

MERCOSUL/GMC/RES Nº 83/96

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO PRATO.

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

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a Identidade e Qualidade do Queijo Prato;

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 do Mercosul de Identidade e Qualidade do Queijo Prato, que figura no Anexo 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 Partes 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 do Abastecimento
Ministério da Saúde

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

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

Art. 4 - A presente Resolução entrará em vigor até de 1º de novembro de 1996.

XXIII GMC, Brasília 11/10/96

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO PRATO.

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO

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

Nota: Queijo Prato para uso industrial poderá não cumprir com todos os requisitos deste Regulamento sempre que para ele exista uma justificativa tecnológica.

1.2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento se refere exclusivamente ao Queijo Prato destinado ao comércio MERCOSUL.

2 - DESCRIÇÃO

2.1 - DEFINIÇÃO

Com o nome de Queijo Prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2 - CLASSIFICAÇÃO:

O Queijo Prato é um queijo gordo de média umidade de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.

2.3 - DESIGNAÇÃO: (Denominação de venda)

"Queijo Prato" ou "Queijo Prato de Uso Industrial" segundo corresponda. Será denominado "Queijo Prato" e opcionalmente poderá ter as seguintes denominações:

"Queijo Prato" (Lanche ou Sandwich)

"Queijo Prato" (Cobocó)

"Queijo Prato" (Esférico ou Bola)

3- REFERÊNCIA

- 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 SB:1986 - Queijos e produtos processados de Queijo. Conteúdo de matéria gorda.
- Norma FIL 50B: Leite e Produtos Lácteos - Métodos de Amostragem.
- Norma A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.
- Norma FIL 99 A:1987. Avaliação Sensorial de produtos lacteos.

4 - COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 - Composição

4.1.1 - Ingredientes Obrigatórios.

4.1.1.1 - Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda.

4.1.1.2 - Cultivo de bactérias laticas 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 - Leite em pó

4.1.2.2 - Creme

4.1.2.3 - Sólidos de origem láctea

4.1.2.4 - Cloreto de Cálcio.

4.2 - REQUISITOS

4.2.1 - Características Sensoriais

4.2.1.1 - Consistência: semidura, elástica.

4.2.1.2 - Textura: compacta, lisa, fechada com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhadura mecânicas.

4.2.1.3 - Cor: amarelado ou amarelo-palha.

4.2.1.4 - Sabor: característico.

4.2.1.5 - Odor: característico.

4.2.1.6 - Crosta: não possui ou com crosta fina, lisa, sem trincas.

4.2.1.7 - Olhaduras: algumas olhaduras pequenas bem distribuída ou sem olhaduras.

4.2.2 - Forma e Peso

4.2.2.1- Forma: Paralelepípedo de seção transversal, retangular, cilíndrico ou esférico, de acordo com a variedade correspondente:

- Queijo Prato, Queijo Prato (Lanche ou Sandwich): paralelepípedo de seção transversal retangular.
- Queijo Prato (Cobocó): cilíndrico
- Queijo Prato(Esférico ou Bola): esférico

4.2.2.2 - Peso: De 0,4 a 5,0 kg, de acordo com a variedade correspondente.

4.2.3 - Requisitos Físico-Químicos

Correspondem as características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijos.

4.2.4 - Características Distintas do Processo de Elaboração.

4.2.4.1 - Obtenção de uma massa semicozida, remoção parcial do soro lavada por adição de água quente, pré-prensada sob o soro, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.1 - Estabilização e Maturação: deverá maturar pelo tempo necessário para conseguir suas características específicas (pelo menos 25 dias).

4.2.5 - Acondicionamento

Embalagem plástica com ou sem vácuo ou acondicionada em envase bromatologicamente adequado.

4.2.6 - Condições de conservação e comercialização O Queijo Prato deverá manter-se a uma temperatura não superior a 12°C.

5 - ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1 - Aditivos

São autorizados os aditivos previstos no ponto 5 do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de média umidade

5.2 - Coadjuvantes de tecnologia / elaboração

É autorizado o uso dos coadjuvantes de tecnologia/elaboração previsto no "Regulamento Técnico Geral 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 Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL. A.1985).

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetidos à pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990,979.13,p823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.2 - Critérios Macroscópicos

O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3 - Critérios Microscópicos

O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

7.4 - Critérios Microbiológicos

O Queijo Prato deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijos de teor médio de umidade no "Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos".

8 - PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o regulamento MERCOSUL correspondente.

9 - ROTULAGEM

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

"Queijo Prato" ou "Queijo Prato de Uso Industrial" segundo corresponda.

Será denominado "Queijo Prato". Opcionalmente poderá ter as seguintes denominações:

"Queijo Prato" (Lanche ou Sandwich)

"Queijo Prato" (Cobocó)

"Queijo Prato" (Esférico ou Bola)

10- MÉTODOS DE ANÁLISES

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986

11- AMOSTRAGEM

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