

MERCOSUL/GMC/RES Nº 81/96

**REGULAMENTO TÉCNICO DO MERCOSUL DE IDENTIDADE E
QUALIDADE DO QUEIJO RALADO**

TENDO EM VISTA: o Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e o artigo 10 da Decisão Nº 4/91 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a identidade e qualidade do Queijo Ralado;

Que a harmonização do Regulamentos Técnicos tem por objetivo eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos Regulamentos Técnicos nacionais, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico do Mercosul de Identidade e Qualidade do Queijo Ralado, que figura no Anexo I e forma parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigor as disposições legislativas regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicar o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum.

Art. 3 - As autoridades competentes dos Estados Partes encarregadas da implementação da presente Resolução serão:

ARGENTINA - Ministério de Salud y Acción Social
Ministério da Economia y Obras y Servicios Públicos
Secretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación
Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA

BRASIL - Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Ministério da Saúde

PARAGUAI - Ministério de Salud Publica y Biénestar Social
Ministério de Agricultura e Ganaderia

URUGUAI - Ministério de Salud Pública
Ministério de Industria, Energia y Minería (LATU)
Ministério de Ganaderia, Agricultura y Pesca

Art. 4 - A presente Resolução entrara em vigência até 1/11/96.

XXIII GMC, Brasília 11/10/96

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS RALADOS

1 - ALCANCE

1.1- Objetivo

O presente regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidades que deverão cumprir os Queijos Ralados destinados ao consumo humano.

1.2 - Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento se refere aos Queijos Ralados a serem comercializados no MERCOSUL

2 - DESCRIÇÃO

2.1 - Definição

Se entende por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

O produto poderá ser parcialmente desidratado ou não.

2.2 - Classificação

2.2.1 - Se classifica, conforme foram ou não submetidos a desidratação ou não, em:

2.2.1.1 - Desidratados (parcialmente desidratado).

2.2.1.2 - Não submetido a desidratação ou sem desidratar.

2.2.2 - Se classifica, de acordo com as variedades dos queijos utilizados na sua elaboração em:

2.2.2.1- Elaborados com uma única variedade de queijos.

2.2.2.2 - Elaborados unicamente com queijo de baixa umidade.

2.2.2.3 - Elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade.

2.3 - Designação (denominação de venda)

2.3.1 - Queijos Ralados elaborados com uma única variedade de queijos.

2.3.1.1 - Quando em sua elaboração se utilize unicamente uma determinada variedade de queijos de baixa umidade o produto se denominará "Queijo ...Ralado" ou "Queijo ... Ralado sem desidratar", segundo

corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade.

2.3.1.2 - Quando em sua elaboração se utilize unicamente uma determinada variedade de queijo de média umidade o produto se denominará "Queijo ... Ralado Desidratado ou Queijo ... Ralado", segundo corresponda a 2.2.1 preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade.

2.3.2 - Queijos Ralados elaborados unicamente com queijo de baixa umidade.

2.3.2.1 - Quando em sua elaboração se utilizem unicamente variedades de queijos de baixa umidade (geralmente conhecidos como queijos de massa dura), de textura quebradiça e esfarelável o produto se denominará "Queijo Ralados" ou " Queijo Ralado sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1.

2.3.2.2- No caso em uma das variedades de queijo de baixa umidade esteja presente em uma proporção mínima de 75% m/m o produto poderá denominar-se "Queijo ... Ralado" ou "Queijo ... Ralado sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade predominante.

2.3.2.3 - Quando duas ou mais variedades de queijos de baixa umidade estejam presente em uma proporção mínima de 25% (m/m), o produto poderá denominar-se "Queijose.....Ralados" ou "Queijos..... e.....Ralados sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo os espaços em branco que corresponda com o nome da variedade que alcance ou supere a referida proporção mínima e na ordem de sua predominância.

2.3.3- Queijos Ralados elaborados com queijo de média umidade com ou sem queijo de baixa umidade.

2.3.3.1- Quando em sua elaboração se utilizem queijo de baixa e de média umidade e quando nenhuma das variedades de queijo de média e/ou baixa umidade alcance 75% m/m, se denominará "Queijo e..... Ralados" ou "Queijo.....e..... Ralados sem desidratar" segundo corresponda a 2.2.1 preenchendo os espaços em branco que correspondam com o nome de todas as variedades utilizadas na ordem de sua predominância.

