



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA
DEPARTAMENTO DE INSPECAO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

MINUTA

MINUTA Nº

Processo nº 21000.052668/2018-40

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 21000.052668/2018-40, 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 provolone.

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 Provolone. 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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXX DE 2019

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 21000.052668/2018-40.

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve atender o queijo provolone, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Para fins deste Regulamento, queijo provolone é o produto que se obtém por filagem de uma massa acidificada, por ação de bactérias lácticas ou por acidificação direta com ácidos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, podendo ser maturado ou não, defumado ou não.

Art. 3º O queijo provolone classifica-se em:

I - fresco: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de média a alta umidade e semigordo a gordo; e

II - maturado: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa a média umidade e semigordo a extragordo.

Art. 4º O queijo provolone apresenta como ingredientes obrigatórios:

I - cloreto de sódio;

II - coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas;

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. 5º O queijo provolone 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 - massa coalhada;

XIII - soro fermento; e

XIV - substitutos do cloreto de sódio.

Art. 6º Estão autorizados os aditivos e coadjuvantes de tecnologia para queijos harmonizados no Mercosul e incorporados ao ordenamento jurídico do Brasil.

Art. 7º O queijo provolone deve atender as seguintes características sensoriais:

I - provolone fresco:

a) aroma láctico, próprio ou defumado;

b) consistência macia a semidura;

c) cor uniforme e amarelada variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda;

d) crosta firme, lisa, amarela a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;

e) sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda; e

f) textura fibrosa, elástica e fechada.

II - provolone maturado:

a) aroma próprio ou defumado;

b) consistência semidura a dura;

c) cor uniforme e amarelada, variando conforme o conteúdo de umidade, matéria

gorda e grau de maturação;

d) crosta firme, lisa resistente ou levemente rugosa, destacável e amarelada a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;

e) sabor característico picante, variando conforme o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; e

f) textura fibrosa e fechada, podendo ser elástica.

Art. 8º O queijo provolone deve apresentar as seguintes características distintivas do processo de elaboração:

I - obtenção de uma massa acidificada sem filar;

II - filagem da massa em banho de água quente;

III - salga;

IV - estabilização mínima de 24 horas; e

V - maturação mínima de 30 dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) para o provolone maturado.

Art. 9º O queijo provolone pode apresentar formato cilíndrico, ovalado, esférico ou piriforme.

Art. 10. O queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos para os queijos de alta, média e baixa umidade e semigordo a extragordo.

Art. 11. O queijo provolone deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos para os queijos de alta, média e baixa umidade e semigordo a extragordo.

Art. 12. O queijo provolone não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. O queijo provolone fresco deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente apropriadas.

Parágrafo único. Permite-se, exclusivamente para o queijo provolone maturado defumado e de baixa umidade, a substituição destas embalagens por uma amarração com cordas ou redes de fibras naturais ou sintéticas.

Art. 14. O queijo provolone deve ser mantido nas seguintes temperaturas:

I - queijo provolone de baixa umidade: não superior a 20°C (vinte graus Celsius); e

II - queijo provolone de média a alta umidade: não superior a 12°C (doze graus Celsius).

Art. 15. A designação do produto é “Queijo Provolone”, podendo ser denominado “Queijo Caccio-cavalo” quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

§ 1º O queijo que no processo de fabricação não tenha sofrido maturação e não tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: “Queijo Provolone Fresco”, em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º O queijo que no processo de fabricação tenha sofrido maturação e não tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: “Queijo Provolone Curado” ou “Queijo Provolone Maturado”, em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 3º O queijo que no processo de fabricação não tenha sofrido maturação, mas tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: “Queijo Provolone Fresco Defumado”, em

caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 4º O queijo que no processo de fabricação não tenha sofrido maturação, mas tenha sido adicionado de aroma de fumaça designar-se-á: “Queijo Provolone Fresco Sabor Defumado”, em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 5º O queijo que no processo de fabricação tenha sofrido maturação e tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: “Queijo Provolone Curado Defumado” ou “Queijo Provolone Maturado Defumado”, em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 6º O queijo que no processo de fabricação tenha sofrido maturação e tenha sido adicionado de aroma de fumaça designar-se-á: “Queijo Provolone Curado Sabor Defumado” ou “Queijo Provolone Maturado Sabor Defumado”, em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 7º Quando em sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, o produto se denominará “queijo provolone fresco com...” ou “queijo provolone curado ou maturado com...” ou “queijo provolone fresco defumado com...” ou “queijo provolone curado ou maturado defumado com...” ou “queijo provolone fresco com ... sabor defumado” ou “queijo provolone curado ou maturado com ... sabor defumado”, preenchendo o espaço em branco com os condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes utilizados.

§ 8º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação “queijo provolone fresco condimentado” ou “queijo provolone curado ou maturado condimentado” ou “queijo provolone fresco defumado condimentado” ou “queijo provolone curado ou maturado defumado condimentado” ou “queijo provolone fresco condimentado sabor defumado” ou “queijo provolone curado ou maturado condimentado sabor defumado”.

§ 9º Para os queijos fracionados ou fatiados ou em pedaços deve constar no painel principal do rótulo a expressão "fracionado", "pedaço" ou "fatiado".

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

Art. 16. Os estabelecimentos que já possuem queijo provolone 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 04/10/2019, às 15:19, 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 **8699605** e o código CRC **34770E07**.