

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/07/2020 | Edição: 144 | Seção: 1 | Página: 8

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/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 dessoramento.

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

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 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**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.