

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 23/07/2020 | Edição: 140 | Seção: 1 | Página: 3

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 21 DE JULHO DE 2020

Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado ricota.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63, do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo nº 21000.052654/2018-26, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar a ricota, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Para fins deste Regulamento Técnico, ricota é o queijo obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% (vinte por cento) do seu volume.

§ 1º A ricota pode ser fresca ou defumada.

§ 2º A ricota fresca pode ser prensada ou não, salgada ou não, submetida à secagem ou não.

§ 3º A ricota defumada pode ser prensada ou não, salgada ou não, devendo ser submetida à secagem e defumação.

Art. 3º A ricota, classifica-se em:

I - fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo; e

II - defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.

Art. 4º A ricota pode ter formatos variados.

Art. 5º A ricota apresenta como ingredientes obrigatórios:

I - leite ou leite reconstituído, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos; e

II - soro de leite.

Art. 6º A ricota apresenta como ingredientes opcionais isolados ou em combinação:

I - caseína;

II - cloreto de cálcio;

III - cloreto de sódio;

IV - concentrado de proteína de leite;

V - concentrado de proteína de soro de leite;

VI - condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes e fibras alimentares;

VII - creme de leite;

VIII - creme de soro;

IX - leite em pó; e

X - substitutos do cloreto de sódio.

Parágrafo único. O creme de leite e o creme de soro somente podem ser adicionados em substituição parcial ao leite dentro do limite estabelecido no Art. 2º, deste Regulamento Técnico.

Art. 7º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislações específicas.

Parágrafo único. Permite-se a adição dos seguintes coadjuvantes de tecnologia como sais neutralizantes, isolados ou em combinação, expressos como substâncias anidras:

I - bicarbonato de sódio;

II - carbonato de sódio;

III - hidróxido de cálcio; e

IV - hidróxido de sódio.

Art. 8º A ricota deve atender as seguintes características sensoriais:

I - ricota fresca:

a) aroma suave e característico;

b) consistência mole, não pastosa e friável;

c) cor homogênea, branca a branco creme;

d) sabor próprio, suave, salgado ou não; e

e) textura homogênea e granulosa.

II - ricota defumada:

a) aroma próprio, levemente picante;

b) consistência macia à dura;

c) cor branca ou branco creme e amarronzada na casca;

d) sabor próprio, levemente picante; e

e) textura fechada.

Art. 9º A ricota deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, conforme classificação estabelecida no Art. 3º, deste Regulamento Técnico.

Art. 10. A ricota deve cumprir com os critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos, conforme sua classificação de umidade.

Art. 11. A ricota não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. A ricota deve ser acondicionada em embalagens bromatologicamente apropriadas.

Art. 13. A ricota deve ser mantida conservada, nas seguintes temperaturas:

I - ricota fresca: não superior a 8°C (oito graus Celsius); e

II - ricota defumada: não superior a 12°C (doze graus Celsius).

Art. 14. A denominação de venda do produto é "ricota fresca" ou "ricota defumada" conforme definição contida no Art. 2º, desta Instrução Normativa.

§ 1º Quando em sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, o produto se denominará "ricota fresca com..." ou "ricota defumada com..." preenchendo o espaço em branco com os condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes utilizados.

§ 2º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação "ricota fresca condimentada" ou "ricota defumada condimentada".

§ 3º Deverá ser indicado no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, legíveis e visíveis, abaixo ou ao lado da denominação de venda, e com tamanho mínimo de 2 mm de altura o percentual de matéria gorda do produto.

Art. 15. Os estabelecimentos que já possuem ricota registrada têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta cinco) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 16. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 03 de agosto de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.