

**Instrução Normativa SDA/MAPA 48/2018**

(D.O.U. 06/11/2018)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 48, DE 29 DE OUTUBRO 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, 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 21000.024927/2018-42, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o queijo reino, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Para fins deste Regulamento, queijo reino é o produto obtido por coagulação do leite, por meio de coalho e outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas, isoladas ou em combinação.

Parágrafo único. É um queijo de massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 3º O queijo reino classifica-se, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo gordo e de baixa a média umidade.

Art. 4º O queijo reino deve apresentar crosta fina, sem trincas, com pintura característica vermelho ou rósea e formato esférico.

Art. 5º O queijo reino apresenta como ingredientes obrigatórios:

I - leite ou leite reconstituído, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos;

II - cultivo de bactérias lácticas;

III - coalho ou outras enzimas coagulantes; e

IV - cloreto de sódio.

Art. 6º O queijo reino apresenta como ingredientes opcionais:

I - leite em pó;

II - creme de leite;

III - creme de soro;

IV - manteiga;

V - gordura anidra de leite;

VI - butter oil;

VII - concentrado de proteína de leite;

VIII - concentrado de proteína de soro de leite;

IX - caseína;

X - cloreto de cálcio;

XI - substitutos do cloreto de sódio; e

XII - condimento, especiarias, produtos de frutas, cereais e legumes.

Art. 7º Estão autorizados os aditivos e coadjuvantes de tecnologia para queijos harmonizados no MERCOSUL e incorporados ao ordenamento jurídico do Brasil.

Parágrafo Único. Permite-se, exclusivamente na casca do queijo, o uso do corante fucsina ou magenta, conforme aprovado em legislação específica.

Art. 8º O queijo reino deve atender às seguintes características sensoriais:

I - consistência semi-dura a dura;

II - textura compacta, fechada e eventualmente com pequenas olhaduras mecânicas;

III - cor homogênea, amarelada ou amarelo alaranjado;

IV - sabor próprio, levemente picante a picante; e

V - aroma pronunciado característico.

Art. 9º O queijo reino deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos: I - teor de umidade máxima de 40,0g/100g (quarenta gramas por cem gramas); e II - teor de gordura no extrato seco mínimo de 45,0g/100g (quarenta e cinco gramas por cem gramas) e máximo de 59,9g/100g (cinquenta e nove gramas e nove decigramas por cem gramas).

Art. 10. O queijo reino deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para a fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Art.11. O queijo reino deve sofrer maturação por um período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Parágrafo único. O período de maturação se inicia após a etapa de secagem e deve ocorrer em câmaras específicas com temperatura e umidade controladas.

Art. 12. O queijo reino deve ser mantido nas seguintes temperaturas:

I - queijo reino de baixa umidade: não superior a 20°C (vinte graus Celsius); e

II - queijo reino de média umidade: não superior a 12°C (doze graus Celsius).

Art. 13. O queijo reino não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 14. O queijo reino deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 15. Os queijos reinos que serão fracionados ou fatiados devem atender às características previstas neste Regulamento.

Art. 16. A denominação de venda do produto é Queijo Reino ou Queijo do Reino. § 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, o produto se denominará "Queijo Reino com..." ou "Queijo do Reino com..." preenchendo o espaço em branco com os condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes utilizados.

§ 2º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação "Queijo Reino Condimentado" ou "Queijo do Reino Condimentado".

§ 3º Para os queijos de uso industrial deve constar no painel principal do rótulo a expressão "uso industrial".

§ 4º Para os queijos fracionados deve constar no painel principal do rótulo a expressão "fracionado".

§ 5º Para os casos previstos no § 4º, a expressão "fracionado" pode ser substituída pelas expressões "fatiado" ou "pedaço", conforme o tipo de fracionamento realizado.

Art. 17. Os estabelecimentos que já possuem queijo reino registrado têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) 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. 18. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

D.O.U., 06/10/2018 - Seção 1. Página 07.