

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e,

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 145/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal;

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos Produtos de Origem Animal, resolve:

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal;

Art. 2º. O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria de Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

ARLINDO PORTO

## REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO 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 muito alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no 'Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. (Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa 4/2004/MAA](#) )

### 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.

Norma FIL 99A: 1987. Avaliação Sensorial de Produtos Lácteos.

### 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 muito alta umidade e semi-gordos, estabelecidos no 'Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. (*Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 4/2004/MAA* )

---

*Redação(ões) Anterior(es)*

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 de Identidade e Qualidade de Queijos' para queijos de muito alta umidade. (*Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 4/2004/MAA* )

---

*Redação(ões) Anterior(es)*

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 devem 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 Gorda: FIL 5B: 1986.

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

D.O.U., 08/09/1997