

# DECRETO nº 42645, de 05/06/2002

## Texto Atualizado

Aprova o Regulamento da **Lei nº 14.185, de 31 janeiro de 2002**, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal.

(Vide **Lei nº 14.581, de 17/1/2003**.)

O Governador do Estado de Minas Gerais, no uso de atribuição que lhe confere o **artigo 90, inciso VII, da Constituição do Estado**, e tendo em vista o disposto na **Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002**,

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da **Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002**, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal, que com este se publica.

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

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 05 de junho de 2002.

ITAMAR FRANCO

Henrique Eduardo Ferreira Hargreaves

José Pedro Rodrigues de Oliveira

Paulino Cícero de Vasconcellos

REGULAMENTO DA **LEI Nº 14.185, DE 31 JANEIRO DE 2002**, QUE DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.

(Aprovado pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002)

### CAPÍTULO I

#### Disposições Gerais

Art. 1º - O processo de produção do Queijo Minas Artesanal no Estado de Minas Gerais obedecerá às normas deste Regulamento.

Art. 2º - Este Regulamento abrange a produção de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, beneficiados na queijaria da propriedade de origem, sem a utilização de técnicas industriais, em microrregiões tradicionais em sua produção no Estado de Minas Gerais, segundo procedimentos próprios de tecnologia e produção.

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

I - por Queijo Minas Artesanal, o queijo elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, hígido, integral e recém ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura e no ato da prensagem somente o processo manual, e que produto o final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido;

II - por microrregiões tradicionais, aquelas onde existam uma tradição histórica e cultural na produção de queijos artesanais. As microrregiões e os municípios que as compõem serão identificadas em portarias específicas, sempre que houver solicitação junto ao IMA, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER/MG e a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, que comprovem, através de caracterização da região, sua tradição histórica e Cultural na atividade;

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.

(Inciso com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008](#).)

IV - por leite cru próprio para fabricação de Queijo Minas Artesanal, o leite obtido de um rebanho sadio e que no momento de sua utilização artesanal atenda aos seguintes padrões:

1 - MICROBIOLÓGICAS:

a) flora microbiana total  $\leq$  100.000 ufc/ml;

b) células somáticas  $\leq$  400.000 unidades/ml;

c) *Staphylococcus aureus*  $\leq$  100 ufc/ml;

- d) *Escherichia coli* ≤ 100 ufc/ml;
- e) salmonella, ausência/25 ml;
- f) *Streptococcus* β-hemolíticos (Lancefield A, B, C, G e L) ausência/0,1 ml;

## 2 - FÍSICO-QUÍMICAS:

- a) caracteres organolépticos normais;
- b) teor de gordura: mínimo de 3%;
- c) acidez em graus Dornic: de 15 a 20°D;
- d) densidade a 15°C: de 1.028 a 1.033;
- e) lactose: mínimo de 4,3%;
- f) extrato seco desengordurado: mínimo 8,5%;
- g) extrato seco total: mínimo 11,5%;
- h) índice crioscópio: de -0,550°H a -0,530°H (-0,530°C a -0,512°C);
- i) livre de resíduos de antibióticos, agrotóxicos e quimioterápicos.

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.

(Parágrafo com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

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

(*Caput* com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

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

(Inciso com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

II - ser fabricado sem a utilização de técnicas industriais, como ultrafiltração do leite, prensagem mecânica, emprego de leite concentrado ou em pó e proteínas lácticas, enzimas coagulantes de origem fúngica ou microbianas, utilização de leite sem lactose, ou qualquer outro componente normal do leite e quaisquer outras técnicas industriais que venham a ser desenvolvidas;

III - utilização do leite produzido somente na propriedade, cujo rebanho leiteiro atenda a todas as especificações previstas neste Regulamento, sendo, portanto, proibida a compra de leite ou coalhada.

Art. 5º - Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão observadas as seguintes fases:

I - FILTRAÇÃO: é a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na "boca" do latão e deve ser constituídos de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10 - 16 meshes e que seja higienizado e seco antes do uso. Durante esta fase pode ser necessária a utilização de mais de um filtro, pois este deve ser trocado sempre que estiver sujo. O leite deverá ser coado novamente no momento de entrar na queijaria, no tanque de recepção, só que o filtro será de 60-90 meshes;

II - ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO: visam à produção da massa para o queijo. Deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro. Soro fermentado ou soro fermento natural salgado ou pingo;

III - COAGULAÇÃO: é o tempo necessário para atuação do coalho no leite;

IV - CORTE DA COALHADA: objetiva a separação do soro. Deve-se cortar a coalhada até obter grãos do tamanho característico do processo de fabricação de cada microrregião;

