

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/07/2020 | Edição: 144 | Seção: 1 | Página: 9

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 24 DE JULHO DE 2020

Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade, que deve apresentar o produto denominado queijo provolone.

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 21000.052668/2018-40, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve atender o queijo provolone, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Para fins deste Regulamento Técnico, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho, com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado, defumado ou não.

Art. 3º O queijo provolone classifica-se em:

I - fresco: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de média a alta umidade e semigordo a gordo; e,

II - maturado: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa a média umidade e semigordo a extragordo.

Art. 4º O queijo provolone apresenta como ingredientes obrigatórios:

I - cloreto de sódio;

II - coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas;

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. 5º O queijo provolone 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, 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 - massa coalhada;

XIII - soro fermento; e,

XIV - substitutos do cloreto de sódio.

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. 6º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislação específica.

Parágrafo único. Serão admitidos como coadjuvantes, cultivos de bactérias lácticas subsidiárias ou outros microrganismos específicos aprovados pelo órgão competente.

Art. 7º O queijo provolone deve atender as seguintes características sensoriais:

I - provolone fresco:

a) aroma láctico, próprio ou defumado;

b) consistência macia a semidura;

c) cor uniforme e amarelada variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda;

d) crosta firme, lisa, amarela a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;

e) sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda; e,

f) textura fibrosa, elástica e fechada.

II - provolone maturado:

a) aroma próprio ou defumado;

b) consistência semidura a dura;

c) cor uniforme e amarelada, variando conforme o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;

d) crosta firme, lisa resistente ou levemente rugosa, destacável e amarelada a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;

e) sabor característico picante, variando conforme o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; e,

f) textura fibrosa e fechada, podendo ser elástica.

Art. 8º O queijo provolone deve apresentar as seguintes características distintivas do processo de elaboração:

I - obtenção de uma massa acidificada sem filar;

II - filagem da massa em banho de água quente;

III - salga;

IV - estabilização mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para queijo provolone fresco;

V - maturação mínima de 30 (trinta) dias, em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) para o provolone maturado com peso superior a 2 Kg (dois quilogramas); e,

VI - maturação mínima de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) para o provolone maturado com peso inferior a 2 Kg (dois quilogramas).

Art. 9º O queijo provolone pode apresentar formato cilíndrico, ovalado, esférico ou piriforme.

Art. 10. O queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.

Art. 11. O queijo provolone deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.

Art. 12. O queijo provolone não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. O queijo provolone deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente apropriadas.

Parágrafo único. Permite-se, exclusivamente para o queijo provolone maturado defumado e de baixa umidade, a substituição destas embalagens por uma amarração com cordas ou redes de fibras naturais ou sintéticas.

Art. 14. O queijo provolone deve ser mantido nas seguintes temperaturas:

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

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

Art. 15. A designação do produto é "queijo provolone", podendo ser denominado "queijo cacciocavallo" quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

§ 1º O queijo que no processo de fabricação não tenha sofrido maturação e não tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: "queijo provolone fresco", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º O queijo que no processo de fabricação tenha sofrido maturação e não tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: "queijo provolone curado" ou "queijo provolone maturado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 3º O queijo que no processo de fabricação não tenha sofrido maturação, mas tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: "queijo provolone fresco defumado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 4º O queijo que no processo de fabricação não tenha sofrido maturação, mas tenha sido utilizado aroma de fumaça designar-se-á: "queijo provolone fresco sabor defumado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 5º O queijo que no processo de fabricação tenha sofrido maturação e tenha sido submetido ao processo de defumação designar-se-á: "queijo provolone curado defumado" ou "queijo provolone maturado defumado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 6º O queijo que no processo de fabricação tenha sofrido maturação e tenha sido utilizado aroma de fumaça designar-se-á: "queijo provolone curado sabor defumado" ou "queijo provolone maturado sabor defumado", em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 7º Quando em sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes, o produto se denominará "queijo provolone fresco com..." ou "queijo provolone curado ou maturado com..." ou "queijo provolone fresco defumado com..." ou "queijo provolone curado ou maturado defumado com..." ou "queijo provolone fresco com ... sabor defumado" ou "queijo provolone curado ou maturado com ... sabor defumado", preenchendo o espaço em branco com os condimentos, especiarias ou frutas, cereais ou legumes utilizados.

§ 8º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação "queijo provolone fresco condimentado" ou "queijo provolone curado ou maturado condimentado" ou "queijo provolone fresco defumado condimentado" ou "queijo provolone curado ou maturado defumado condimentado" ou "queijo provolone fresco condimentado sabor defumado" ou "queijo provolone curado ou maturado condimentado sabor defumado".

§ 9º Para os queijos fracionados ou fatiados ou em pedaços deve constar no painel principal do rótulo a expressão "fracionado", "pedaço" ou "fatiado".

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

Art. 16. Os estabelecimentos que já possuem queijo provolone registrado têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta e 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.

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.