

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal,

Considerando a Resolução MERCOSUL/GMC/RES. Nº 48/97, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Azul, e o que consta do Processo no 21000.003344/2007-25, resolve:

Art. 1º Adotar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Azul, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º As empresas terão o prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Instrução Normativa, para providenciarem a adequação dos registros dos produtos, promovendo as alterações necessárias.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO AZUL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade exigidos do Queijo Azul destinado ao consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento refere-se ao Queijo Azul destinado ao comércio interestadual ou internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: entende-se por Queijo azul o produto obtido da coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementado ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, e mediante um processo de fabricação que utiliza fungos específicos (*Penicillium roqueforti*), complementados ou não pela ação de fungos e/ou leveduras subsidiárias, encarregadas de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação.

2.2. CLASSIFICAÇÃO

2.2.1. O Queijo Azul é um queijo gordo e de umidade média a alta, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de venda): será denominado "Queijo Azul".

3. REFERÊNCIAS

- Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

- Regulamento Técnico Geral MERCOSUL sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Elaboração e Industrialização de Alimentos

- 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 Gordura

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

- Norma A6 do Codex Alimentarius Norma Geral para Queijos
- 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 padronizados ou não em seu teor de gordura; os leites empregados na elaboração do Queijo Azul deverão proceder das espécies bovina, ovina ou caprina e podem ser utilizados isoladamente ou em misturas;

4.1.1.2. Coalho e outras enzimas apropriadas;

4.1.1.3. Cloreto de sódio; e

4.1.1.4. Cultivos de *Penicillium roqueforti*.

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

4.1.2.1. Leite em concentrado;

4.1.2.2. Creme;

4.1.2.3. Leite em pó;

4.1.2.4. Caseinatos alimentícios;

4.1.2.5. Proteínas lácteas;

4.1.2.6. Outros sólidos de origem Láctea;

4.1.2.7. Cultivos de bactérias lácteas específicas;

4.1.2.8. Cultivos de fungos e/ou leveduras subsidiárias para maturação; e

4.1.2.9. Cloreto de cálcio.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Consistência: semidura, quebradiça ou semidura pastosa.

4.2.1.2. Textura: aberta, com desenvolvimento de mofos distribuídos de maneira razoavelmente uniforme, com veias de cor verde, verde-azulado ou verdeacinzentado.

4.2.1.3. Cor: branco a branco-amarelado uniformes, com veias características de cor verde, verde-azulado ou verde- acinzentado.

4.2.1.4. Sabor: picante, salgado, característico.

4.2.1.5. Odor: característico acentuado.

4.2.1.6. Casca: rugosa, frágil, sem trinca irregular. Eventualmente pode apresentar untuosidade superficial, de cor ligeiramente cinza e/ou incipiente desenvolvimento de fungos e/ou leveduras subsidiárias.

4.2.1.7. Olhos: não possui. Eventualmente poderá apresentar alguns poucos olhos pequenos e disseminados e/ou algumas aberturas (olhos mecânicos).

4.2.2. FORMATO E PESO

4.2.2.1. Formato: cilíndrico.

4.2.2..2. Peso: dois a treze quilos.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

4.2.3.1. O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO

4.2.4.1. Obtenção de uma massa por coagulação do leite por coalho e/ou outras enzimas coagulantes específicas, complementada ou não por ação de bactérias lácticas específicas, cortadas em grãos grandes, agitada sem aquecimento, dessorada, dessorada somente depois de uma fermentação, salgada e maturada à temperatura inferior a 15°C.

4.2.4.2. Estabilização e Maturação: o Queijo Azul deverá ser maturado pelo tempo necessário para atingir suas características específicas (pelo menos 35 (trinta e cinco) dias a uma temperatura inferior a 15°C).

4.2.5. ACONDICIONAMENTO: em embalagens ou invólucros plásticos ou alumínio ou de estanho, com ou sem vácuo, ou acondicionado em embalagens ou invólucros bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO: o Queijo Azul deve conservar-se durante sua comercialização a uma temperatura inferior a 8°C.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

5.1. Aditivos: no Queijo Azul são autorizados os aditivos previstos no item 5, do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de alta e média umidade. Autoriza-se, ainda, o uso de lípases e proteases (b.p.f.).

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/fabricação: não são autorizados.

6. CONTAMINANTES

6.1. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento correspondente.

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais

As práticas de higiene para elaboração destes produtos deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico 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. 15ª edição, 1990, 979. 13, p.823.) combinado ou não com outros processos físicos e biológicos que garantam a inocuidade do produto.

Fica excluído de ser submetido à pasteurização, ou tratamento térmico, o leite higienizado que se destine à elaboração de queijos que se submetam a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, durante um período superior a 60 (sessenta) dias.

7.2. Critérios Macroscópicos

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

7.3. Critérios Microscópicos

O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de

qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos

O Queijo Azul deverá obedecer ao estabelecido no "Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos, para Queijo", para queijos de média umidade.

8. PESO E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento correspondente.

9. ROTULAGEM

Será aplicado o ponto 9 ROTULAGEM, do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

Será denominado "Queijo Azul".

Quando na sua elaboração forem utilizados leites das espécies ovinos e/ou caprina, isoladamente ou em misturas com leite da espécie bovina, deverá constar da lista de ingredientes os tipos de leite empregados, utilizando-se a denominação genérica "leite" para a espécie bovina e "leite de ovelha" e/ou "leite de cabra" quando correspondente.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A. 1982

Gordura: FIL 5B. 1986

11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL 50C: 1995.

Publicada em D.O.U de 24/10/07.