

**Portaria MAA 365/1997**  
(D.O.U. 08/09/1997)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 365, 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 31/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Tandil,

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 Tandil.

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tandil, aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do 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 TANDIL.

#### 1 . ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer a identidade os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Tandil destinado ao consumo humano.

O Queijo Tandil para uso industrial poderá não cumprir com todos os requisitos deste Regulamento, sempre que para isto exista uma justificativa tecnológica.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se refere ao Queijo Tandil destinado ao comércio nacional ou internacional.

#### 2 - DESCRIÇÃO:

2.1. Definição: Entende-se por Queijo Tandil o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. Classificação: O Queijo Tandil é um queijo de média umidade e gordo, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

2.3. Designação (Denominação de Venda):

Denominar-se-á "Queijo Tandil" ou "Queijo Tandil de Uso Industrial" segundo corresponde.

#### 3 - REFERÊNCIA.

Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico 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 B: 1985. Leite e Produtos Lácteos - Métodos de 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 padronizado em seu conteúdo de matéria gorda.

4.1.1.2. Cultivo de bactérias lácticas específicas.

4.1.1.3. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.1.4. Cloretos 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, não granulosa, podendo apresentar algumas aberturas mecânicas.

4.2.1.3. Cor: Branco amarelado, uniforme.

4.2.1.4. Sabor: Láctico, suave, ligeiramente salgado, característico.

4.2.1.5. Odor: Característico, pouco acentuado.

4.2.1.6. Crosta: Lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras nem trincas, ou sem crosta

4.2.1.7. Olhadura: Alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

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

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal, quadrado ou retangular.

4.2.2.2. Peso: De 1 a 4kg.

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

Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidos no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de queijos".

###### 4.2.4. Características Distintivas do Processo de Elaboração

4.2.4.1. Obtenção de uma massa semicozida, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e maturação: Só deverá maturar durante o tempo necessário para obter suas características específicas (pelo menos 25 dias).

#### 4.2.5. Acondicionamento:

Em envoltórios plásticos, com ou sem vácuo, com cobertura aderidos ou não na embalagem, todos eles bromatologicamente aptos.

#### 4.2.6. Condições de Conservação e Comercialização:

O Queijo Tandil deverá ser mantido a uma temperatura não superior aos 12°C.

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

#### 5.1. Aditivos

Serão autorizados os aditivos previstos no Item 5 do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos" para Queijos de Média Umidade.

#### 5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

Autorizar-se-á o uso dos Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração previsto no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

### 6. CONTAMINANTES.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidade, superiores a limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

### 7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais: as práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o que estabelece 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 submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823), 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 conter impurezas ou substâncias microscópicas, de qualquer natureza.

#### 7.4. Critérios Microbiológicos:

O Queijo Tandil deverá cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos", para Queijos de Média Umidade.

### 8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento específico.

### 9. ROTULAGEM

Será aplicado o Item 9. "Rotulagem do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos". Denominar-se-á "Queijo Tandil" ou Queijo Tandil de Uso Industrial. segundo corresponde.

### 10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986

### 11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985

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