V - MEXEDURA: também visa à separação do soro. A decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema, pois o queijo se tornaria impróprio para consumo;

VI - DESSORAGEM: fase em que o excesso de soro é retirado. A quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião, devendo ser regulamentada por Portaria a ser publicada pelo IMA;

VII - ENFORMAGEN: nessa fase a massa é colocada nas formas redondas para ganhar sua forma característica. Colher a massa usando um percolador telado higiênico e moldar em formas higienizadas. Esses utensílios serão especificados em portaria baixada pelo IMA;

VIII - PRENSAGEM MANUAL: fase que objetiva aproximar bem os grãos para o queijo ficar liso. Prensar manualmente usando luvas plásticas descartáveis estéreis ou usando as próprias tampas das formas;

IX - SALGA SECA: fase importante que dá sabor ao queijo. Salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Cuidados especiais com o sal

utilizado que pode carrear contaminantes para o produto acabado. Deve-se colher o pingo num volume mínimo de 4 litros/100 litros de leite;

X - MATURAÇÃO: fase com duração específica para cada microrregião e objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada.

§ 1º - O processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha.

§ 2º - O processamento será detalhado em portarias baixadas pelo IMA, obedecidas as características de fabricação de cada microrregião.

§ 3º - É proibido o preparo do coalho a partir do estômago do tatu canastra, família dos "dasipodídeos", táxon: ("priodontes giganteus").

Art. 6º - O leite deverá passar, imediatamente antes de sua utilização, pelas seguintes avaliações de qualidade:

I - mensalmente pelo WMT: teste para controle e monitoramento da qualidade do leite do rebanho. O resultado do teste deve apresentar valor correspondente ao teor de células somáticas estabelecido no parágrafo único do artigo 3º deste Regulamento, a partir de:

a) 2002: máximo de 12 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores a 465.000 células/ml;

b) 2003: máximo de 11 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 420.000 células/ml;

c) 2004: máximo de 10 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 400.000 células/ml;

II - teste do alizarol: será considerado próprio o leite que apresentar resultado de coloração róseo-salmão sem grumos.

Parágrafo único - Todo leite fora destes padrões deverá ser utilizado para outros fins. Para garantir a segurança desses testes os produtores deverão passar por um treinamento para se capacitarem. Este treinamento deverá ser oferecido por instituições, conforme inciso V do artigo 12 deste Regulamento.

Art. 7º - É proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos visando ao consumo humano, na propriedade de origem.

Parágrafo único - É autorizada a venda dos queijos com defeitos a laticínios inspecionados, para a fabricação de queijos fundidos, submetidos a alta temperatura.

## Do Controle Sanitário do Rebanho

Art. 8º - Para assegurar a qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo humano, o produtor deverá adotar as seguintes práticas visando ao controle sanitário do rebanho:

I - vacinação contra febre aftosa;

II - vacinação contra brucelose;

III - teste de diagnóstico para brucelose;

IV - teste de diagnóstico para tuberculose;

V - controle dos animais contra mamite;

VI - controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VII - controle de insetos, roedores e qualquer outra praga. Os raticidas, inseticidas, desinfetantes e qualquer outra substância tóxica devem ser mantidos em local fechado em ambiente separado da queijaria ou quarto de queijo, de modo a não contaminar os produtos alimentícios, suas matérias primas e seus manipuladores.

§ 1º - O IMA, através de portaria, baixará as normas técnicas disciplinando o controle sanitário do rebanho.

§ 2º - Animais reagentes positivos aos testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose serão marcados a ferro candente no lado direito da cara com um "P", contido num círculo de oito centímetros de diâmetro.

§ 3º - Animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose deverão ser isolados de todo o rebanho e sacrificados no prazo máximo de 30(trinta) dias após o diagnóstico, em estabelecimento sob inspeção oficial indicado pelo IMA.

§ 4º - Animais reagentes positivos devem ser imediatamente afastados da produção leiteira.

§ 5º - Na impossibilidade de sacrifício em estabelecimento sob inspeção oficial, os animais serão sacrificados e destruídos no estabelecimento de criação, sob fiscalização direta da unidade local do IMA.

§ 6º - O Governo deverá criar uma linha de crédito específica para reposição dos animais abatidos conforme os §§ 3º e 5º deste artigo.

Art. 9º - O leite utilizado na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverá, ainda, ser obtido:

- I - de vacas que se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II - de vacas que não estejam no período final de gestação ou na fase colostrálica;
- III - de vacas que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia;
- IV - de vacas que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos.

