

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº....., DE..... DE.....DE 20....

Estabelece os requisitos de boas práticas agropecuárias na produção leiteira; os requisitos de boas práticas de fabricação dos queijos artesanais; o modelo de protocolo de elaboração das características de identidade e qualidade do queijo artesanal, previstos pela Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e revoga a Resolução DIPOA nº 07, de 28 de novembro de 2000, a Instrução Normativa MAPA nº 30, de 07 de agosto de 2013 e o item 1.3.2, do Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal/1988, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, no Decreto nº 9.918 de 18 de julho de 2019, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e o que consta do Processo nº 21000.013790/2020-15, resolve:

Art. 1º Estabelecer os requisitos de boas práticas agropecuárias na produção leiteira, de boas práticas de fabricação e o modelo de protocolo de elaboração das características de identidade e qualidade do queijo artesanal.

Parágrafo único. Os órgãos de agricultura e pecuária estaduais e distrital têm competência para estabelecer o protocolo de elaboração das características de identidade e qualidade dos queijos artesanais, para cada tipo e variedade, para o fim de concessão do selo ARTE, nos termos do Anexo I desta Instrução Normativa e encaminhá-lo ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para divulgação em sua página oficial.

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, considera-se:

I – Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

II – entreposto: a unidade de beneficiamento de leite e derivados destinada, exclusivamente, ao recebimento, maturação, rotulagem, acondicionamento e expedição de queijos artesanais; podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

III – leite de origem determinada: o leite cru utilizado na fabricação de queijo artesanal, oriundo de propriedade rural diferente da propriedade onde está situada a queijaria.

IV – produtor de queijo artesanal ou queijeiro artesanal: aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos; emprega técnicas tradicionais e observa o protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade;

V – protocolo de elaboração das características de identidade e qualidade do queijo artesanal: o protocolo a ser adotado pelos órgãos de agricultura e pecuária estaduais e distrital e elaborado para caracterizar cada tipo e variedade de queijo artesanal para o fim de concessão do selo ARTE, elaborado de acordo com o modelo definido no Anexo I, desta Instrução Normativa.

VI – queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a um entreposto.

VII – queijo artesanal: o queijo elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural; conforme protocolo de elaboração específico, estabelecido para cada tipo e variedade; com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

IX – selo ARTE: regulamentado pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 e pelo Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019; representa a identificação, em todo o País, por um selo único com a indicação ARTE, dos produtos produzidos na forma artesanal.

Art. 3º Os queijos artesanais serão identificados com o selo do serviço de inspeção oficial e o selo ARTE.

Parágrafo único. O processo de fiscalização dos queijos artesanais e os requisitos de identificação dos produtos com o selo ARTE estão regulamentados no Decreto nº 9.918 de 18 de julho de 2019 e nas normas técnicas complementares vigentes.

Art. 4º O registro da queijaria e do queijo artesanal, assim como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, serão executados pelo serviço de inspeção oficial competente.

§ 1º A inspeção e a fiscalização de que trata o **caput** desse artigo terão natureza prioritariamente orientadora, considerado o risco sanitário.

§ 2º Os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) devem seguir os critérios estabelecidos na Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997.

§ 3º Para o registro do queijo artesanal, no serviço de inspeção oficial, o produtor de queijo artesanal deve apresentar o processo de fabricação conforme o protocolo de elaboração das características de identidade e qualidade do queijo artesanal.

§ 4º Os queijos artesanais que possuem denominação de venda comum em regiões distintas devem informar no rótulo a indicação do território de origem.

Art. 5º Os procedimentos de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) nas propriedades rurais que fornecem leite às queijarias devem seguir os critérios estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019.

Art. 6º Os queijos artesanais devem ser fabricados em queijaria, que pode encaminhar o produto para entreposto, igualmente registrado no serviço de inspeção oficial, apenas para finalização da maturação, rotulagem, acondicionamento, expedição, podendo ou não ter a etapa de fracionamento.

§ 1º Não se consideram queijos artesanais aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'.

§ 2º Nos casos em que os queijos artesanais são encaminhados para entreposto, deve ser mantida a rastreabilidade de forma a identificar a queijaria de origem, com informações claras ao consumidor no rótulo.

Art. 7º A elaboração de queijos artesanais, a partir de leite cru, fica restrita à queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e livre de brucelose, em conformidade com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT).

Parágrafo único. Até 27 de setembro de 2022, a propriedade produtora de leite destinado à produção de queijo artesanal, que não for certificada, deverá ser controlada para brucelose e tuberculose.

Art. 8º O controle para brucelose e tuberculose deve cumprir as seguintes medidas, para fins de certificação de estabelecimento como livre para brucelose e livre para tuberculose, conforme o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT):

I – realizar requerimento ao órgão estadual de defesa sanitária animal;

II - realizar testes de rebanho para diagnóstico de brucelose, num intervalo de 30 (trinta) a 90 (noventa) dias entre testes;

III – realizar testes de rebanho para diagnóstico de tuberculose, num intervalo de 60 (sessenta) a 90 (noventa) dias entre testes;

IV – destinar os animais reagentes positivos ao abate sanitário ou à eutanásia.

