

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/07/2020 | Edição: 144 | Seção: 1 | Página: 10

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

## 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 aprovadas 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 (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 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 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 *ocaput*, 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**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.