



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

PORTARIA IMA Nº 1.969, de 26 de março de 2020.

Dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA.

O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 12, inciso I, do Regulamento a que se refere o Decreto nº 47.859, de 07 de fevereiro de 2020, e;

Considerando o disposto no artigo 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que “dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal”, introduzido pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que “altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”;

Considerando o disposto no Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que “regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”;

Considerando a Resolução SEAPA nº 24, de 08 de agosto de 2019, que delega competência ao Instituto Mineiro de Agropecuária –IMA para conceder o selo Arte;

Considerando o disposto na Lei nº 13.860, de 15 de julho de 2019 que “dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências”;

Considerando a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA/SDA nº 10, de 03 de março de 2017, que institui o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal – PNCEBT, o qual define, entre outros itens, os procedimentos da vacinação contra brucelose, os procedimentos para a realização dos testes de diagnóstico de brucelose e de tuberculose e para certificação de propriedades livres de ambas as enfermidades;

Considerando o disposto na Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que “dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais no Estado de Minas Gerais”;

Considerando o disposto na Instrução Normativa do MAPA nº 28, de 23 de julho de 2019, que define “conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal”;

Considerando o disposto na Instrução Normativa do MAPA nº 30, de 07 de agosto de 2013, que permite “que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.”



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Considerando o disposto na Instrução Normativa MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019, que *“Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE.”*

Considerando o disposto na Portaria 1937, de 14 de agosto de 2019, que “dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do Selo ARTE às queijarias com habilitação sanitária no IMA; e

Considerando a necessidade de estabelecer normas para a produção de Queijo Minas Artesanal.

RESOLVE:

Art. 1º. Estabelecer normas para a produção de Queijo Minas Artesanal - QMA produzidos nos municípios do Estado de Minas Gerais.

Art. 2º. Considera-se Queijo Minas Artesanal, o queijo elaborado, a partir do leite cru, hígido, integral, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânica, e que satisfaça os seguintes requisitos:

I – processamento com início em até noventa minutos após o começo da ordenha;

II – fabricação com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III – utilização como ingredientes de culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV – maturação, conforme o período estipulado para as microrregiões que possuam pesquisas científicas ou, na sua ausência, pelo maior período determinado por meio dos estudos científicos.

Art. 3º. O processo de fabricação do QMA se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

- I) filtração;
- II) adição de fermento natural e coalho;
- III) coagulação;
- IV) corte da coalhada;
- V) mexedura;
- VI) dessoragem;
- VII) enformagem;
- VIII) prensagem;
- IX) salga seca;
- X) maturação.

§1º. Considera-se a data de fabricação do QMA, a data do término do período de maturação.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Art. 4º. Permite-se a fabricação de Queijo Minas Artesanal, maturado pelo tempo mínimo indicado por pesquisa científica nas microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de QMA.

§1º. Fica definido o período de maturação do queijo Minas Artesanal como mínimo de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro, e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de QMA, o período mínimo de maturação será de 22 (vinte e dois) dias ou pelo maior período especificado em estudos científicos.

§2º. A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente ou em ambiente climatizado, sob temperatura de 12 a 18°C.

§3º. Após sofrer o período de maturação mínimo exigido o queijo poderá ser refrigerado por temperaturas inferiores a 10°C.

Art. 5º. A identificação das microrregiões produtoras de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal.

§1º. Para receber a identificação da microrregião o queijo deve ser maturado na queijaria onde foi produzido ou em entreposto localizado na mesma microrregião da queijaria produtora, sendo, nesse caso, a denominação do produto “Queijo Minas Artesanal” seguido do nome da Microrregião.

§2º. O queijo minas artesanal produzido em propriedades rurais localizadas fora das microrregiões definidas em portarias será denominado, somente, de “Queijo Minas Artesanal”.

Art. 6º. Fica permitida a maturação de queijo minas artesanal em entrepostos localizados em todo o território do Estado de Minas Gerais.

§1º. Os entrepostos também deverão cumprir os requisitos sanitários, realizar o controle de maturação, bem como cumprir os critérios de rastreabilidade estabelecidos pelo IMA.

§2º. Todo queijo maturado em entreposto fora da microrregião onde foi produzido deverá ser maturado pelo maior período especificado em estudos científicos.

§3º. O queijo minas artesanal produzido em queijaria localizada em microrregiões definidas e maturado em entreposto fora da sua microrregião ou em outra região não caracterizada como Produtora de Queijo Minas Artesanal, podendo ser em qualquer município de Minas Gerais não definido em Portarias regulamentadoras, será denominado como “Queijo Minas Artesanal”, vedado, neste caso, o uso do nome da microrregião de produção.

Art. 7º. Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Portaria e demais normas vigentes.

§1º. Para a comercialização do queijo minas artesanal deverá ser aprovada a rotulagem, atendidas as normas vigentes quanto ao registro do rótulo.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Art. 8º. É permitida a comercialização interestadual dos queijos maturados em queijaria que atenda a legislação vigente do selo ARTE.

§1º. O selo ARTE é de uso exclusivo do produtor, somente sendo concedido às queijarias que, além de cumprir os requisitos para sua concessão, realizam todas as etapas de produção.

Art. 9º. É permitida a comercialização interestadual pelo Entrepasto, desde que o estabelecimento atenda a legislação vigente para o registro do Entrepasto referente ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI.

Art. 10. Fica revogada a Portaria IMA nº 1.305, de 30 de abril de 2013.

Art. 11. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 26 de março de 2020.

Thales Almeida Pereira Fernandes
Diretor-Geral