



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

MINUTA

MINUTA Nº

Processo nº 21000.052648/2018-79

PORTARIA Nº, DE DE DE

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.052648/2018-79, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexa, que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender o queijo minas meia cura.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas via Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisman/>.

§ 1º Parágrafo único. Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

§2º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§3º Caso haja alguma dificuldade de acesso ao link, as sugestões deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico drin.dipoa@agricultura.gov.br, com o título do e-mail:

Consulta Pública Regulamento Queijo Minas Meia Cura. No e-mail deverá estar uma tabela (ou planilha eletrônica)prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão;

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

Parágrafo único. As sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 3º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

MINUTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXX DE 20XX

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 9.667, de 02 de janeiro de 2019, 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 21000.052648/2018-79.

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

Art. 2º Para fins deste Regulamento, queijo minas meia cura é o produto obtido por coagulação do leite, por meio de coalho e outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas isoladas ou em combinação.

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

Art. 3º O queijo minas meia cura 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 meia cura deve ter formato cilíndrico e apresentar casca fina, levemente amarelada e sem trincas.

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

I - coalho ou outras enzimas coagulantes;

II - cloreto de sódio;

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 meia cura apresenta como ingredientes opcionais:

I - butteroil;

II - caseína;

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;

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.

Art.7º Estão autorizados os aditivos e coadjuvantes de tecnologia para queijos harmonizados no MERCOSUL e incorporados ao ordenamento jurídico do Brasil.

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

I - aroma característico;

II - consistência semidura;

III - cor amarela palha a branco creme;

IV - sabor característico acentuado lácteo e levemente ácido; e

V - textura aberta, massa levemente untuosa, podendo ser granulosa, com algumas olhaduras mecânicas.

Art. 9º O queijo minas meia cura 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 59,9g/100g (cinquenta e nove vírgula nove gramas por cem gramas); e

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

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

Queijos.

Art.11. O queijo minas meia cura deve sofrer maturação por um período mínimo de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesesseis graus Celsius).

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

Art. 13. O queijo minas meia cura 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 Meia Cura.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, o produto se denominará "Queijo Minas Meia Cura 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 "Queijo Minas Meia Cura 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 meia cura registrado têm o prazo de 180 (cento e oitenta) 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 na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO AKIO KIKUCHI, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a)**, em 03/10/2019, às 10:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **8676423** e o código CRC **71E0CB8E**.