

## **MERCOSUL/GMC/RES Nº 1/97**

### **REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO E SBRINZ.**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, O Protocolo de Ouro Preto, a Resolução Nº 91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação Nº 57/96 do SGT Nº3 “Regulamentos Técnicos”.

#### **CONSIDERANDO:**

Que os Estados Partes acordaram fixar a Identidade e a Qualidade do Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz.

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 do Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz”, que consta em anexo e é parte integrante da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

- |           |   |
|-----------|---|
| ARGENTINA | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ministério de Saúde e Ação Social.</li><li>- Ministério de Economia e Obras e Serviços Públicos</li><li>- Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentação (SENASA)</li></ul> |
| BRASIL    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ministério da Agricultura e do Abastecimento</li><li>- Ministério da Saúde</li></ul>  |

PARAGUAI - Ministério de Saúde Pública e Bem-estar Social  
- Ministério de Agricultura e Pecuária  
- Ministério de Indústria e Comércio

URUGUAI - Ministério de Saúde Pública  
- Ministério de Indústria, Energia e Mineração - LATU  
- Ministério de Pecuária, Agricultura e Pesca

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor em 1º/XI/97.

**XXV GMC - Assunção, 25/IV/97**

## **ANEXO**

### **REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS QUEIJOS PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO e SBRINZ.**

#### **1. ALCANCE**

##### **1.1. OBJETIVO**

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz destinados ao consumo humano.

##### **1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO:**

O presente Regulamento se refere aos queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz a serem comercializados no MERCOSUL.

#### **2 -DESCRIÇÃO:**

##### **2.1. DEFINIÇÃO**

Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

##### **2.2. Classificação**

Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz são queijos de baixa umidade, semigordos a gordos, de acordo com a classificação estabelecida no “Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos”.

Têm um conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.

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

Denomina-se, “Queijo Parmesão” , “Queijo Parmesano” ,”Queijo Reggianito”, “Queijo Reggiano” ou “Queijo Sbrinz”, de acordo com o item 4.2.2.

### **3 - REFERÊNCIA.**

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos

Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de alimentos.

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 Queijo.  
Conteúdo de matéria gorda.

Norma FIL 50C: 1995. Leite e Produtos Lácteos - Métodos de amostragem.

Norma FIL A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos

### **4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.**

#### **4.1. COMPOSIÇÃO:**

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

**4.1.1.1** Leite integral ou padronizado em seu conteúdo de matéria gorda

**4.1.1.2** Cultivos de bactérias lácticas específicas

**4.1.1.3** Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas

**4.1.1.4** Cloreto de sódio

##### **4.1.2** Ingredientes opcionais

**4.1.2.1** Creme

**4.1.2.2** Concentrado de proteínas lácteas

#### **4.1.2.3. Cloreto de cálcio**

### **4.2. REQUISITOS**

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

**4.2.1.1. Consistência:** dura

**4.2.1.2. Textura:** compacta, quebradiça e granulosa

**4.2.1.3. Cor:** branca amarelada e ligeiramente amarelada

**4.2.1.4. Sabor:** salgado levemente picante

**4.2.1.5. Odor:** característico

**4.2.1.6. Crosta:** lisa, consistente, bem formada, recoberta com revestimentos apropriados, aderidos ou não.

**4.2.1.7. Olhos:** não possui. Eventualmente poderá apresentar alguns olhos pequenos e algumas olhaduras mecânicas.

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

##### **4.2.2.1. Forma**

Cilindros de faces planas, de perfil ligeiramente convexo.

##### **4.2.2.2. Peso**

Parmesão ..... de 4 a 8 kg.

Reggianito e Sbrinz..... de 5 a 10kg.

Reggiano ..... de 10 a 20kg.

Parmesano ..... mais de 20kg.

#### **4.2.3. Requisitos Físico-Químicos**

Corresponderão às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.

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

**4.2.4.1. Obtenção** de uma massa cozida, sem soro, prensada, salgada e maturada.

**4.2.4.2.** Estabilização e maturação: deverá ser maturado pelo tempo necessário para a obtenção das suas características específicas. Pelo menos 6 meses para queijos de 4 a 10kg de peso, 8 meses para queijos de peso compreendido entre 10 e 20kg e 12 meses para os queijos de mais de 20 kg.

#### **4.2.5.** Acondicionamento

Sem embalagem ou em envoltórios plásticos ou em embalagens com ou sem vácuo ou envoltórios bromatologicamente aptos. Eventualmente, parafinados e/ou acondicionados com cobertura bromatologicamente aptas.

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

É recomendado manter os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz a uma temperatura não superior a 20°C, com o objetivo de manter suas características

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

### **5.1.** Aditivos

Serão autorizados os aditivos previstos no item 5. do Regulamento Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos para Queijos de Baixa Umidade.

Autoriza-se para uso nas coberturas das superfícies dos queijos os corantes previstos no item 5 do Regulamento Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos e, ainda, óleo de linhaça ou outros óleos vegetais isolados ou em combinações com carvão vegetal; carbonato de cálcio, óxido de ferro, alumínio, prata, ouro e litolrubina BK.

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

Não se autoriza o uso de coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

## **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 a 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.

Poderá utilizar-se Leite Crú ou Pasteurizado o qual deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados.

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

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

### **7.3. Critérios Microbiológicos:**

Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz deverão cumprir com o estabelecido no “Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Requisitos Microbiológicos para Queijos”, para Queijos de Baixa Umidade.

## **8. PESOS E MEDIDAS**

Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

## **9. ROTULAGEM**

Aplica-se o item 9 ROTULAGEM do “Regulamento Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.

Denomina-se “Queijo Parmesão”, “Queijo Parmesano”, “Queijo Reggiano”, “Queijo Reggianito” ou “Queijo Sbrinz”, segundo corresponda e de acordo com o item 4.2.2.

## **10. MÉTODOS DE ANÁLISE**

Umidade : FIL 4A: I982

Matéria Gorda: FIL 5B: I986

## **11. AMOSTRAGEM**

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