

IDENTIDADE E QUALIDADE DA MANTEIGA

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 18/92 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 43/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes acordaram fixar a identidade e a qualidade da manteiga destinada ao consumo humano direto.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos propenderá a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais, dando cumprimento ao estabelecido pelo Tratado de Assunção.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização da manteiga que cumpra o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicarão o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum através da Secretaria Administrativa.

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor em 31 de janeiro de 1994.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DA IDENTIDADE E DA QUALIDADE DA MANTEIGA

1. Alcance

1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão ser observadas para a manteiga.

2. Âmbito de aplicação.

A presente norma refere-se à manteiga destinada ao consumo humano direto, a ser comercializada no MERCOSUL.

2. Descrição.

1. Definição.

Pelo nome de manteiga entende-se o produto graxo obtido exclusivamente pela batida e amassadura, com ou sem modificação biológica, do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria graxa da manteiga deverá estar composta exclusivamente por gordura láctea.

2. Classificação.

1. Manteiga qualidade extra: a manteiga que pertença à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, conforme a Norma FIL 99A:1987.
2. Manteiga de primeira qualidade: a manteiga que responda à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, conforme a Norma 99A:1987.

3. Designação (denominação de venda).

"Manteiga" ou "manteiga sem sal", "manteiga salgada", ou "manteiga com sal", segundo couber, de acordo à definição do ponto 4.1.2. Poderá denominar-se "manteiga amadurecida" se couber, conforme a definição do ponto 4.1.2. Poderá denominar-se "manteiga extra" ou "manteiga de primeira", conforme a classificação 2.2.

3. Referências.

AOAC 15th Ed. 965.33

International Commission on Microbiological Specification for Foods
(I.C.M.S.F.) CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL A. 1985

Fil 68:1989

Fil 50b: 1985

Fil 73A: 1985

Fil 80: 1977

Fil 93A: 1985

Fil 99A: 1987

Fil 145: 1990

APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

4. Composição e requisitos.

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

Creme pasteurizado obtida a partir do leite de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionais.

4.1.2.1. Cloreto de sódio até no máximo 2 g/100 g de manteiga (manteiga salgada).

4.1.2.2. Fermentos lácticos selecionados (manteiga amadurecida).

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Aspecto.

Consistência sólida, plástica à temperatura de 20°C, de textura lisa e uniforme, gordurosa, com distribuição uniforme de água.

4.2.1.2. Cor.

Branco amarelado sem manchas, veias ou pontos de outra coloração.

4.2.1.3. Sabor e odor.

De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odores nem sabores estranhos.

4.2.2. Características físico-químicas.

4.2.2.1. Parâmetros mínimos de qualidade.

REQUISITO		MÉTODO DE ANÁLISE
Matéria graxa (% m/m)	Mín 82 (*)	FIL 80: 1977
Umidade (% m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extrato seco não graxo (% m/m)	Máx. 2	FIL 80:1977
Acidez graxa (milimols/100 g de matéria graxa)	Máx 3.0	FIL 6B: 1989
I. de peróxido (meq. de peróxido/kg de mat. graxa)	Máx. 1	AOAC 15th Ed. 965.33

(*) Para o caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria graxa, não poderá ser menor que 80%.

4.2.3. Acondicionamento.

A manteiga deverá ser embalada com materiais adequados para as condições previstas de armazenagem e que lhe proporcionem uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/fabricação.

5.1. Aditivos.

5.1.1. Corantes.

Permite-se o acréscimo dos seguintes corantes naturais ou sintéticos idênticos aos naturais, em quantidades suficientes para obter o efeito desejado:

Bija ou bixa, beta caroteno e cúrcuma ou curcumina.

5.1.2. Decorantes.

Permite-se o uso de clorofilina ou clorofilina cúprica em quantidades suficientes para obter o efeito desejado.

5.2. Coadjuvantes.

Permite-se a adição dos seguintes sais neutralizadores, em uma dose máxima

de 2000 mg/kg puros ou combinados, expressos como substâncias anidridas.

Ortofosfato sódico
Carbonato sódico
Bicarbonato sódico
Hidróxido sódico
Hidróxido cálcico

6. Contaminadores.

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

7. Higiene.

7.1. Considerações gerais.

As práticas de higiene para a fabricação do produto estarão de acordo ao que se estabelece no Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Critérios macroscópicos e microscópicos.

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3. Critérios microbiológicos e tolerâncias.

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	CATEGORIA I.C.M.S.F	MÉTODO DE ANÁLISE
Coliformes totais /g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (a 45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA(**) 1992 Cap. 24
Salmonela spp./25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Estafilococos coag pos./g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145:1990

8. Pesos e medidas.

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9. Rotulação.

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente. Denominar-se-á "manteiga" ou "manteiga salgada" ou "manteiga com sal", conforme couber.

Poderá indicar-se como "manteiga sem sal" caso não tenha sido utilizado sal como ingrediente opcional.

Poderá denominar-se "manteiga amadurecida" quando couber.

Poderá ser designada com a qualidade "extra" ou "primeira", conforme a classificação estabelecida em 2.2.

10. Métodos de análise.

Os métodos de análise correspondentes são os indicados nos pontos 4.2.2 e 7.3.

11. Amostragem.

Deverão seguir-se os procedimentos recomendados na norma Fil 50B:1985.

NOTAS

(*) No caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria graxa não poderá ser inferior a 80%.

(**) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.