

CASA CIVIL

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

DESPACHOS

DEFIRO o credenciamento da AR HI DIGITAL CERTIFICADORA. Processo nº 00100.001290/2020-32.

DEFIRO o credenciamento da AR IMHOTEP WAY DESENVOLVIMENTO DE SOFTWARE. Processo nº 00100.001292/2020-21.

DEFIRO o credenciamento da AR IMHOTEP WAY DESENVOLVIMENTO DE DEFIRO o credenciamento da AR AUTHENTICA SOLUÇÕES DIGITAIS. Processo nº 00100.001263/2020-60.

DEFIRO o credenciamento da AR IMHOTEP WAY DESENVOLVIMENTO DE DEFIRO o credenciamento da AR CERTGYN. Processo nº 00100.001296/2020-18.

CARLOS ROBERTO FORTNER
Diretor-Presidente

ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO

SÚMULA Nº 85, DE 24 DE JULHO DE 2020

O **ADVOGADO-GERAL DA UNIÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 4º, inc. XII, e tendo em vista o disposto nos arts. 28, inc. II, e 43, caput, § 1º, da Lei Complementar nº 73, de 10 de fevereiro de 1993, no art. 38, § 1º, inc. II, da Medida Provisória nº 2.229-43, de 6 de setembro de 2001, no art. 17-A, inciso II, da Lei nº 9.650, de 27 de maio de 1998, e nos arts. 2º e 3º, do Decreto nº 2.346, de 10 de outubro de 1997, bem como o contido no Ato Regimental nº 1/AGU, de 02 de julho de 2008,

Resolve alterar a Súmula nº 41 da Advocacia-Geral da União, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"A exigibilidade da multa por retenção de imóvel funcional, prevista no artigo 15, inciso I, alínea "e", da Lei nº 8.025/90, será suspensa durante a vigência de provimento judicial proferido no curso de discussão sobre o direito à sua aquisição."

Legislação Pertinente: artigos 1º, 6º e 15, I, da Lei nº 8.025/1990 e Decreto nº 99.266/1990.

Manifestações exaradas no Processo NUP 00410.004183/2014-14: PARECER nº 47/2014/COAPRO/PRU1/DB (Seq. 6), aprovado pelo DESPACHO nº 00046/2014/COAPRO/PRU1R/AGU (Seq. 7), PARECER nº 44/2016/COAPRO/PRU1/PGU/AGU (Seq. 16), aprovado pelo DESPACHO nº 1154/2016-HAJ/DPP/PGU/AGU (Seq. 18); NOTA nº 220/2018/CAPS-DECOR/CGU/AGU (Seq. 92), aprovada pelo DESPACHO nº 00118/2019/DECOR/CGU/AGU (Seq. 95) e NOTA n. 10/2019/DAE/SGCT/AGU, aprovada pelo DESPACHO nº 00264/2019/GAB/SGCT/AGU (Seq. 110 a 112)

Precedentes: STJ - MS 4954/DF 1997/0001835-0, Relator Ministro ANSELMO SANTIAGO, DJ 01/02/1999; STJ - EAR 513/DF 2007/0013083-9, Relator Ministro HUMBERTO MARTINS, DJE 07/05/2015; STJ - REsp 1787989/DF 2018/0317655-0, Relator Ministro HERMAN BENJAMIN, DJE 03/06/2019.

JOSÉ LEVI MELLO DO AMARAL

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE AQUICULTURA E PESCA

PORTARIA Nº 178, DE 28 DE JULHO DE 2020

Suspender a Autorização de Pesca Complementar Especial para safra de Tainha (Mugil liza) 2020 da Embarcação Pesqueira VÔ GALEGO, TIE 441-044575-8 e RGP SC-0006787-6.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA SUBSTITUTO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 29 do anexo I ao Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, do art. 21 da Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019, esta resultante da conversão da Medida Provisória nº 870, de 2019, conforme o disposto na Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009, na Instrução Normativa nº 7, de 3 de abril de 2020 e CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 21000.006881/2020-02, resolve:

