



Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca

Portaria SAR nº 33/2018, de 07/11/2018

O Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca em exercício, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 7º, I, da Lei Complementar nº 381, de 07/05/2007, alterada pela Lei Complementar nº 534, de 20/04/2011,

RESOLVE:

Considerando a Portaria nº 146, de 07/03/1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos;

Considerando a Portaria SAR nº 23/2018, de 30/08/2018, que delega à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc) a elaboração de Normas Internas Regulamentadoras (NIRs) visando determinar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade de cada produto de origem animal não regulamentado no Estado de Santa Catarina;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Norma Interna Regulamentadora do Queijo Fresco (Colonial) no Estado de Santa Catarina, na forma do Anexo Único à presente Portaria.

Art. 2º Os estabelecimentos de produtos de origem animal têm prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da publicação desta Portaria, para se adequarem às suas disposições.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Florianópolis, 7 de novembro de 2018

ATHOS DE ALMEIDA LOPES FILHO
Secretário de Estado em exercício

ANEXO ÚNICO

NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DO QUEIJO FRESCO (COLONIAL)

Art. 1º Esta Norma Interna Regulamentadora do Queijo Fresco (Colonial) tem como objetivo estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Queijo Fresco (Colonial) destinado ao consumo humano.

Parágrafo único. A presente Norma Interna Regulamentadora refere-se exclusivamente ao Queijo Fresco (Colonial) elaborado pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina.

Art. 2º Como Queijo Fresco (Colonial) entende-se o queijo fresco que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único. O Queijo Fresco (Colonial) é um queijo gordo, de média ou alta umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Mapa.

Art. 3º O Queijo Fresco (Colonial) deverá ter as seguintes designações ou denominações de venda:

I – Queijo Fresco (Colonial);

II – Queijo Fresco (Colonial) Fracionado: é o queijo fresco devidamente porcionado;

III – Queijo Fresco (Colonial) Temperado: é o queijo fresco adicionado de temperos divididos em pequenas partículas, sendo obrigatória a especificação do tempero após a denominação de venda quando este for constituído de no máximo 1 (um) ingrediente e/ou especiaria, sendo:

a) entendidos como temperos os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

b) entendidos como especiarias os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

IV – Queijo Fresco (Colonial) com Adição: é o queijo fresco ao qual foram acrescentados produtos vegetais inteiros ou em pedaços, tais como tomate desidratado, nozes, castanhas ou similares.

Art. 4º O Queijo Fresco (Colonial) terá a seguinte composição:

I – ingredientes obrigatórios:

- a) leite pasteurizado;
- b) coagulante apropriado;
- c) cultura láctea;
- d) cloreto de sódio;

II – ingredientes opcionais:

- a) cloreto de cálcio;
- b) condimentos aprovados para uso em produtos lácteos;
- c) vegetais aprovados para uso em produtos lácteos;

Parágrafo único. A utilização de condimentos ou vegetais não aprovados no Queijo Fresco (Colonial) deverá ter prévia autorização do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 5º O Queijo Fresco (Colonial) terá as seguintes características sensoriais:

I – consistência e textura características;

II – cor, sabor e odor característicos.

Art. 6º O Queijo Fresco (Colonial) deverá preencher os seguintes requisitos:

I – requisitos microbiológicos: correspondem aos limites estabelecidos para queijos de média ou alta umidade determinados por legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

II – requisitos físico-químicos:

a) de 45% (quarenta e cinco por cento) a 59,9% (cinquenta e nove inteiros e nove centésimos por cento) de matéria gorda no extrato seco;

b) de 36% (de trinta e seis por cento) a 45,9% (quarenta e cinco inteiros e nove centésimos por cento) de umidade para queijos de média umidade e ou de 46% (quarenta e seis por cento) a 54,9% (cinquenta e quatro inteiros e nove centésimos por cento) para queijos de alta umidade, conforme definido e aprovado no memorial de fabricação e rotulagem.

Art. 7º O processo de elaboração do Queijo Fresco (Colonial) deverá ser caracterizado pela obtenção de massa semicozida, com remoção parcial do soro, podendo ou não ser lavada por adição de água quente, pré-prensada, dessorada, moldada, prensada, salgada e submetida a secagem por no mínimo 18 (dezoito) horas, sendo:

I – permitida a salga na massa ou a salga em salmoura;

II – obrigatória a realização de secagem em câmara de resfriamento.

Art. 8º O Queijo Fresco (Colonial) deverá ser obrigatoriamente acondicionado em embalagem plástica hermética de uso aprovado e autorizado para alimentos.

Art. 9º O Queijo Fresco (Colonial) deverá ser conservado sob temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados).

Art. 10. Na elaboração do Queijo Fresco (Colonial) são autorizados os seguintes aditivos e coadjuvantes de tecnologia:

I – para queijos de média e alta umidade, os aditivos previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Mapa, conforme definido e aprovado no memorial de fabricação e rotulagem;

II – os coadjuvantes de tecnologia previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Mapa, conforme definido e aprovado no memorial de fabricação e rotulagem.

Art. 11. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes no Queijo Fresco (Colonial) em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

Art. 12. As práticas de higiene para elaboração do Queijo Fresco (Colonial) devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 13. O leite a ser utilizado na elaboração do Queijo Fresco (Colonial) deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização para assegurar fosfatase alcalina negativa, combinado ou não com processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

Art. 14. O Queijo Fresco (Colonial) não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 15. Com relação aos pesos e medidas do Queijo Fresco (Colonial) aplica-se a legislação definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

Art. 16. De acordo com as características do Queijo Fresco (Colonial), a rotulagem do produto deverá conter uma das seguintes expressões:

I – Queijo Fresco (Colonial);

II – Queijo Fresco (Colonial) Fatiado;

III – Queijo Fresco (Colonial) Ralado;

IV – Queijo Fresco (Colonial) em Pedacos;

V – Queijo Fresco (Colonial) em Cunha;

VI – Queijo Fresco (Colonial) em Meia Lua;

VII – Queijo Fresco (Colonial) Temperado;

VIII – Queijo Fresco (Colonial) Temperado com (seguido do nome do ingrediente ou especiaria que foi adicionado, tais como orégano, cominho, salsa, cebolinha, alho, entre outros);

IX – Queijo Fresco (Colonial) com Adição de (seguido do nome do ingrediente que foi adicionado, tal como nozes, tomate seco, entre outros).

Art. 17. Ao Queijo Fresco (Colonial) aplicam-se os métodos de análises estabelecidos em legislação determinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 18. Com relação aos métodos de amostragem do Queijo Fresco (Colonial) aplicam-se aqueles estabelecidos em legislação determinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

