

Florianópolis, 04 de fevereiro de 2022.

Nota Técnica 24.2022

Assunto: Orientações sobre maturação de queijos

SGPe CIDASC 840/2022

Considerando a necessidade de padronização da informação e compreensão sobre a maturação de queijos, o Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, por meio da Coordenação Estadual de Inspeção de Leite e Derivados (CILED), repassa orientações complementares à legislação para fins de fiscalização e auditoria nos estabelecimentos.

1. Processo de maturação dos queijos

A maturação de queijos consiste em uma série de processos físicos, bioquímicos e microbiológicos que ocorrem em todos os queijos, exceto naqueles que são consumidos frescos, e que alteram sua composição química, principalmente em relação a seu conteúdo de açúcares, proteínas e lipídeos.

O tempo de maturação varia para cada tipo de queijo e esta é feita, na maioria dos casos, em câmaras com controle de temperatura e umidade (quando os queijos são maturados fora da embalagem).

As determinações do tempo mínimo de maturação usualmente constam nos RTIQs dos produtos ou em normas complementares, conforme breve apanhado na tabela abaixo.

PRODUTO	MATURAÇÃO (DIAS)	TEMPERATURA DE MATURAÇÃO	LEGISLAÇÃO
queijo prato	mín 25 dias	não indica	Portaria 358/97
queijo parmesão	4 a 10kg: mín 6 meses 10 a 20kg: mín 8 meses acima de 20 kg: mín 12 meses	não indica	Portaria 353/97
queijo provolone curado/maturado	peso superior a 2kg: mín 30 dias peso inferior a 2kg: mín 10 dias	superior a 10°C	IN 73/20
queijo minas meia cura	mín 10 dias	superior a 10°C e inferior a 16°C	IN 74/20
queijo minas padrão	mín 20 dias	superior a 10°C e inferior a 16°C	IN 66/20
queijo artesanal serrano	mín 60 dias	temperatura ambiente	Decreto Estadual 1238/17
queijo colonial	mín 10 dias	máx 10°C*	Portaria SAR 32/18
*parâmetro que brevemente entrará em revisão por estar em desacordo com os processos tecnológicos, que exigem temperatura mínima de 10°C para maturação			

2. Estrutura e controles na câmara de maturação

O controle de temperatura e umidade das câmaras de maturação/cura devem ser devidamente monitorados, constando seu controle auditável em planilhas de PAC.

As câmaras **podem ser utilizadas para queijos que apresentam mesmo padrão de umidade**, proporcionando assim melhor controle da maturação, **desde que o produto final cumpra as determinações físico-químicas de seu RTIQ (umidade e matéria gorda no extrato seco)**.

Estabelecimentos cuja estrutura não disponha de câmaras específicas para maturação de diferentes tipos de queijo **devem ter descrito em PAC o controle da maturação dos mesmos para que atinjam os padrões de identidade e qualidade determinados** nas normas vigentes, constando em planilhas específicas e auditáveis.

Alguns estabelecimentos maturam queijos com embalagem própria de maturação. Algumas vantagens desta forma de maturação são proteção do queijo contra contaminação (mofos e leveduras) e ácaros; facilidade no transporte do produto; possibilidade de empilhar os queijos durante a maturação; dispensa do controle da umidade relativa do ar; diminuição da perda de umidade.

A maioria dos estabelecimentos sob SIE optam por maturar o queijo prato embalado e rotulado, para que não haja formação de casca e perda de rendimento (umidade) no decorrer desta maturação. Esta prática **é permitida e amplamente utilizada** pela grande maioria das indústrias de queijos, incluindo os registrados na inspeção federal. Entretanto, o controle da

maturação do queijo prato embalado e rotulado deve ser correlacionado com a data de fabricação, conforme segue.

3. Controle da data de fabricação dos queijos maturados

Conforme artigo 374 do Decreto 9013/17, considera-se a data de fabricação para queijos maturados o dia do término do período da maturação.

O controle da maturação do queijo prato embalado e rotulado, que é de pelo menos 25 dias (Portaria MAPA 358/97), deve ser correlacionado com a data de fabricação.

Portanto, queijos prato maturados na embalagem devem receber o carimbo de data de fabricação com o dia do término da maturação, ou seja, no mínimo 25 dias após sua fabricação. Exemplo: queijo prato produzido em 01/02/2022 será embalado para maturar e terá data de fabricação indicada no rótulo de 26/02/2022. Logo, somente a partir do dia 26/02 o produto poderá ser expedido.

Desta forma, a expedição do produto ficará condicionada à data de fabricação constante no rótulo, minimizando a possibilidade de comércio de produto que não cumpra o período de maturação obrigatória.

O estabelecimento deve comprovar o controle auditável dos processos, bem como citar em seu memorial descritivo de fabricação o modo de maturação utilizado e seu controle.

Todos os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

As informações e orientações repassadas devem ser amplamente divulgadas aos MVHs, RTs e demais envolvidos nos processos descritos, para conhecimento e adequação de seus procedimentos, quando necessário.

Casos específicos e demandas divergentes do preconizado nesta NT deverão ser encaminhados para análise da CILED.

Alexandra Reali Olmos

Coordenação Estadual de Inspeção de Leite e Derivados - CIDASC/DEINP/CILED

Renata Gonçalves Martins Meditsch

Coordenação Estadual de Inspeção de Leite e Derivados - CIDASC/DEINP/CILED e Coordenação Estadual de Sistemas de Informação Aplicados à Inspeção - CIDASC/DEINP

Jader Nones

Gestor do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP



Assinaturas do documento



Código para verificação: **PM25CQ59**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ALEXANDRA REALI OLMOS (CPF: 993.XXX.820-XX) em 04/02/2022 às 15:05:25

Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/09/2018 - 10:32:18 e válido até 17/09/2118 - 10:32:18.

(Assinatura do sistema)



RENATA GONÇALVES MARTINS MEDITSCH (CPF: 649.XXX.914-XX) em 04/02/2022 às 15:33:49

Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/09/2018 - 10:36:08 e válido até 17/09/2118 - 10:36:08.

(Assinatura do sistema)



JADER NONES (CPF: 039.XXX.999-XX) em 04/02/2022 às 15:36:23

Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDA4NDBfODQxXzlwMjJfUE0yNUNRNTk=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00000840/2022** e o código **PM25CQ59** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.