

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO.
GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA N.º 358, DE 04 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 N° 30.691, de 29 de março de 1952, e,

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, n° 83/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Prato;

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 Prato.

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Prato, 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.

**ESTE TEXTO NÃO SUBSTITUI O PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA
UNIÃO DE 08/09/1997, SEÇÃO 1,
PÁGINA 19690.**

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO PARMESÃO, PARMESANO, SBRINZ, REGGIANO E REGGIANITO.

1. - Alcance

1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão obedecer os queijos Parmesão, Parmesano, Sbrinz, Reggiano e Reggianito.

1.2. Âmbito de Aplicação: o presente regulamento se refere aos queijos Parmesão, Parmesano, Sbrinz, Reggiano e Reggianito destinados ao comércio nacional ou internacional.

2 - Descrição:

2.1. Definição: Entende-se por queijo Parmesão, Parmesano, Sbrinz, Reggiano e Reggianito se entende os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. Classificação: os queijos parmesão, sbrinz, reggiano e reggianito são queijos de baixa umidade, semigordos, maturados.

2.3. Designação (denominação de venda):

Queijo Parmesão
Queijo Parmesano
Queijo Sbrinz
Queijo Reggiano
Queijo Reggianito

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 4A: 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 50C: 1995. 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 cru ou pasteurizado e/ou leite reconstituído Padronizado.

4.1.1.2 Cultivo de bactérias lácticas específicas

4.1.1.3 Coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.1.4 Cloreto de sódio

4.1.2 Ingredientes opcionais

4.1.2.1 Cloreto de cálcio

4.1.2.2 Lisozima, Lipases e Proteases.

Poderão ser utilizados outros aditivos e coadjuvantes autorizados pelo Regulamento Técnico Geral para Queijos.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

- 4.2.1.1. Consistência: dura
- 4.2.1.2. Textura: compacta, consistente, superfície de fratura granulosa.
- 4.2.1.3. Cor: ligeiramente amarelada
- 4.2.1.4. Sabor: salgado, ligeiramente picante.
- 4.2.1.5. Odor: suave, característico, agradável e bem desenvolvido.
- 4.2.1.6. Crosta: firme, lisa, não pegajosa.
- 4.2.1.7. Olhadura: não possui olhos
- 4.2.2. Características físico-químicas: corresponde às características de composição dos queijos de baixa umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijos.
- 4.2.3. Características distintivas do processo de elaboração.
 - 4.2.3.1 Obtenção de uma massa cozida, pré-prensada, prensada, moldada, salgada e maturada.
 - 4.2.3.2 Maturação: tempo mínimo necessário para a obtenção das características.
 - Queijo Parmesano: 12 meses
 - Queijo Parmesão : 6 meses
 - Queijo Sbrinz: 5 meses
 - Queijo Reggiano: 9 meses
 - Queijo Reggianito: 6 meses
- 4.2.4. Acondicionamento: podem apresentar-se sem embalagem ou recobertos com azeite de linhaça ou outros óleo vegetais comestíveis com ou sem adição de substâncias corantes permitidas.

Quando em embalagens de primeiro uso, estas devem ser bromatologicamente aptos.
- 4.2.5. Condições de conservação e armazenagem: até a expedição os queijos devem ser armazenados numa temperatura não superior a 18° C.

5 - Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

5.1. Aditivos: São autorizados os previstos no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade para Queijos.

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração: De acordo com o Regulamento Geral de Identidade e Qualidade de Queijos - (queijos de baixa umidade).

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais: as práticas de higiene para elaboração dos queijos deverão estar de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas. Princípios gerais de higiene dos alimentos (CAC/VOL. A 1985)

7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos: ausência de quaisquer tipos de impureza e elementos estranhos.

8. PESOS E MEDIDAS

Cilindros, faces planas, perfil ligeiramente convexo.

Queijo Parmesano: maior do que 20 kg.

Queijo Parmesão de 5 a 10kg.

Queijo Reggiano: de 10 a 20kg.

Queijo Reggianito: de 5 a 10kg.

Queijo Sbrinz: de 5 a 10kg.

9. ROTULAGEM

Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito, Sbrinz.

Será aplicado o Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos e o Regulamento Pertinente.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Matéria gorda: NORMA FIL 5B: 1986

Umidade: NORMA FIL 4A: 1982

11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 50 B: 1985.