

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 23/07/2020 | Edição: 140 | Seção: 1 | Página: 4

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 21 DE JULHO DE 2020

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

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 21000.052663/2018-17, resolve:

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

Art. 2º Para fins deste Regulamento, queijo minas padrão é o produto obtido por coagulação do leite pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

Parágrafo único. É um queijo maturado, de massa crua ou semi-cozida, dessorada, prensada e salgada.

Art. 3º O queijo minas padrão classifica-se, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo semi-gordo a gordo e de média umidade.

Art. 4º O queijo minas padrão deve ter formato cilíndrico, podendo ou não apresentar casca, a qual, se existente, deve ser fina, de cor branco creme, lisa e sem trincas.

Art. 5º O queijo minas padrão apresenta como ingredientes obrigatórios:

I - cloreto de sódio;

II - coalho ou outras enzimas coagulantes;

III - cultivo de bactérias lácticas; e,

IV - leite ou leite reconstituído, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos.

Art. 6º O queijo minas padrão apresenta como ingredientes opcionais, isolados ou em combinação:

I - butteroil;

II - caseína e caseinatos;

III - cloreto de cálcio;

IV - concentrado de proteína de leite;

V - concentrado de proteína de soro de leite;

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

VII - creme de leite;

VIII - creme de soro de leite;

IX - gordura anidra de leite;

X - leite em pó;

XI - manteiga;

XII - soro fermento; e,

XIII - substitutos do cloreto de sódio.

Parágrafo único. Somente poderão ser utilizados ingredientes previstos no inciso VI, que atendam a legislação específica e que estejam prontos ao consumo na forma em que se apresentam.

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

Parágrafo único. Serão admitidos como coadjuvantes, cultivos de bactérias lácticas subsidiárias ou outros microrganismos específicos, aprovados pelo órgão competente.

Art. 8º O queijo minas padrão deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - consistência semidura, tendente a macia;

III - cor homogênea, branco creme a ligeiramente amarelada;

IV - sabor característico, variando de levemente ácido a suave; e

V - textura fechada, podendo ter poucas e pequenas olhaduras mecânicas.

Art. 9º O queijo minas padrão deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - teor de gordura no extrato seco de 42,0g/100g (quarenta e dois gramas, por cem gramas) a 57,0g/100g (cinquenta e sete gramas, por cem gramas); e,

II - teor de umidade de 36,0g/100g (trinta e seis gramas por cem gramas) a 45,9g/100g (quarenta e cinco vírgula nove gramas, por cem gramas).

Art. 10. O queijo minas padrão deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos.

Art. 11. O queijo minas padrão deve sofrer maturação por no mínimo 20 (vinte) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesesseis graus Celsius).

Art. 12. O queijo minas padrão deve ser mantido em temperatura não superior a 12°C (doze graus Celsius).

Art. 13. O queijo minas padrão não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 14. O queijo minas padrão deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 15. A denominação de venda do produto é queijo minas padrão.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, o produto se denominará "queijo minas padrão com...", preenchendo o espaço em branco com os condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, doces, embutidos cárneos utilizados.

§ 2º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizada a denominação "queijo minas padrão condimentado".

§ 3º Para os queijos de uso industrial, deve constar no painel principal do rótulo a expressão "uso industrial".

§ 4º Para os queijos fracionados deve constar no painel principal do rótulo a expressão "fracionado".

§ 5º Para os casos previstos no § 4º, a expressão "fracionado" pode ser substituída pelas expressões "meia lua", "fatiado" ou "pedaço", conforme o tipo de fracionamento realizado.

Art. 16. Os estabelecimentos que já possuem queijo minas padrão registrado, 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. 17. 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.