

**Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e a Resolução Nº91/93 do Grupo Mercado Comum, e a Recomendação No.55/96 do SGT No. 3 “Regulamentos Técnicos”.

**CONSIDERANDO:**

Que os Estados Partes concordaram em fixar a Identidade e Qualidade do Queijo Minas Frescal .

Que a harmonização dos 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 MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal, que figura em Anexo 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 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 Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).

BRASIL

Ministério da Agricultura e Abastecimento

Ministério da Saúde

PARAGUAI

Ministério de Salud Pública y Bienestar Social

Ministério de Agricultura e Ganadería  
Ministério da Industria y Comercio

URUGUAI

Ministério da Salud Pública

Ministério da Industria, Energía y Minería (LATU)

Ministério de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4 A presente Resolução entrará em vigência em 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

# **Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Queijo Minas Frescal.**

## **1. ALCANCE**

### **1.1. OBJETIVO.**

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

### **1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO:**

O presente Regulamento se refere ao Queijo Minas Frescal a ser comercializado no MERCOSUL.

## **2 - DESCRIÇÃO**

### **2.1. DEFINIÇÃO:**

Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

### **2.2. CLASSIFICAÇÃO:**

O Queijo Minas Frescal é um queijo semi-gordo, de alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.

### **2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA):**

Queijo Minas Frescal.

## **3 -REFERÊNCIA**

CAC/Vol. A 1985/Codex - FIL

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL 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 50 C: 1995. Leite e Produtos Lácteos - Métodos e Amostragem

Norma A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

## **4 -COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

### **4.1. COMPOSIÇÃO**

#### **4.1.1. Ingredientes obrigatórios.**

4.1.1.1. Leite e/ou Leite reconstituído

4.1.1.2. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

#### **4.1.2. Ingredientes Opcionais**

4.1.2.1. Leite em pó

4.1.2.2. Creme

4.1.2.3. Sólidos de origem láctea

4.1.2.4. Cloreto de sódio.

4.1.2.5. Cloreto de cálcio.

4.1.2.6. Cultivo de bactérias lácteas específicas

### **4.2.Requisitos**

#### **4.2.1. Características Sensoriais**

4.2.1.1. Consistência: branda, macia

4.2.1.2. Textura: com ou sem olhaduras mecânicas

4.2.1.3. Cor: esbranquiçada

4.2.1.4. Sabor: suave ou levemente ácido

4.2.1.5. Odor: suave, característico

4.2.1.6. Crosta: não possui, ou crosta fina

4.2.1.7. Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas.

#### **4.2.2. Forma e Peso**

4.2.2.1 Forma: Cilíndrico

4.2.2.2 Peso: De 0,3 a 5kg

#### **4.2.3. Requisitos físico-químicos.**

Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de alta umidade e semi-gordos, estabelecidos no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijos.

#### **4.2.4 Características distintivas do processo de elaboração**

Obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

#### **4.2.5. Acondicionamento.**

Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos.

#### **4.2.6 Condições de conservação e comercialização:**

O Queijo Minas Frescal deverá manter-se a uma temperatura não superior a 8°C.

### **5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

#### **5.1. Aditivos**

São autorizados os aditivos previstos no item 5 do “Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos” para queijos de alta umidade.

#### **5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração.**

É autorizado o uso dos coadjuvantes de tecnologia/elaboração previsto no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL 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 MERCOSUL correspondente.

### **7 - HIGIENE**

#### **7.1. Considerações Gerais**

As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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 e biológicos que garantam a inocuidade do produto.

#### **7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos**

O produto não deverá conter substâncias e estranhas de qualquer natureza.

### **7.3. Critérios Microbiológicos**

O Queijo Minas Frescal deverá cumprir com o estabelecido no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos, para Queijo Minas Frescal.

### **8 -.PESOS E MEDIDAS.**

Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

### **9 - ROTULAGEM**

Aplica-se o item 9 Rotulagem, do Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.

Denomina-se “Queijo Minas Frescal”

### **10 - MÉTODOS DE ANÁLISE**

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gordas: FIL 5B: 1986

### **11 -AMOSTRAGEM**

Segue-se os procedimentos recomendados na norma FIL 50C: 1995