

## MERCOSUL/GMC/RES N° 78/96

### REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELA)

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e o Artigo 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum.

#### CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes **comcordam em estabelecer** a Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela);

Que a harmonização dos regulamentos técnicos tende a eliminar obstáculos que geram diferenças nos regulamentos técnicos nacionais, **e a necessidade de cumprir** o estabelecido **no** Tratado de Assunção.

#### O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela), **em conformidade** ao Anexo **desta** Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias **ao** cumprimento **desta** Resolução e comunicarão o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum.

Art. 3 - As Autoridades Competentes dos Estados Partes encarregadas da implementação da presente Resolução serão:

**Argentina:** Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

**Brasil:** Ministério da Saúde (MS)  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MA)

**Paraguai:** Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**Uruguai:** Ministerio de Salud Pública.  
Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 - O presente Regulamento entrará em vigência até 1/11/96.

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MOZZARELA (MUZZARELLA OU MUSSARELA)

#### 1. ALCANCE

1. **Objetivo** - Estabelecer a Identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir O Queijo Mozzarella, Muzzarela ou Mussarela (doravante denominado Mozzarella) destinado ao consumo humano.
2. **Âmbito de Aplicação** - O presente Regulamento refere-se o Queijo Mozzarella a ser comercializado no MERCOSUL.

#### 2. DESCRIÇÃO

1. **Definição** - Entende-se por Queijo Mozzarella, o queijo obtido por fiado de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriado), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.
2. **Classificação** – O Queijo Mozzarella, em conformidade ao item 4.2.3., é um queijo de média, alta ou elevadíssima umidade, e pode ser extra gorduroso, gorduroso ou semigorduroso, segundo a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos".
3. **Designação/Denominação de Venda**) - Será denominado "Queijo Mozzarella", "Queijo Muzzarela" ou "Queijo Mussarela".

#### 3. REFERÊNCIAS

- Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para o Estabelecimento de Requisitos Microbiológicos de Queijos.
- Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.
- Norma FIL 4 A:1982. Queijos e Queijos Processados. Determinação do Teor de Sólidos Totais (Método de Referência).
- Norma FIL 5 B: 1986. Queijos e Produtos Processados de Queijo. Conteúdo de ç Gordura.
- Norma FIL 50 B: 1985. Leite e Produtos Lácteos. (Métodos de Amostragem).
- Norma A 6 do Códex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.
- Norma FIL 99 A: 1987. Avaliação Sensorial de Produtos Lácteos.

#### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

## 1. Composição

### 1. Ingredientes Obrigatórios

1. Leite e/ou leite reconstituído, padronizados nos seu teores de gordura.
2. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.
3. Cloreto de Sódio.

### 2. Ingredientes Opcionais

1. Massa acidificada
2. Cultivos de bactérias lácticas específicas
3. Leite em pó
4. Creme
5. Cloreto de Cálcio
6. Caseinatos
7. Ácidos Cítrico, Láctico, Acético ou Tartárico
8. **Especiarias**, condimentos e/ou outras substâncias alimentícias.

## 2. Requisitos

### 1. Características Sensoriais

1. Consistência: Semidura a **semibranda**, segundo o **teor** de umidade, de **gordura** e o grau de **maturação**.
2. Textura: Fibrosa, elástica e fechada.
3. Côr: Branca a **branca-amarelada**, uniforme, segundo o **teor** de umidade, de **gordura** e grau de **maturação**.
4. Sabor: Láctico, pouco **acentuado** a ligeiramente picante, segundo o **teor** de umidade, **de gordura** e grau de **maturação**.
5. **Odor**: Láctico, pouco perceptível.
6. **Crosta**: Não possui.
7. **Olhaduras**: Não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (**olhaduras** mecânicas).

Quando o Queijo Mozzarella **contém** espécies, condimentos, substâncias alimentícias e/ou aromatizantes/saborizantes, apresentará as características sensoriais de **acordo com a quantidade de produtos** agregados.

#### 4.2.2. Forma e Peso: Variáveis.

### 2. Requisitos Físico-Químicos:

Umidade g/100g.....	Máximo	60
<b>Gordura</b> em Extrato Seco g/100g.....	Mínimo	35

4. Características Distintivas do Processo de Elaboração
  1. Obtenção de uma massa acidificada sem **fiado**
  2. Fiação da massa em banho de água quente
  3. Salgado
  4. Estabilização e **Maturação: Tempo** mínimo de 24 horas
5. Acondicionamento: Em **embalagens** ou invólucros bromatologicamente aptas. O Queijo Mozzarella **com teor** de umidade **entre** 52 e 60% m/m poderá ser embalado **conjuntamente** com o soro **remanescente** de sua obtenção ou com uma solução salina com **citratada**.
6. Condições de Conservação e Comercialização: O Queijo Mozzarella deverá ser conservado, até e durante sua expedição, em temperatura não superior a 12°C e, no caso de **teores** de umidade **compreendidos** entre 55 e 60% m/m, a temperatura não **deve ultrapassar os** 8°C.

#### 4. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

**5.1. Aditivos:** **Serão** autorizados os aditivos previstos no **Item 5** do "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos", para Queijos de Umidade Média.

**2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:** **Será permitido** o uso dos coadjuvantes de tecnologia/elaboração previstos no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos".

#### 5. CONTAMINADORES

Os contaminadores orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em **concentrações** superiores aos limites estabelecidos **no** Regulamento MERCOSUL correspondente.

#### 6. HIGIENE

**1. Considerações Gerais:** As medidas de higiene para a elaboração do produto deverão estar de acordo **com o estabelecido** no Código Internacional de **Práticas sobre** Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC FAO/WHO VOL .A 1985).

O leite utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para **assegurar** fosfatase residual negativa (AOAC. 15ª Edição 1990, 979.13 página 823), **podendo ser** combinado ou não a outros processos físicos ou biológicos, **visando** garantir a **segurança** do produto.

**2. Critérios Macroscópicos** O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, **sejam quais forem suas origens**.

**3. Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, **qualquer que sejam as suas origens**.

**4. Critérios Microbiológicos:** Considerando as características distintivas do processo de elaboração, o Queijo Mozzarella deverá observar e cumprir os Requisitos Microbiológicos estabelecidos a seguir:

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	CATEGORIA ICMSF	MÉTODO DE ENSAIO
Coliformes/g (30°C)	n= 5 c= 5 m = 1000 M = 5000	5	FIL 73 A:1995
Coliformes/g (45°C)	n= 5 c= 2 m = 100 M = 500	5	APHA 1992 c: 24(1)
Estafilococos Coagulação Positiva/g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	5	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93 A: 1985
Listeria Monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

(1) **Compêndio de Metodos para Exame Microbiológico de Alimentos**, 3ª. Edição.  
Editores: Carl Vanderzant e Don F. Splittstoesser.

## 7. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

## 8. ROTULAGEM

Será aplicado o Item 9 da ROTULAGEM do "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos".

Se denominará "Queijo Mozzarella", "Queijo Muzzarella" ou "Queijo Mussarela".

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4 A: 1982

Gordura: FIL 5 B: 1986

## 10. AMOSTRAGEM

Serão adotados os procedimentos recomendados na Norma FIL 50 B: 1985.