§ 1º A propriedade deve iniciar os exames do rebanho em até 30 (trinta) dias, após o requerimento junto ao órgão estadual de defesa sanitária animal.

§ 2º O médico veterinário habilitado realizará o controle e deverá informar à unidade local do serviço veterinário estadual, com antecedência mínima de sete dias, as datas de colheita de sangue para os testes de brucelose e as datas de realização dos testes de tuberculose.

§3º O teste negativo de rebanho passa a ser o primeiro teste para a certificação e deverá seguir o intervalo de testes definido no PNCEBT para obtenção do certificado de oficialmente livre das doenças.

§4º A concessão do selo ARTE para os queijos elaborados com leite cru, até a data definida no parágrafo único do artigo 7º desta Instrução Normativa, fica restrita às queijarias cuja matéria-prima seja oriunda de propriedades que apresentarem, no mínimo, o primeiro exame de rebanho com eliminação dos animais positivos para as doenças.

Art. 9º O recebimento pela queijaria de leite de origem determinada para a elaboração de queijos de leite cru fica condicionado à apresentação de documentação que comprove a regularização da propriedade rural de origem do leite pelo órgão de defesa sanitária competente, para o que estabelecem os artigos 7º ou 8º, desta Instrução Normativa.

Art. 10. Os queijos artesanais, elaborados a partir de leite cru, devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo II, desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Os queijos artesanais elaborados com leite submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, que assegure a fosfatase residual negativa devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo II da Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

Art. 11. Os critérios microbiológicos de que tratam o Artigo 10 e o Anexo II desta Instrução Normativa serão revisados em dois anos.

Art. 12. Esta Instrução Normativa revoga:

I – Resolução DIPOA nº 07, de 28 de novembro de 2000;

II - Instrução Normativa MAPA nº 30, de 07 de agosto de 2013; e

III - item 1.3.2, do Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019.

Art. 13. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 03 de novembro de 2020.

## **ANEXO I**

### **MODELO DE PROTOCOLO DE ELABORAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL**

#### **1. ALCANCE**

##### **1.1. OBJETIVO**

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o produto (nome do queijo artesanal).

##### **1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

Deverá indicar claramente a que queijo se refere a norma e o âmbito de comercialização.

#### **2. DESCRIÇÃO**

##### **2.1. DEFINIÇÃO**

Compreende informações acerca da definição que identifica o queijo como artesanal incluindo os aspectos territoriais, regionais ou culturais, bem como as referências aos processos de produção.

##### **2.2 CLASSIFICAÇÃO**

Compreende a classificação do queijo em relação ao teor de umidade e conteúdo de matéria gorda no extrato seco, conforme classificação do Regulamento de Identidade e Qualidade de Queijos publicado pela Portaria nº 146/1996/MA.

##### **2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)**

É a denominação oficial do queijo, que deve constar da rotulagem. A designação poderá estar associada à classificação do produto, prevendo-se nomes diferentes para as variedades existentes.

#### **3. REFERÊNCIAS**

Deverão ser incluídas todas as Normas que forem necessárias para a aplicação deste protocolo.

#### **4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

##### **4.1. COMPOSIÇÃO**

Indica a composição característica do produto.

###### **4.1.1 Ingredientes obrigatórios.**

Ingredientes que o produto obrigatoriamente deve conter.

###### **4.1.2 Ingredientes opcionais**

Ingredientes que podem ser opcionalmente adicionados ao produto sem descaracterizá-lo.

##### **4.2 REQUISITOS**

###### **4.2.1 Características Sensoriais**

Características sensoriais próprias do queijo: aspecto, consistência, sabor, odor, textura, crosta, olhaduras.

#### 4.2.2 Forma e peso

Especificação se há um formato específico e o peso do produto.

#### 4.2.3 Características físico-químicas

Especificação que o queijo deve apresentar considerando sua classificação conforme estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria nº 146/96-MA).

#### 4.2.4 Características Distintivas do Processo de Elaboração

Compreende a descrição do processo que fornece a identidade do produto: matéria-prima crua ou pasteurizada, tempo de coagulação da massa, massa semicozida, cozida, filada, fundida, prensada ou não, forma de apresentação (fresco ou maturado com indicação do tempo mínimo de maturação, quando houver).

#### 4.2.5 Condições de Conservação e Comercialização

Compreende a temperatura de conservação do produto.

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

#### **5.1. ADITIVOS**

Deverão ser indicados os tipos de aditivos de acordo com a classificação do queijo conforme o Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria nº 146/96-MA), sendo vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos conforme Decreto nº 9.918/2019.

#### **5.2 COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

Quando se tratar de queijos de muita alta umidade tratados termicamente podem ser utilizados os coadjuvantes de tecnologia indicados no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria nº 146/96-MA).

**ANEXO II****CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS**

Queijos artesanais elaborados com leite cru				
PARÂMETRO	n	c	m	M
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Ausência	-
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Ausência	-
<i>Listeria monocytogenes</i> para queijos com umidade acima de 36%/25g	5	0	Ausência	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>