

Portaria MAA 361/1997

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

PORTARIA Nº 361, 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 nº 30.691, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 32/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Tilsit;

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração de produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tilsit.

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tilsit, aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informações 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.

Em 4 de setembro de 1997.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO TILSIT

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

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

O Queijo Tilsit para uso industrial poderá não cumprir com todos os requisitos deste Regulamento, sempre que para isto exista uma justificativa tecnológica.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento se refere exclusivamente ao queijo Tilsit destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO:

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação de leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. CLASSIFICAÇÃO: O Queijo Tilsit é um queijo de média umidade e gordo, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de Venda)

Denominar-se-á Queijo Tilsit, ou Queijo Tilsit de Uso Industrial, segundo corresponda.

3. REFERÊNCIA

Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico 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 50B: 1985. Leite e Produtos Lácteos - Métodos de 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 reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda.

4.1.1.2. Cultivo 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. Leite em pó

4.1.2.2. Creme.

4.1.2.3. Sólido de origem láctea.

4.1.2.4. Cloreto de cálcio.

4.1.2.5. Cominho.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

4.2.1.1. Consistência: Semidura, elástica

4.2.1.2. Textura: Compacta, lisa, não granulosa

4.2.1.3. Cor: Branco amarelado, uniforme.

4.2.1.4. Sabor: Láctico, suave, ligeiramente salgado, característico.

4.2.1.5. Odor: Característico, pouco acentuado

4.2.1.6. Crosta: Não possui.

4.2.1.7. Olhaduras: Alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

4.2.2. FORMA E PESO

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal retangular

4.2.2.2. Peso: de 2 a 4kg.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:

Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO

4.2.4.1. Obtenção de uma massa semicozida e lavada por adição de água quente, prévia remoção parcial do soro, pré-prensada, sob soro, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e maturação só deverá maturar durante o tempo necessário para obter suas características (pelo menos 25 dias).

4.2.5. ACONDICIONAMENTO: Em envoltórios plásticos, com ou sem vácuo, recobrimentos aderidos ou não, ou em envases, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO:

O queijo Tilsit deverá manter-se a uma temperatura não superior aos 12°C.

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 Média Umidade.

5.2. COADJUVANTE DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Autorizar-se-á o uso dos coadjuvantes de tecnologia/elaboração previstos no "Regulamento Técnico 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 específico.

7. HIGIENE

7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL. A 1985)

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 ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.2. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS:

O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS:

O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

7.4. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:

O Queijo Tilsit deverá cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos", para Queijos de Média Umidade.

8. PESOS E MEDIDAS

Aplicar-se-á o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

Será aplicado o item 9. Rotulagem do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos."

Denominar-se-á Queijo Tilsit o Queijo Tilsit de Uso Industrial, segundo corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985

D.O.U., 08/09/97.