



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL

**Portaria SAR nº 15/2020, de 27/05/2020.**

O Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 106, §2º, I, da Lei Complementar nº 741, de 12 de junho de 2019,

**Considerando** a Lei nº 17.486/2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências;

**Considerando** o Decreto nº 362, de 21 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei nº 17.486/2018;

**Considerando** a necessidade da elaboração de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada tipo de queijo artesanal, de acordo com o art. 9º do Decreto nº 362/2019;

**Considerando** que compete à Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR) a elaboração do RTIQ, mediante a participação de equipe multidisciplinar, nos termos do art. 10, I, II, III, IV, e parágrafo único, do Decreto nº 362/2019;

**Considerando** a conclusão dos trabalhos da equipe multidisciplinar instituída pela Portaria SAR nº 7/2020, de 02/03/2020, tendo por objetivo a elaboração do RTIQ do Queijo Kochkäse;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Queijo Kochkäse, nos termos do Anexo Único desta Portaria.

**Art. 2º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL

Fl. 2 da Portaria SAR nº 15/2020, de 27/05/2020.

no Diário Oficial do Estado.

Florianópolis, 27 de maio de 2020.

**Ricardo de Gouvêa**  
Secretário de Estado



**ANEXO ÚNICO**

**REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE  
(RTIQ) DO QUEIJO KOCHKÄSE**

**Art. 1º** Este RTIQ estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Queijo Kochkäse, destinado ao consumo humano.

**Parágrafo único.** As disposições deste Regulamento são aplicáveis para a produção do Queijo Kochkäse em região tradicionalmente produtora nos municípios oriundos das primeiras colônias de imigração alemã de Santa Catarina, sendo as colônias de Blumenau e Dona Francisca.

**Art. 2º** Considera-se Queijo Kochkäse o produto elaborado a partir do leite cru e que contenha as seguintes características:

- I-** oriundo de propriedades certificadas livres de brucelose e tuberculose e com programa de Boas Práticas de Produção implantadas no sistema de criação e ordenha;
- II-** obtido a partir do cozimento da massa coalhada naturalmente dessorada e fermentada.

**Parágrafo único.** Admite-se a produção a partir do leite pasteurizado.

**Art. 3º** O Queijo Kochkäse é classificado como um queijo desnatado de muito alta umidade, tratado termicamente nos termos do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, instituído pela Portaria nº 146/1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**Art. 4º** Quanto à designação (denominação de venda), o produto deverá ser identificado como Queijo Kochkäse ou Kochkäse.

**Parágrafo único.** Havendo acréscimo de especiarias permitidas, estas deverão estar nominadas junto à denominação de venda.

**Art. 5º** De acordo com a composição e requisitos, o Queijo



Kochkäse deverá apresentar o seguinte:

**I - Ingredientes obrigatórios:**

- a) leite cru ou pasteurizado desnatado de vaca;
- b) sal.

**II - Ingredientes opcionais:**

- a) manteiga;
- b) creme de leite;
- c) especiarias: alcaravia ou kummel, desde que em quantidades menores que os ingredientes principais;
- d) coalho não industrial.

**Parágrafo único:** Admite-se o uso de bicarbonato de sódio em quantidade suficiente para auxiliar a fermentação da massa dessorada, como aditivo e coadjuvante de tecnologia de elaboração.

**Art. 6º** O Queijo Kochkäse deverá apresentar os seguintes requisitos sensoriais:

**I- consistência:** mole;

**II- textura:** compacta e lisa;

**III- cor:** amarelada;

**IV- sabor:** característico, podendo ser levemente ácido e salgado, e/ou de acordo com outras substâncias alimentícias utilizadas em sua elaboração;

**V- odor:** característico;

**VI- formato:** variável conforme embalagem utilizada.

**Art. 7º** Os requisitos físico-químicos do Queijo Kochkäse são os seguintes:

**I- matéria gorda no extrato seco:** desnatado, contém menos de 10,0% (dez por cento) de gordura;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL

**II-** umidade: não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento).

**Art. 8º** As características distintivas do processo de elaboração do Queijo Kochkäse são as seguintes:

**I-** o leite cru ou pasteurizado desnatado é coagulado naturalmente, aquecido entre 40°C (quarenta graus Celsius) e 45°C (quarenta e cinco graus Celsius), coalhado, dessorado em sacos de *nylon* ou de tecido de uso próprio para alimento, cujas propriedades são exclusivas para essa finalidade, originando uma massa esfarelada para fermentação, adicionada de sal;

**II -** o tempo de fermentação deverá ser de 2 (dois) a 7 (sete) dias, até que a massa adquira coloração amarelada e os grumos estejam agregados;

**III -** a massa fermentada é cozida, até completa fusão atingindo a temperatura de 80°C (oitenta graus Celsius) por no mínimo 1 (um) minuto, adquirindo a aparência de um queijo cremoso e uniforme, seguido de resfriamento;

**IV -** acondicionamento: embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos;

**V-** armazenamento: Deverá ser conservado a uma temperatura entre 4°C (quatro graus Celsius) e 8°C (oito graus Celsius);

**VI -** transporte: acondicionado em embalagens próprias para transporte de alimento.

**Art. 9º** Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não podem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação.

**Art. 10º** Deverão ser observados os seguintes requisitos relacionados à higiene:

**I -** as práticas de higiene na elaboração do produto devem



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL

estar de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF);

**II** - critérios macroscópicos: o produto não poderá apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza;

**III** - critérios microscópicos: correspondem aos limites estabelecidos para queijos de muito alta umidade, determinada por legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**Art. 11** Para o Queijo Kochkäse deve ser utilizada a medida de massa expressa em quilogramas ou gramas como parâmetro para peso do produto.

**Art. 12** A rotulagem deve estar de acordo com a legislação de rotulagem de alimentos embalados, apresentando a denominação Queijo Kochkäse ou Kochkäse, devendo ser indicado no rótulo o tipo de tratamento da matéria-prima (leite cru ou leite pasteurizado) e demais ingredientes utilizados.

**Art. 13** Os métodos analíticos serão aqueles estabelecidos em legislação expedida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**Art.14** Para amostragem, aplicam-se os métodos estabelecidos em legislação expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Florianópolis, 27 de maio de 2020.

**Ricardo de Gouvêa**  
Secretário de Estado