



PORTARIA Nº 1305, DE 30 DE ABRIL DE 2013

ESTABELECE DIRETRIZES PARA A PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA-IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 12, incisos I e IX do Regulamento a que se refere o Decreto nº 45.800, de 6 de dezembro de 2011,

RESOLVE:

Art. 1º Esta Portaria trata de diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais.

§ 1º Esta Portaria aplica-se somente às queijarias integrantes do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

§ 2º A produção 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 observados os seguintes critérios:

- I – Identificadas em portarias específicas do IMA;
- II – Registradas com identificação geográfica em organismo competente.

Art. 2º Permite-se a fabricação de queijo minas artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos.



§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação.

§ 2º A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente.

§ 3º As demais regiões tradicionalmente reconhecidas como produtoras de queijo minas artesanal deverão apresentar ao IMA pesquisas técnico-científicas que atestem a eficácia da maturação por um período inferior a 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da qualidade e inocuidade dos produtos.

Art. 3º Os rebanhos das propriedades que produzem queijo minas artesanal devem estar controlados contra a brucelose e tuberculose e será permitida, por um prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação desta Portaria, a adoção do seguinte protocolo de controle.

§ 1º O protocolo de controle consiste em três exames consecutivos negativos de todo o rebanho da propriedade, com intervalos de 90 (noventa) a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias entre o primeiro e segundo exames e de 180 (cento e oitenta) a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias entre o segundo e terceiro exames. A realização do último exame deverá ser acompanhada pelo Serviço Oficial.

§ 2º O protocolo de controle mencionado no caput deste artigo inicia-se com o primeiro exame negativo de todo o rebanho da propriedade e termina num período máximo de 3 (três) anos a partir da data da publicação desta Portaria.

§ 3º Após o término do protocolo de controle, deverá ser realizado exame negativo anual de todo o rebanho da propriedade, sendo que caso haja algum resultado positivo, deverá ser adotado o protocolo previsto no Plano Nacional De Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose.

§ 4º É facultada, até o período de 3 (três) anos após a publicação desta Portaria, a certificação das propriedades como livres de brucelose e tuberculose, desde que cumpram o protocolo descrito no Plano Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose.



§ 5º Após o prazo de 3 (três) anos, as queijarias a serem relacionadas ou registradas deverão estar certificadas como livres de brucelose e tuberculose, de acordo com o Plano Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose.

Art. 4º - As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem descrever e implementar Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto.

§ 1º - Fica instituída a obrigatoriedade de todos envolvidos no processo de ordenha se submeterem a curso de boas práticas de obtenção do leite e de todos envolvidos no processo de produção se submeterem a curso de boas práticas de fabricação.

§ 2º - No caso da contratação de novos funcionários, esses deverão ser submetidos aos cursos de boas práticas de fabricação e/ou boas práticas de ordenha em um prazo máximo de 30 (trinta) dias.

§ 3º A verificação da implantação dos programas mencionados no caput deste artigo é de responsabilidade do entreposto.

Art. 5º - As propriedades onde estão localizadas as queijarias devem implementar:

I - Análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas – CCS e Contagem Bacteriana Total – CBT, trimestralmente. A realização dessas análises é de responsabilidade do entreposto;

II - Teste diário para detecção de mastite clínica em todos os animais em lactação e, no mínimo semanalmente, o teste para detecção de mastite subclínica.

III - Cloração e controle da concentração de cloro da água utilizada nas atividades, além de realizar análises físico-químicas e microbiológicas da mesma, anualmente.



INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA
(AUTARQUIA CRIADA PELA LEI N.º 10.594, DE 07-01-92)
(VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO)

Art. 6º Nos termos desta Portaria, admite-se que as queijarias comercializem exclusivamente o seu produto diretamente ao consumidor, desde que possuam estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos.

Art. 7º O queijo minas artesanal não poderá ser comercializado sem a aprovação da rotulagem.

Parágrafo único. Deverá ser atendida a legislação vigente para o registro da rotulagem, inclusive referente ao Sisbi.

Art. 8º - Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Belo Horizonte, 30 de abril de 2013.

Altino Rodrigues Neto
Diretor-Geral