Art. 1º Suspender, de ofício, a Autorização de Pesca Complementar Especial da embarcação VÔ GALEGO, na modalidade de Emalhe Anilhado, espécie-alvo: Tainha (Mugil liza), área de operação: Mar territorial Sul e Sudeste, de propriedade de OVIDIO MARCOS ZIRKE, inscrita no RGP SC-0006787-6 e na autoridade marítima sob o nº 441-044575-8, tendo em vista o não cumprimento do disposto no § 3º, do art. 9º, da Instrução Normativa MAPA/SAP nº 07, de 03 de abril de 2020, a partir da data da publicação desta Portaria até o dia 31/07/2020.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCELO MOREIRA NEVES

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 71, DE 24 DE JULHO DE 2020

Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade, que deve apresentar o produto denominado *cream cheese*.

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 21000.052724/2019-61, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve atender o queijo cremoso ou *cream cheese*.

Art. 2º Para fins deste Regulamento Técnico, queijo cremoso ou *cream cheese* é o produto obtido a partir do leite pasteurizado, podendo opcionalmente ser adicionado de derivados lácteos e substâncias alimentícias previstas neste Regulamento, submetido à fermentação, aquecimento, homogeneização e refrigeração, podendo contemplar outras etapas tecnologicamente adequadas.

§ 1º É um queijo mole, untável, não maturado, de massa fresca e não submetido à fusão.

§ 2º A denominação *cream cheese* ou queijo cremoso é reservada ao produto que não contém gordura ou proteínas de origem não láctea.

Art. 3º O queijo cremoso ou *cream cheese* classifica-se, de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo semi-gordo, gordo ou extra gordo, de muita alta umidade.

Art. 4º O queijo cremoso ou *cream cheese* apresenta como ingrediente obrigatório o leite ou leite reconstituído, isoladamente ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos.

Art. 5º O queijo cremoso ou *cream cheese* apresenta como ingredientes opcionais isolados ou em combinação:

- I - açúcar;
- II - mel;
- III - água;
- IV- amidos ou amidos modificados;
- V - caseína e caseinatos;
- VI - chocolate e outros derivados de cacau;
- VII - cloreto de sódio;
- VIII - cloreto de cálcio;
- IX - coalho ou outras enzimas coagulantes;
- X - concentrado de proteína de leite;
- XI - concentrado de proteína de soro de leite;
- XII- condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes e fibras alimentares;
- XIII - creme de leite;
- XIV - creme de soro de leite;
- XV - fermentos lácteos ou cultivos específicos;
- XVI - gelatina;
- XVII- gordura anidra de leite ou butteroil;
- XVIII - leite em pó;
- XIX - leite concentrado;
- XX - leiteiro;
- XXI - manteiga;
- XXII - maltodextrina;
- XXIII - soro de leite concentrado;
- XXIV- soro de leite em pó;
- XXV - substitutos do cloreto de sódio;
- XXVI - vinagre.
- XXVII - doce de leite; e
- XXVIII - leite condensado.

Parágrafo único. A adição de amidos ou amidos modificados ou maltodextrina, isolados ou em combinação, não poderá ser superior a 1,0% (um por cento) massa/massa da composição do queijo cremoso ou *cream cheese*.

Art. 6º 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 aprovadas pelo órgão competente.

Art. 7º O queijo cremoso ou *cream cheese* deve atender às seguintes características sensoriais:

- I - aroma característico;
- II - consistência untável ou espalhável;
- III - cor branca a levemente amarelada ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados;
- IV - sabor láctico, acidulado, fresco, opcionalmente salgado ou doce ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados; e
- V - textura cremosa, lisa a levemente granulada ou arenosa, macia, podendo ser aerada e apresentar leve desboramento.

Art. 8º O queijo cremoso ou *cream cheese* deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

- I - teor de matéria gorda no extrato seco mínimo de 25g/100g (vinte e cinco gramas por cem gramas); e
- II - teor de umidade de no máximo 78g/100g (setenta e oito gramas por cem gramas).

