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

- Imparcialidad en la toma de muestras y codificación ciega de las mismas.

Para la imparcialidad en la toma de muestras se desarrolló un procedimiento de visita y muestreo de lotes comerciales en planta de elaboración y depósitos del fabricante, exceptuándose a los establecimientos productores de quesos de leches no tradicionales (oveja, cabra y búfala) en función de la promoción y el desarrollo de estas industrias.

Para garantizar el anonimato de las muestras se desarrolló un sistema de codificación que consistió en un código alfa-número compuesto de tres letras (para identificar la variedad de queso) y un número de tres cifras aleatorio.

- Cumplimiento por parte del producto muestreado con las especificaciones que marca la legislación alimentaria vigente (Código Alimentario Argentino -C.A.A.-^[1] y Normativa MERCOSUR)^[2].

Se realizaron los ensayos físico-químicos y microbiológicos (*ver tabla 1*) que especifica el Código Alimentario Argentino y Normativa MERCOSUR.

Tabla 1. Ensayos realizados en los quesos

Tipo de pasta y especie	BLANDA Y SEMIDURA (vaca, Oveja, cabra y Búfala)	DURA (vaca, Oveja, cabra y Búfala)
Materia grasa	x	x
Humedad	x	x
Rto. <i>Coliformes</i> a 30°C	x	x
Rto. <i>Coliformes</i> a 45°C	x	x
Rto. <i>S. Aureus</i>	x	x
Det. <i>Salmonella</i> spp en 25g	x	x
Det. <i>Listeria monocytogenes</i> en 25g	x	-

Los quesos concursantes se agruparon de acuerdo a sus particularidades en quince categorías. Los mismos fueron mantenidos hasta el envío a Mercoláctea 2004, etapa final del concurso (ver *fotografía 1*) en un contenedor reefer de veinte pies, refrigerado a 5°C y acondicionado con estanterías adaptadas al formato de las hormas codificadas (ver *fotografía 2 y 3*). Se estableció un sistema de control de temperatura dentro del contenedor con termómetro de máxima y mínima, además del registrador por termógrafo que tiene incorporado el equipo refrigerador. Los datos de temperatura se controlaron al menos una vez por día.

**Fotografía 1.** Concurso Mercolactea 2004**Fotografía 2.** Contenedor reefer**Fotografía 3.** Contenedor reefer

Resultados

Participaron 18 empresas productoras con 49 quesos en total. En la *tabla 2* se presentan las categorías asignadas y la cantidad de quesos participantes.

TABLA 2. Categorías asignadas

Cat	Tipo de Queso	Cumplimiento con el C.A.A. (Art. N°)	Variiedad	Cantidad
1	Quesos de pasta blanda con hongos de superficie	623	Brie Camembert	1 1
2	Quesos azules	627	Azul	2
3	Quesos de pasta semidura, semigrasos	631	Holanda Edam	- -
4	Quesos de pasta semidura, masa lavada	632 bis	Samsøe Fynbo Mini-Fynbo	- - 1
5	Quesos de pasta semidura, graso	630	Pategrás Gouda	3
6	Quesos de pasta semidura, graso, con ojos I	629	Fontina Colonia	3 1
7	Quesos de pasta semidura, graso, con ojos II	628	Gruyere Emmenthal Reggianito	- - 6
8	Quesos de pasta dura I	635	Sbrinz Reggiano Parmesano	2 - -
9	Quesos de pasta dura II	637	Romano Sardo	4
10	Quesos de pasta dura III	636	Goya	1
11	Quesos de pasta dura IV	638	Provolone	2
12	Quesos de leche de vaca de pasta blanda, hilados.	Res GMC 078/96	Mozzarella	2
13	Quesos de leche de oveja	-	Distintas variedades	7
14	Quesos de leche de cabra	-	Distintas variedades	11
15	Quesos de leche de búfala	-	Distintas variedades	2

Conclusiones

Esta metodología desarrollada para el Primer Concurso Nacional de Quesos, permitió demostrar la transparencia del mismo. Constituye además, una herramienta a ser aplicada y extendida en la realización de concursos para otros productos nacionales.

Referencias

- [1] Código Alimentario Argentino (Artículo 605 al 639)
- [2] Reglamento técnico general MERCOSUR para la fijación de los requisitos microbiológicos de quesos, Resolución GMC N°69/93

Para mayor información contactarse con:
Dr. Carlos Cañameras – quesosar@inti.gov.ar