

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 353, 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 30.891, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 01/97, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz;

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 Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz.

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

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

ARLINDO PORTO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS QUEIJOS PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO E SBRINZ.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz destinados ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento se refere aos queijos, Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1, DEFINIÇÃO

Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas Complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.

2.2. CLASSIFICAÇÃO: Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano. Reggianito e Sbrinz são queijos de

baixa umidade e semigordos a gordos de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

Têm um conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.

2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA): Denomina-se, "Queijo Parmesão", "Queijo Parmesano" ou "Queijo Reggiano", "Queijo Reggiano" e "Queijo Sbrinz", de acordo com o item 4.2.2.

3. REFERÊNCIA

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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

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

Norma FIL 5OC: 1985- Leite e Produtos Lácteos - Métodos de amostragem.

Norma FIL A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

4.1. COMPOSIÇÃO:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

4.1.1.1. Leite integral ou padronizado em seu conteúdo de matéria gorda.

4.1.1.2. Cultivos de bactérias lácticas específicas.

4.1.1.3. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.1.4. Cloreto de sódio

4.1.2. Ingredientes opcionais

4.1.2.1. Creme

4.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas

4.1.2.3. Cloreto de cálcio

4.2. Requisitos

4.2.1 . Características Sensoriais

4.2.1.1. Consistência: dura

4.2.1.2. Textura: compacta, quebradiça e granulosa

4.2.1.3. Cor: branca amarelada e ligeiramente amarelada

4.2.1.4. Sabor: salgado, levemente picante

4.2.1 .5. Odor: característico

d.2.1.8. Crosta: lisa, consistente, bem formada, recoberta com revestimentos apropriados, aderidos ou não

4.2.1.7. Olhos: não possui, eventualmente poderá apresentar alguns olhos pequenos e algumas olhaduras mecânicas.

4.2.2. Forma e Peso

4.2.2.1. Forma: Cilindros de faces planas, de perfil ligeiramente convexo.

4.2.2.2. Peso: Parmesão de 4 a 08 kg.

Reggianito e Sbrinz.....de 5 a 10kg.

Reggianode 10 a 20kg.

Parmesanomais de 20kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.

4.2.4. Características distintivas do processo de elaboração.

4.2.4.1 . Obtenção de uma massa cozida, dessorada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e maturação: deverá ser maturado pelo tempo necessário para a obtenção das suas características específicas. Pelo menos 6 meses para queijos de 4 a 10kg de peso, 8 meses para queijos de peso compreendido entre 10 e 20kg e 12 meses para os queijos de mais de 20 kg.

4.2.5. Acondicionamento: Sem embalagem ou em envoltórios plásticos ou em embalagens com ou sem vácuo ou envoltórios bromatologicamente aptos. Eventualmente, parafinados e/ou acondicionados com cobertura bromatologicamente aptas.

4.2.6. Condições de conservação e comercialização: É recomendada manter os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz deverão manter-se a uma temperatura não superior a 25°C com o objetivo de manter suas características.

5 . ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

5.1. Aditivos: Serão autorizados os aditivos previstos no item 5 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos para Queijos de Baixa Umidade.

Se autoriza para uso nas coberturas das superfícies dos queijos os corantes previstos no item 5 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos e, ainda de óleo de linhaça ou outros óleos vegetais isolados ou em combinações com carvão vegetal, carbonato de cálcio, óxido de ferro, alumínio, prata, ouro e litolrrubina BK.

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: Não se autoriza o uso de coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1 . Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimento.

Poderá utilizar-se Leite Cru ou Pasteurizado o qual deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados.

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

7.3. Critérios Microbiológicos: Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz, deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral de Requisitos Microbiológicos para Queijos", para Queijos de Baixa Umidade.

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

Aplica-se o item 9. ROTULAGEM do "Regulamento de Identidade e Qualidade de Queijos".

Denomina-se "Queijo Parmesão", "Queijo Parmesano", "Queijo Reggiano", "Queijo Reggianito" ou "Queijo Sbrinz", segundo corresponda e de acordo com o item 4.2.2.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1995

11. AMOSTRAGEM

Segue-se os procedimentos recomendados na norma FIL 50C: 1985.

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