Art. 9º O queijo cremoso ou *cream cheese* deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Art. 10. O queijo cremoso ou *cream cheese* deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 11. O queijo cremoso ou *cream cheese* deve ser mantido em temperatura não superior a 10º C (dez graus Celsius).

Art. 12. O queijo cremoso ou *cream cheese* não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. A denominação de venda do produto é queijo cremoso ou *cream cheese*.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias previstos neste Regulamento Técnico, o produto se denominará "queijo cremoso com ..." ou "*cream cheese* com ...", preenchendo o espaço em branco com o nome dos condimentos, especiarias ou substâncias alimentícias adicionadas, e que confere(m) ao produto suas características distintivas.

§ 2º Quando na sua elaboração se utilizem aromatizantes, o produto se denominará "queijo cremoso sabor ..." ou "*cream cheese* sabor...", preenchendo o espaço em branco com o nome do sabor conferido pelo aromatizante utilizado.

§ 3º Para os produtos de uso industrial, deve constar na rotulagem a expressão "uso industrial".

Art. 14. Os estabelecimentos que já possuem queijo cremoso ou *cream cheese* registrado têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta e 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 a que se refere o **caput** podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 24 DE JULHO DE 2020

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

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 21000.054705/2019-35, resolve:

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

Art. 2º Entende-se por sobremesa láctea, o produto lácteo composto pronto para o consumo, elaborado a partir da mistura de leite, em suas diversas formas, padronizado ou não em seu teor de gordura, proteína, ou ambos, com derivados lácteos ou substâncias alimentícias, ou ambos, previstos neste Regulamento Técnico, podendo ser adicionada de amidos, amidos modificados e maltodextrina.

§ 1º A sobremesa láctea pode ser apresentada nas formas pastosa, semissólida, sólida, aerada, gelificada, entre outras formas tecnologicamente reconhecidas.

§ 2º As sobremesas lácteas deverão apresentar mais que 50% m/m (cinquenta por cento massa/massa) de leite e outros produtos lácteos, isolados ou em combinação, do total de ingredientes do produto.

§ 3º Não é permitida a adição de gordura vegetal em substituição à gordura láctea.



Art. 3º As sobremesas lácteas, classificam-se em:

I - sem adição: é a sobremesa láctea sem a adição de ingredientes não lácteos;
 II - com adição: é a sobremesa láctea adicionada de ingredientes não lácteos;
 III - fermentada: é a sobremesa láctea fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos ou adicionado de leites fermentados, isolado ou em combinação, e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após a fermentação, podendo ser com ou sem adição;

IV - tratada termicamente após fermentação: é a sobremesa láctea de que trata o inciso III, posteriormente submetida a tratamento térmico adequado, podendo ser com ou sem adição;

V - de soro de leite: é a sobremesa láctea cuja base láctea for composta preponderantemente de soro de leite, em suas diversas formas, podendo ser com ou sem adição;

VI - de soro de leite fermentada: é a sobremesa láctea de que trata o inciso V, fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos ou adicionada de leites fermentados, isolado ou em combinação e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após a fermentação, podendo ser com ou sem adição; e,

VII - de soro de leite tratada termicamente após fermentação: é a sobremesa láctea de que trata o inciso VI, posteriormente submetida a tratamento térmico adequado, podendo ser com ou sem adição.

Parágrafo único. Para as sobremesas lácteas fermentadas, a contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g (cento e seis unidades formadoras de colônia por grama) no produto final, para os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade.

Art. 4º A sobremesa láctea apresenta como ingredientes obrigatórios o leite, leite reconstituído ou leite concentrado, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos.

§ 1º Para a sobremesa láctea fermentada também são ingredientes obrigatórios os cultivos de microrganismos específicos ou leites fermentados, isolados ou em combinação.

§ 2º Para todas as sobremesas lácteas sem adição, os derivados lácteos são ingredientes obrigatórios.