2.3.3.2 - Quando em sua elaboração se utilizem queijos de média umidade (com ou sem queijos de baixa umidade) e quando uma das variedades de queijos de média umidade esteja presente em uma proporção mínima de 75% m/m o produto se denominará "Queijo.....Ralado desidratado" ou "Queijo Ralado", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade predominante.

2.3.3.3 - Quando em sua elaboração se utilizem queijo de baixa e de média umidade e quando a variedade de queijo que supere 75% m/m corresponda a um queijo de baixa umidade, o produto se denominará "Queijo com outros queijos ralados" ou "Queijocom outros queijos ralados sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade predominante.

3 - REFERÊNCIAS

- Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos.
- Norma FIL 4A: 1992
- Norma FIL 50B: 1985
- Norma FIL 5B: 1986
- CAC/VOL A: 1985

4 - COMPOSIÇÃO E REQUISITOS:

4.1 - COMPOSIÇÃO

4.1.1 - Ingredientes Obrigatórios.

4.1.1.1 - Queijos Ralados elaborados com uma única variedade de queijos. Queijo de média umidade ou Queijo de baixa umidade.

4.1.1.2.- Queijos Ralados elaborados unicamente com queijos de baixa umidade: Queijos de baixa umidade.

4.1.1.3 - Queijos Ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijo de baixa umidade:Queijos de média umidade.

4.1.2 - Ingredientes Opcionais Queijos Ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijo de baixa umidade: Queijo de baixa umidade.

4.2 - REQUISITOS

4.2.1 - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

4.2.1.1 - Aspecto e Textura: Grânulos ou Filetes mais ou menos finos.

4.2.1.2 - Cor: branco amarelado a amarelo, dependendo da variedade ou variedades de queijos das quais provenha.

4.2.1.3.- Odor: característico, mais ou menos intenso, de acordo com a variedade do queijo ou variedades de queijo das quais provenha.

4.2.2 - REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

4.2.2.1 - Umidade g/100g (Norma FIL 4A:1982).

- Queijos Ralados desidratados (2.2.1.1):
Com predominância (> 50% m/m) de queijos de baixa umidade:
Umidade Máx: 20 g/100g
Com predominância (> 50% m/m) de queijos de média umidade:
Umidade Máx: 30 g/100g

4.2.2.2 - Matéria Gorda no Extrato Seco g/100g (Norma FIL 4A:1982 e FIL 5B:1986) A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas.

4.3.- ACONDICIONAMENTO

Deverá ser envasado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas e que confirmam ao produto uma proteção adequada.

5 - ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1 Aditivos

Nos queijos Ralados se admitirá a presença dos aditivos autorizados no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos utilizados como matéria-prima e sua concentração no produto final deverá corresponder aos limites máximos autorizados neste regulamento.

Se admitirá, além disso, em sua elaboração o uso dos aditivos que se indicam a continuação não podendo superar as concentrações máximas indicadas no produto final independentemente da concentração dos referidos aditivos neles ou nos queijos utilizados como matéria-prima.

ADITIVO	FUNÇÃO	COND. MAXIMA NO PRODUTO FINAL
Acido Sórbico e seus sais de Na, K e Ca	Conservador	1000 mg/Kg isolados ou em combinação, expressas em ácido sórbico.
Natamicina	Conservador	5 mg/Kg
Celulose Microcristalina	Antiaglutinante	b.p.f.
Dióxido de Silício	Antiaglutinante	5 g/Kg

5.2 - Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração

Nitrogênio, Dióxido de carbono e/ou gases inertes no envasados.

6.- CONTAMINANTES

Os contaminantes 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 elaboração dos produtos deverão estar de acordo com o que estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol A 1985)

7.2 - Considerações Particulares

Características distintas do processo de elaboração.

7.2.1 - Os queijos utilizados na elaboração deverão ser previamente tratados para adequá-los higiênicamente ao processo de ralagem.

7.2.2 - Os processos de ralagem, secagem acondicionamento em embalagem, deverão responder as boas práticas de fabricação.

7.2.3.- Na elaboração de queijos ralados fica proibida a utilização de queijos não aptos para o consumo humano. Só se admitirão os queijos não adequados para venda ao público tais como, aqueles que apresentem falhas morfológicas ou de apresentação comercial, sempre que não afetem a qualidade do produto final.

