



alimentos

Castello Branco

S.M.G. LATICÍNIOS LTDA

## BOLETIM INFORMATIVO

23 de janeiro de 2019

# SECRETARIA DA AGRICULTURA ESTABELECE NOVAS REGRAS PARA O QUEIJO COLONIAL EM SC



---

A Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca do Estado de Santa Catarina, estabeleceu em novembro de 2018 novas regras para a produção e comercialização do **queijo colonial** para as empresas registradas no órgão e fiscalizadas pela Cidasc (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina) através das Portarias 32 e 33 - Normas Internas Regulamentadoras. As novas regras estabelecem critérios principalmente quanto à denominação do produto e ao tempo de secagem e maturação para este tipo de queijo.

A Portaria nº 32 2018 em sua Norma Interna Regulamentadora, estabelece critérios para a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo **Queijo Colonial Maturado**, ou seja, o queijo para ter esta denominação, deverá secar e permanecer maturando por um período mínimo de 10 (dez) dias sob refrigeração e temperatura máxima de até 10°C (dez graus centígrados). Em seus requisitos físico-químicos deve possuir entre 45% a 59,9% de matéria gorda no extrato seco e por ser classificado com queijo de média umidade deve possuir entre 36% a 45,9% de umidade.

A Portaria nº 33 2018, em sua Norma Interna Regulamentadora, estabelece critérios para a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo **Queijo Fresco (Colonial)** destinado ao consumo humano. A presente Norma Interna Regulamentadora determina que o Queijo Fresco (Colonial) poderá ter um período mínimo de secagem de 18 (dezoito) horas e permanecer armazenado sob temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados). Em seus requisitos físico-químicos deve possuir entre 45% a 59,9% de matéria gorda no extrato seco, deve possuir entre 36% a 45,9% de umidade para ser classificado como queijo de média umidade e entre 46% a 54,9% de umidade para ser classificado como queijo de alta umidade.

De acordo com estas duas Portarias e em atendimento às suas Normas Internas Regulamentadoras, estaremos fazendo alguns ajustes na rotulagem de nossa linha de queijo colonial e em seu estágio de maturação. Estaremos separando em duas categorias conforme os critérios estabelecidos:

\* **Queijo Fresco (Colonial)**: esta denominação será utilizada em todos os formatos comercializados atualmente com a marca **NOSTRO**, sendo peça de 2 kg retangular, peça de 1 kg retangular, fracionado, peça redonda, peça redonda rede, fatiado interfoliado de 1kg, fatiado interfoliado de 150g e ralado 160g. A arte do rótulo e as demais informações contidas permanecem as mesmas. A única mudança está na denominação do produto. Seu processo de fabricação continuará o mesmo, será embalado e comercializado com as mesmas características atuais, com secagem e maturação entre 3 a 5 dias, classificado como queijo de média umidade pelas análises laboratoriais apresentando entre 36 a 45% de umidade.



\* **Queijo Colonial:** esta denominação será utilizada para o queijo que permanecem em maturação por mais tempo, respeitando o período mínimo de 10 dias. O Queijo Colonial Ao Vinagre, comercializado com a marca **NOSTRO** atualmente se enquadra nesta classificação e não sofrerá nenhuma alteração. Para atender uma demanda de consumidores mais exigentes estaremos lançando o Queijo Colonial com a marca **Castello Branco Alimentos**, um queijo elaborado seguindo o mesmo processo produtivo do Queijo Fresco (Colonial), seguindo os mesmos critérios de qualidade, porém com um período de maturação maior. Este período maior de maturação confere ao queijo algumas diferenças em aspectos de sabor, consistência e elasticidade.



---

**Maturação:** este processo consiste em uma série de processos físicos, bioquímicos e microbiológicos que ocorrem em todos os queijos, exceto aqueles que são consumidos frescos. Estes processos alteram a composição química dos queijos, principalmente no que tange a seu conteúdo em açúcares, proteínas e lipídeos. O tempo de maturação varia para cada tipo e é neste processo que se desenvolvem as características organolépticas e de textura, características de cada um deles. Em síntese a maturação irá promover: desenvolvimento do sabor; desenvolvimento do aroma; desenvolvimento do aspecto (tipo de casca) e formação de textura.

( fonte: <https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/tudo-sobre-queijo/145-maturacao-de-queijos>)

As referidas Portarias entram em vigor no prazo de 180 dias a contar de sua publicação (publicadas em 07/11/2018). As alterações do Queijo Colonial para Queijo Fresco (Colonial), serão feitas de modo gradativo. Para maiores informações favor entrar em contato pelos meios de comunicação da empresa.

S.M.G. LATICÍNIOS LTDA

Fone: (49) 3425-2527 (WhatsApp) ou (49) 3030-7227

E-mail: atendimento.smglaticinios@gmail.com

<https://www.facebook.com/smglaticiniosoficial>