

## Instrução Normativa MAPA 45/2007

(D.O.U. 24/10/2007)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

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.

REINHOLD STEPHANES

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 Higiênico-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 verde-acinzentado.

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. PESOS 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.

D.O.U., 24/10/2007 - Seção 1