

DECRETO Nº 44.864, DE 1º DE AGOSTO DE 2008.

Altera o Regulamento da Lei n. 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso de atribuição que lhe confere o inciso VII do art. 90, da Constituição do Estado,

DECRETA:

Art. 1º Os dispositivos abaixo enumerados do Regulamento da Lei n. 14.185, de 31 de janeiro de 2002, aprovado pelo Decreto n. 42.645, de 5 de junho de 2002, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 3º Para efeito deste Regulamento entende-se:

I - III - por queijarias artesanais, os estabelecimentos situados em propriedade rural, destinados exclusivamente à produção do Queijo Minas Artesanal, cujo funcionamento seja limitado ao consumo do leite da própria fazenda, ressalvados os seguintes casos:

a) assentamentos familiares: a produção do Queijo Minas Artesanal será feita em queijaria núcleo, que receberá o leite dos produtores e ficará responsável pelo controle sanitário de seus rebanhos, bem como pelas demais análises exigidas por este Regulamento; os assentamentos familiares não devem ultrapassar um raio de cinco quilômetros.

b) grupo de produtores: desde que os produtores estejam localizados num raio de até cinco quilômetros e seja composto de no máximo quinze participantes.

Parágrafo único. As associações, descritas nas alíneas "a" e "b", do inciso III, serão cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária -IMA e observarão a legislação pertinente.

Art. 4º Somente será permitida a produção do Queijo Minas Artesanal sob as seguintes condições:

I - ser fabricado na propriedade rural, cujo proprietário ou associação e propriedade sejam cadastrados no IMA, conforme o disposto no art. 3º.

Art. 14.

SS 3º Os parâmetros e padrões para o exame referido no inciso VIII são os seguintes:

1 - físico-químicos:

a) umidade expressa em base úmida: até 45,9%;

2 - microbiológicos:

a) coliforme/g a 30°C: n=5, c=2, m=1x10³, M=5x10³;

b) coliforme/g a 45°C: n=5, c=2, m=1 x 102, M= 5x102,

Art. 16.

SS 2º A água deverá ser analisada visando avaliar os seguintes aspectos: cor, odor, dureza, cloretos, turbidez, pH, cloro residual, matéria orgânica, nitrogênio amoniacal, nitrito, nitrato, coliformes totais, coliformes fecais, numa frequência a ser definida pelo IMA, conforme a avaliação da propriedade e do produto acabado.

Art. 22. O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará a temperaturas adequadas, de acordo com as normas regulamentares do IMA, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação ou contaminação e proliferação de microorganismos que comprometam sua qualidade.

Art. 25. O Queijo Minas Artesanal embalado será acondicionado em embalagem plástica não reutilizável, descartável, permeável ao vapor de água, oxigênio e gás carbônico, aprovada pelo Ministério da Saúde, e ser armazenado em local adequado que lhe garanta a qualidade higiênica.

Parágrafo único. O queijo só poderá ser embalado após ter passado por período de maturação necessário à obtenção da umidade determinada na alínea "a" do item 1 do SS 3º do art. 14 deste Regulamento.

Art. 27. Para a comercialização do queijo embalado será exigido o cadastramento do rótulo do IMA.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, 1º de agosto de 2008; 220º da Inconfidência Mineira e 187º da Independência do Brasil.

AÉCIO NEVES

Danilo de Castro

Renata Maria Paes de Vilhena

Gilman Viana Rodrigues