7.3 - Critérios Macroscópicos e Microscópicos

O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza.

7.4 - Critérios Microbiológicos

7.4.1 - Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo (2.3.1)

7.4.1.1 - Variedade de Baixa Umidade

Microorganismo	Critério de aceitação	Categoria	Método de Análise
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Fungos e leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985

7.4.1.2 - Variedade de Média Umidade

Microorganismo	Critério de aceitação	Categoria	Método de Análise
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985

Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990
Fungos e leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990

7.4.2 - "Queijo Ralado" e "Queijo Ralado sem Desidratar" (2.3.2) Deverá cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos" para "Queijo Ralado".

7.4.3 - Queijos ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade (2.3.3).

Microorganismo	Critério de aceitação	Categoria	Método de Análise
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145: 1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990
Fungos e leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F Sniittstoesser. (1992).

8 - PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9 - ROTULAGEM

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9.1 - Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo

9.1.1 - Quando em sua elaboração se utilize unicamente uma determinada variedade de queijo de baixa umidade, o produto se denominará "Queijo Ralado" ou "Queijo Ralado sem desidratar" segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade.

9.1.2 - Quando em sua elaboração se utilize unicamente uma determinada variedade de queijo de média umidade, o produto se denominará "Queijo Ralado desidratado" ou "Queijo..... Ralado" segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade.

9.2 - Queijos Ralados elaborados unicamente com queijo de baixa umidade.

9.2.1 - Quando em sua elaboração se utilize unicamente variedade de queijos de baixa umidade (geralmente conhecido como queijo de pasta dura), de textura quebradiça e esfarelável, o produto se denominará "Queijo Ralado" ou "Queijo Ralado sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1.

9.2.2 - No caso em que uma das variedades de queijo de baixa umidade esteja presente em uma proporção mínima de 75% m/m, o produto poderá denominar-se "Queijo Ralado" ou "Queijo..... Ralado sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome das referida variedade predominante.

9.2.3 - Quando duas ou mais variedades de queijos de baixa umidade estejam presentes em uma proporção mínima de 25% (m/m), o produto poderá denominar-se "Queijos e Ralados" ou "Queijos eRalados sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco que correspondam com o nome das variedades que alcance ou supere a referida proporção mínima e na ordem de sua predominância.

9.3 - Queijos ralados elaborados com queijo de média umidade com ou sem queijo de baixa umidade.

9.3.1 - Quando nenhuma das variedades de queijo de média e de baixa umidade alcance 75% (m/m), se denominará "Queijos....., e Ralados" ou "Queijos e.....Ralados sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo os espaços em branco que correspondam com o nome de todas as variedades utilizadas e na ordem de sua predominância.

9.3.2 - Quando em sua elaboração se utilize queijos de média umidade com ou sem queijo de baixa umidade e quando uma das variedades de queijo de média umidade esteja presente em uma proporção mínima de 75% (m/m), o produto se denominará "QueijoRalado desidratado" ou"QueijoRalado", segundo corresponda a 2.2.1, reenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade predominante.

9.3.3 - Quando a variedade de queijo que supere 75% (m/m) corresponda a um queijo de baixa umidade, o produto se denominará "Queijocom outros queijos ralados" ou "Queijocom outros queijos ralados sem desidratar", segundo corresponda a 2.2.1, preenchendo o espaço em branco com o nome da referida variedade predominante.

9.4 - Todas as denominações designadas em 9.1, 9.2 e 9.3 deverão figurar no rótulo completas e com letras de igual tamanho, realce e visibilidade.

9.5 - Quando na denominação de venda se menciona ao menos uma das variedades de queijo utilizadas, deverá designar-se na lista de ingredientes a percentagem das variedades mencionadas na denominação de venda e nome de todas as variedades de queijos utilizadas.

10 - MÉTODOS DE ANALISES

MATÉRIA GORDA	FIL 5B: 1986
COLIFORMES (30 °C)	FIL 73A: 1985
COLIFORMES (45 °C)	APHA CAP. 24 (1)
ESTAFILOCOCOS COAG. POS.	FIL 145: 1990
SALMONELA spp	FIL 93A: 1995
LISTERIA MONOCYTOGENES	FIL 143: 1990
FUNGOS E LEVEDURAS	FIL 94B: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3^o Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

11 - AMOSTRAGEM

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