Art. 5º A sobremesa láctea apresenta como ingredientes opcionais isolados ou em combinação:

I - amidos, amidos modificados e maltodextrina;

II - derivados lácteos; e,

III - substâncias alimentícias como produtos de frutas ou vegetais, cloreto de sódio, cereais, fibras alimentares, mel, café, chá, produtos de cacau em suas diversas formas de apresentação, condimentos, especiarias, ovo e açúcares, biscoitos, doces tal como caramelos, balas, bombons e confeitos, bebidas alcólicas, cloreto de cálcio e outros ingredientes que confirmam características organolépticas específicas ao produto.

Parágrafo único. A adição de amidos ou amidos modificados não poderá ser superior a 4% m/m (quatro por cento massa/massa) de sua composição.

Art. 6º A sobremesa láctea deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma e sabor característico ou de acordo com os ingredientes alimentícios e aromatizantes adicionados;

II - consistência pastosa, semissólida, sólida, aerada, ou gelificada, entre outras formas tecnologicamente reconhecidas, de acordo com sua composição; e,

III - cor de acordo com os ingredientes alimentícios e corantes adicionados.

Art. 7º A sobremesa láctea deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - sobremesa láctea, sem adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois grammas) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,
 b) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

II - sobremesa láctea, com adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,
 b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto;

III - sobremesa láctea fermentada, sem adições:

a) acidez: 0,6g a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;
 b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 106 UFC/g (cento e seis unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois grammas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,
 d) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

IV - sobremesa láctea fermentada, com adições:

a) acidez: 0,6g a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;
 b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 106 UFC/g (cento e seis unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,
 d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

V - sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico por 100g (cem grammas) de produto;
 b) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois grammas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,
 c) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

VI - sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;
 b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,
 c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais, por 100g (cem grammas) de produto.

VII - sobremesa láctea de soro, sem adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,
 b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

VIII - sobremesa láctea de soro, com adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,
 b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

IX - sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;
 b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 106 UFC/g (cento e seis unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,
 d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

X - sobremesa láctea de soro fermentada, com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 106 UFC/g (cento e seis unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

XI - sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

XII - sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

Art. 8º As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.

Parágrafo único. As sobremesas lácteas que não exigirem refrigeração para sua conservação, devem atender aos parâmetros microbiológicos para doce de base láctea, não comercialmente estéril.

Art. 9º As sobremesas lácteas, de que trata este Regulamento Técnico, podem ser submetidas aos tratamentos térmicos de pasteurização, esterilização, UAT ou UHT, ou outros processos tecnológicos disponíveis.

Art. 10. As sobremesas lácteas que necessitem de conservação sob refrigeração deverão ser mantidas em temperatura não superior a 10°C (dez graus celsius).

Art. 11. As sobremesas lácteas não devem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. A denominação de venda do produto é sobremesa láctea ou sobremesa láctea de soro.

§ 1º Para o produto de que tratam os incisos III e VI do art. 3º deverá ser acrescido o termo "fermentada" à sua denominação de venda.

§ 2º Para os produtos de que tratam os incisos IV e VII do art. 3º deverá ser acrescido o termo "tratada termicamente após a fermentação" à sua denominação de venda.

§ 3º Para os produtos tradicionalmente reconhecidos ou com denominações consagradas pelo uso, este nome poderá ser utilizado no rótulo do produto em forma de "splash", em complementação à denominação de venda.

§ 4º Para o produto de que trata o inciso II do art. 3º deverão ser acrescidos à denominação de venda os ingredientes que conferem características distintivas ao produto.

§ 5º Para os produtos de que tratam os incisos III e VI do art. 3º poderá ser indicada a presença dos cultivos lácticos utilizados no rótulo.

§ 6º No caso em que corresponda, poderá ser empregado no rótulo, de forma opcional, expressões referentes à forma de apresentação do produto ou consistência.

Art. 13. É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislações específicas.

Art. 14. Os estabelecimentos que já possuem sobremesa láctea registrada têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta e 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. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 24 DE JULHO DE 2020

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

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 21000.052668/2018-40, resolve:

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 Técnico, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho, com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado, 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, 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, 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;

