

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e,

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 145/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal;

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos Produtos de Origem Animal, resolve:

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal;

Art. 2º. O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria de Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

ARLINDO PORTO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MINAS FRESCAL.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO.

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Minas Frescal destinado ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO:

O presente Regulamento se refere ao Queijo Minas Frescal a ser comercializado no MERCOSUL.

2. DESCRIÇÃO.

2.1. DEFINIÇÃO:

Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. Classificação:

O Queijo Minas Frescal é um queijo semi-gordo, de muito alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no 'Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. (Redação dada pelo(a) *Instrução Normativa 4/2004/MAA*)

2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA):

Queijo Minas Frescal.

3. REFERÊNCIA CAC/Vol. A 1985/Codex FIL.

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.

Norma FIL 4A:1982 - Queijos e Queijos Processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais (Método de referência).

Norma FIL 5B: 1986. Queijos e Produtos Processados de Queijos. Conteúdo de matéria gorda.

Norma FIL 50 C: 1995. Leite e Produtos Lácteos - Métodos e Amostragem.

Norma A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

Norma FIL 99A: 1987. Avaliação Sensorial de Produtos Lácteos.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. COMPOSIÇÃO

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

4.1.1.1. Leite e/ou Leite reconstituído

4.1.1.2. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

4.1.2.1. Leite em pó

4.1.2.2. Creme

4.1.2.3. Sólidos de origem láctea

4.1.2.4. Cloreto de sódio.

4.1.2.5. Cloreto de cálcio.

4.1.2.6. Cultivo de bactérias lácteas específicas

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Consistência: branda, macia.

4.2.1.2. Textura: com ou sem olhaduras mecânicas

4.2.1.3. Cor: esbranquiçada

4.2.1.4. Sabor: suave ou levemente ácido

4.2.1.5. Odor: suave, característico.

4.2.1.6. Crosta: não possui, ou crosta fina.

4.2.1.7. Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas.

4.2.2. Forma e Peso

4.2.2.1 Forma: Cilíndrico

4.2.2.2 Peso: De 0,3 a 5kg

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos:

Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos, estabelecidos no 'Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. (*Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 4/2004/MAA*)

Redação(ões) Anterior(es)

4.2.4 Características distintivas do processo de elaboração Obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

4.2.5. Acondicionamento.

Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos.

4.2.6 Condições de conservação e comercialização:

O Queijo Minas Frescal deverá manter-se a uma temperatura não superior a 8°C.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos: São autorizados os aditivos previstos no item 5. do 'Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos' para queijos de muito alta umidade. (*Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 4/2004/MAA*)

Redação(ões) Anterior(es)

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração: É autorizado o uso dos coadjuvantes de tecnologia/elaboração previsto no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.

6. CONTAMINANTES:

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13 p.823) combinado ou não com outros processos físicos e biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias e estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos: O Queijo Minas Frescal deverá cumprir com o estabelecido no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos, para Queijo Minas Frescal.

8. PESOS E MEDIDAS Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente

9. ROTULAGEM Aplica-se o item 9 Rotulagem, do Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.

Denomina-se "Queijo Minas Frescal".

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982.

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986.

11. AMOSTRAGEM Seguem-se os procedimentos recomendados na norma FIL 50C: 1995.

D.O.U., 08/09/1997