

MERCOSUL/GMC/RES N° 82/96

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DO REQUEIJÃO**

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 concordaram em fixar a Identidade e Qualidade do Requeijão;

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tem por objetivo eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos Regulamento 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 Requeijão, que figura no Anexo I e forma parte da presente Resolução.

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

Art. 3 - As autoridades competentes dos Estados Parte 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 Bienestar Social
Ministério de Agricultura e Ganaderia

URUGUAI -Ministério de Salud Publica
Ministério de Industria, Energia y Minería (LATU)
Ministério de Ganadería, Agricultura y Pesca

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

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE REQUEIJÃO OU REQUESÓN

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO

O presente regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir o Requeijão ou Requesón, destinados ao consumo humano.

1.2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento se refere ao Requeijão ou Requesón a ser comercializado no MERCOSUL.

2 - DESCRIÇÃO

2.1 DEFINIÇÃO:

Entende-se por Requeijão ou Requesón (agora apenas chamado Requeijão) é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

2.2 - CLASSIFICAÇÃO

Se classificam, de acordo com as matérias primas empregadas no processo de elaboração em:

2.2.1 - Requeijão: aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

2.2.2 - Requeijão Cremoso: É aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

2.2.3 - Requeijão de Manteiga: É aquele obtido pela fusão prolongada com agitação de uma mistura de manteiga e massa de coalhada de leite integral, semi-desnatado ou desnatado.

2.3 - DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)

Se designarão "Requeijão", "Requeijão Cremoso" e "Requeijão de Manteiga" segundo corresponda a classificação 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.3 respectivamente.

- "Requeijão de Manteiga" poderá opcionalmente denominar-se "Requeijão do Norte".
- Quando em sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias o produto se denominará: "Requeijão com...(1)...", "Requeijão Cremoso com... (1)...", "Requeijão de Manteiga com...(1)..." ou "Requeijão do Norte com...(1)..." segundo corresponda, preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou substâncias alimentícias agregadas.

Em todos os caso poderá utilizar-se a designação "Requesón" no lugar de "Requeijão".

3 - REFERÊNCIAS

Norma FIL 4A: 1982. Queijos e Queijos processados. Determinação de conteúdos 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

CAC / Vol A: 1985

4 - COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 - COMPOSIÇÃO

4.1.1 - Ingredientes Obrigatórios.

Requeijão: leite ou leite reconstituído

Requeijão Cremoso: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

Requeijão de Manteiga: leite ou leite reconstituído, manteiga, cloreto de sódio.

4.1.2 - Ingredientes Opcionais

Coalho, coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de calcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos, condimentos, especiarias, outras substâncias alimentícias.

4.2 - REQUISITOS

4.2.1 - Características sensoriais

4.2.1.1 - Consistência: untável ou fatiável.

4.2.1.2 - Textura: cremosa fina lisa ou compacta

4.2.1.3 - Formato: variável

4.2.1.4 - Cor: característico.

4.2.1.5 - Odor: característico.

4.2.1.6.- Sabor: À creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

4.2.2 Requisito Físico-Químico

Requisito	Requeijão	Requeijão Cremoso	Requeijão de Manteiga	de Métodos de Análises	de
Matéria gorda no extrato seco g/100g	45,0 a 54,9	min. 55,0	25,0 a 59,9	Norma 5B:1986	FIL
Umidade g/100g	Máx. 60,0	Máx 65,0	Máx 58,0	Norma 4A:1982	FIL

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

Se admitirá o uso dos aditivos que se indicam a continuação nas concentrações máximas indicadas no produto final.

Aditivos	Função	Conc. Máx.
Acido Sórbico ou seus sais de Na, K ou Ca	Conservador	1000mg/kg só ou combinados expressa como ácido sórbico
Natamicina (na superfície)	Conservador	1 mg/dm ² Máx. 5 mg/kg não detetável a 2 mm de profundidade. Ausência na massa
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Acidos láctico, cítrico, acético e málico ou	Reguladores de	b.p.f.

seus sais da Na, K, Ca. Bicarbonato de sódio	acidez	
Citratos de Na, K, Ca Lactatos de Na ou Ca Tartaratos de Na e/ou K. Fosfatos ou polifosfatos de Na, K ou Ca	Emulsionantes/ estabilizantes	40 g/kg só ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substâncias anidra sempre que os fosfatos não superem 20 g/kg expressos em P205
Aromas	Saborizante/ aromatizante	b.p.f.
Caratenóides naturais: Beta Caroteno	Corante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Corante	10 mg/Kg como norbixina
Beta caroteno sintético idêntico ao natural	Corante	600mg/kg
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sais de Na ou K	Corante	15 mg/kg em clorofila
Peróxido de benzoilo	Corante	20 mg/l de leite (*)
Riboflavina Carmin Vermelho de beterraba Dióxido de titânio	Corante	b.p.f.

(*) Concentração máxima da matéria prima

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

7.2.1 - Durante o processo de fusão o produto deverá ser submetido a aquecimento mínimo de 80°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação tempo - temperatura equivalente.

7.2.2 - As especiarias, condimentos e/ou substâncias alimentícias que se agreguem ao produto deverá ser tratado convenientemente de forma tal que assegure a aptidão para o consumo humano no produto final.

7.2.3 - Condições de conservação e comercialização: o Requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10° C.

7.3 - Critérios Macroscópicos e Microscópicos

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

7.4 - Critérios Microbiológicos

O produto deverá cumprir com os seguintes requisitos microbiológicos

Microorganismos	Critério de Aceitação	Categoria I.C.M.S.F.	Métodos de Análise
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

8 - PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9 - ROTULAGEM

9.1 - Aplica-se o Regulamento MECOSUL correspondente.

9.2 - Denomina-se "Requeijão", "Requeijão Cremoso" e "Requeijão de Manteiga" segundo corresponda a classificação 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.3 respectivamente.

9.3 - O Requeijão de Manteiga poderá opcionalmente denominar-se "Requeijão do Norte".

9.4 - Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias o produto se denominará "Requeijão com", "Requeijão Cremoso com..... ", "Requeijão de Manteiga com....." ou "Requeijão do Norte com..... " segundo corresponda, preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou substâncias alimentícias adicionadas .

9.5 - Em todos os casos poderá denominar-se "Requesón" em lugar de "Requeijão"

10 - MÉTODOS DE ANALISES

Os métodos de análises especificados são os indicados em 4.2.2.

11 - AMOSTRAGEM

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