



**Estado de Santa Catarina**

Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca

**Portaria SAR nº 32/2018, de 07/11/2018**

O Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca em exercício, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 7º, I, da Lei Complementar nº 381, de 07/05/2007, alterada pela Lei Complementar nº 534, de 20/04/2011,

**RESOLVE:**

**Considerando** a Portaria nº 146, de 07/03/1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos;

**Considerando** a Portaria SAR nº 23/2018, de 30/08/2018, que delega à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc) a elaboração de Normas Internas Regulamentadoras (NIRs) visando determinar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade de cada produto de origem animal não regulamentado no Estado de Santa Catarina;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar a Norma Interna Regulamentadora do Queijo Colonial no Estado de Santa Catarina, na forma do Anexo Único à presente Portaria.

**Art. 2º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal têm prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da publicação desta Portaria, para se adequarem às suas disposições.

**Art. 3º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Florianópolis, 7 de novembro de 2018

ATHOS DE ALMEIDA LOPES FILHO  
Secretário de Estado em exercício

## ANEXO ÚNICO

### NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DO QUEIJO COLONIAL

**Art. 1º** Esta Norma Interna Regulamentadora do Queijo Colonial tem como objetivo estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Queijo Colonial destinado ao consumo humano.

**Parágrafo único.** A presente Norma Interna Regulamentadora refere-se exclusivamente ao Queijo Colonial elaborado pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina.

**Art. 2º** Como Queijo Colonial entende-se o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único.** O Queijo Colonial é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Mapa.

**Art. 3º** O Queijo Colonial poderá ter as seguintes designações ou denominações de venda:

**I - Queijo Colonial;**

**II - Queijo Colonial Fracionado:** é o Queijo Colonial devidamente porcionado;

**III - Queijo Colonial Temperado:** é o Queijo Colonial adicionado de temperos divididos em pequenas partículas, sendo obrigatória a especificação do tempero após a denominação de venda quando este for constituído de no máximo 1 (um) ingrediente e/ou especiaria, sendo:

**a)** entendidos como temperos os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

**b)** entendidos como especiarias os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

**IV – Queijo Colonial com Adição:** é o Queijo Colonial ao qual foram acrescentados produtos vegetais inteiros ou em pedaços, tais como tomate desidratado, nozes, castanhas ou similares;

**V – Queijo Colonial Preparado por Imersão:** é o Queijo Colonial cuja maturação é realizada por imersão em soluções tais como vinho, vinagre e outras similares.

**Art. 4º** O Queijo Colonial terá a seguinte composição:

**I** – ingredientes obrigatórios:

- a) leite pasteurizado;
- b) coagulante apropriado;
- c) cultura láctea;
- d) cloreto de sódio;

**II** – ingredientes opcionais:

- a) cloreto de cálcio;
- b) condimentos aprovados para uso em produtos lácteos;
- c) vegetais aprovados para uso em produtos lácteos;

**Parágrafo único.** A utilização de condimentos ou vegetais não aprovados no Queijo Colonial deverá ter prévia autorização do Serviço de Inspeção Estadual.

**Art. 5º** O Queijo Colonial terá as seguintes características sensoriais:

**I** – consistência e textura características;

**II** – cor, sabor e odor característicos.

**Art. 6º** O Queijo Colonial deverá preencher os seguintes requisitos:

**I** – requisitos microbiológicos: correspondem aos limites estabelecidos para queijos de média umidade determinados por legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

**II** – requisitos físico-químicos:

- a) de 45% (quarenta e cinco por cento) a 59,9% (cinquenta e nove inteiros e nove centésimos por cento) de matéria gorda no extrato seco;
- b) de 36% (de trinta e seis por cento) a 45,9% (quarenta e cinco inteiros e nove centésimos por cento) de umidade.

**Art. 7º** O processo de elaboração do Queijo Colonial deverá ter as seguintes características distintas:

**I** – obtenção de massa semicozida, com remoção parcial do soro, podendo ou não ser lavada por adição de água quente, pré-prensada, dessorada, moldada, prensada, salgada e maturada, sendo permitida a salga na massa ou a salga em salmoura;

**II** – o Queijo Colonial deverá ser maturado por um período mínimo de 10 (dez) dias sob refrigeração, sob temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados).

**Art. 8º** O Queijo Colonial deverá ser obrigatoriamente acondicionado em embalagem plástica hermética de uso aprovado e autorizado para alimentos.

**Art. 9º** O Queijo Colonial deverá ser conservado sob temperatura máxima de 12°C (doze graus centígrados).

**Art. 10.** Na elaboração do Queijo Colonial são autorizados os seguintes aditivos e coadjuvantes de tecnologia:

**I** – para queijos de média umidade, os aditivos previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Mapa, conforme definido e aprovado no memorial de fabricação e rotulagem;

**II** – os coadjuvantes de tecnologia previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Mapa, conforme definido e aprovado no memorial de fabricação e rotulagem.

**Art. 11.** Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes no Queijo Colonial em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

**Art. 12.** As práticas de higiene para elaboração do Queijo Colonial devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**Art. 13.** O leite a ser utilizado na elaboração do Queijo Colonial deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização para assegurar fosfatase alcalina negativa, combinado ou não com processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

**Art. 14.** O Queijo Colonial não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

**Art. 15.** Com relação aos pesos e medidas do Queijo Colonial aplica-se a legislação definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

**Art. 16.** De acordo com as características do Queijo Colonial, a rotulagem do produto deverá conter uma das seguintes denominações:

**I – Queijo Colonial;**

**II – Queijo Colonial Fatiado;**

**III – Queijo Colonial Ralado;**

**IV – Queijo Colonial em Pedacos;**

**V – Queijo Colonial em Cunha;**

**VI – Queijo Colonial em Meia Lua;**

**VII – Queijo Colonial Temperado;**

**VIII – Queijo Colonial Temperado com** (seguido do nome do ingrediente ou especiaria que foi adicionado, tais como orégano, cominho, salsa, cebolinha, alho, entre outros);

**IX – Queijo Colonial com Adição de** (seguido do nome do ingrediente que foi adicionado, tal como nozes, tomate seco, entre outros);

**X – Queijo Colonial ao** (seguido do nome da solução utilizada, tal como vinho, vinagre, entre outros).

**Art. 17.** Ao Queijo Colonial aplicam-se os métodos de análises estabelecidos em legislação determinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 18.** Com relação aos métodos de amostragem do Queijo Colonial aplicam-se aqueles estabelecidos em legislação determinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

