

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 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 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;



- XII - massa coalhada;
XIII - soro fermento; e,
XIV - 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. 6º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislação específica.

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

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 distintas 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 (vinte e quatro) horas, para queijo provolone fresco;

V - maturação mínima de 30 (trinta) dias, em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) para o provolone maturado com peso superior a 2 Kg (dois quilogramas); e,

VI - maturação mínima de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) para o provolone maturado com peso inferior a 2 Kg (dois quilogramas).

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 ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.

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 ou baixa umidade, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.

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

Art. 13. O queijo provolone 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 utilizado 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 utilizado 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 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.

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 74, DE 24 DE JULHO DE 2020

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

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 21000.052648/2018-79, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar 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 pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas isoladas ou em combinação.

Parágrafo único. É um queijo maturado, de massa semi-cozida, prensada e salgada, podendo ser defumado ou não.

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, 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;
XIII - substitutos do cloreto de sódio; e,
XIV - bebidas alcólicas para fins de maturação.

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 meia cura deve atender as seguintes características sensoriais:

- I - aroma característico;
II - consistência semidura;
III - cor amarelo 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 (dezesseis graus Celsius).

Art. 12. O queijo minas meia cura deve ser mantido em temperatura não superior a 12º 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 meia cura deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas.

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

§ 1º O queijo que no processo de fabricação tenha sido submetido à defumação designar-se-á: "queijo minas meia cura defumado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º O queijo que no processo de fabricação tenha sido utilizado aroma de fumaça designar-se-á: "queijo minas meia cura sabor defumado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 3º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais e legumes, doces, embutidos cárneos, o produto se denominará "queijo minas meia cura com..." ou "queijo minas meia cura defumado com..." ou "queijo minas meia cura sabor defumado com...", preenchendo o espaço em branco com os condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes utilizados.

§ 4º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação "queijo minas meia cura condimentado" ou "queijo minas meia cura defumado condimentado" ou "queijo minas meia cura sabor defumado condimentado".

§ 5º Para os queijos de uso industrial deve constar no painel principal do rótulo a expressão "uso industrial".

§ 6º Para os queijos fracionados deve constar no painel principal do rótulo a expressão "fracionado".

§ 7º Para os casos previstos no § 6º, 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 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. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