### CAPÍTULO III

#### Da Higiene

Art. 10 - O IMA certificará as condições higiênico-sanitárias necessárias para fabricação do Queijo Minas Artesanal, observando a higiene pessoal, o processo da ordenha, a elaboração do Queijo Minas Artesanal, a armazenagem e o transporte para comercialização, bem como a sanidade do rebanho.

Art. 11 - O certificado referido no artigo anterior será emitido até 60(sessenta) dias após o cadastramento, por ordem de entrada da solicitação no Escritório do IMA mais próximo, prazo no qual se atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

Art. 12 - Para obter o certificado, o produtor de Queijo Minas Artesanal deverá:

- I - ser cadastrado no IMA;
- II - atender às exigências contidas nos artigos 8º e 9º deste Regulamento;
- III - apresentar exames que comprovem a potabilidade da água utilizada;
- IV - ter infra-estrutura necessária para a produção de leite rívido: curral, sala de ordenha e queijaria adequados, de acordo com a legislação vigente;
- V - submeter-se a cursos de qualificação, ministrados sob a responsabilidade da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER-MG e/ ou Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, e obter atestado de capacitação emitido por essas empresas, que estabelecerão os critérios para a qualificação.

Parágrafo único - O certificado será convalidado a cada visita de fiscalização dos técnicos do IMA, com a finalidade de verificar se as condições exigidas neste Regulamento estão sendo cumpridas, sob pena de o certificado e o cadastramento serem cancelados.

Art. 13 - A entidade que vier a ministrar os cursos estabelecerá programas de qualificação dos produtores de acordo com as normas técnicas a serem estabelecidas pelo IMA.

## CAPÍTULO IV

### Do Cadastramento

Art. 14 - O cadastramento no IMA será realizado em seu Escritório, no município da propriedade rural do requerente, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

- I - exame médico dos trabalhadores(clínico e tuberculose), renovado anualmente;
- II - cópia do cartão de controle sanitário que comprove a vacinação do rebanho contra a febre aftosa;
- III - nota fiscal que comprove a vacinação do rebanho contra a raiva dos herbívoros, quando necessário;
- IV - atestado de vacinação contra brucelose, emitido por médico veterinário credenciado;
- V - atestado negativo de teste contra brucelose, emitido por médico veterinário credenciado;
- VI - atestado negativo de teste contra tuberculose, emitido por médico veterinário credenciado;
- VII - resultado de exame microbiológico e físico-químico da água, emitido por laboratório credenciado pelo IMA;
- VIII - resultado de exame microbiológico e físico-químico do produto, emitido por laboratório credenciado pelo IMA, para as queijarias existentes;
- IX - planta baixa da propriedade contendo: localização do acurral, sala de ordenha, queijaria com máquinas, equipamentos e pontos de água e de esgotos, na escala de 1/100;
- X - carta-compromisso, com firma reconhecida, em que o produtor assuma a responsabilidade pelo produto;
- XI - laudo técnico da queijaria preenchido e assinado por médico-veterinário;
- XII - modelo do rótulo a ser utilizado no produto.

§ 1º Para as novas queijarias será dado um prazo de 30(trinta) dias após o início da fabricação do primeiro lote de queijos para que apresentem os resultados das análises microbiológicas do produto;

§ 2º - Os incisos X e XI seguirão modelo próprio fornecido pelo IMA.

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

(Caput com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

1 - físico-químicos:

(Item com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

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

(Alínea com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

b) amido: negativo;

c) fosfatase: positiva;

2 – microbiológicos:

(Item com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

a) coliforme/g a 30°C: n=5, c=2, m=1x10<sup>3</sup>, M=5x10<sup>3</sup>;

(Alínea com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

b) coliforme/g a 45°C: n=5, c=2, m=1 x 10<sup>2</sup>, M= 5x10<sup>2</sup>,

(Alínea com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

c) Estafilococos coagulase positiva: n=5, c=2, m=1x10<sup>2</sup>, m=1x10<sup>3</sup>;

d) "Salmonella" sp./25 gr: n=5, c=0, m=0;

e) "Listeria" sp/25 gr: n=5, c=0, m=0;

3 - Os parâmetros Físico-Químicos do Queijo Minas Artesanal serão definidos em Portarias específicas, baixadas pelo IMA, de acordo com as características do queijo de cada microrregião.

§ 4º - Terminado o prazo de 360(trezentos e sessenta) dias para cadastramento, os produtores que não solicitaram seu cadastro deverão requerer o registro de seu estabelecimento, como laticínio, ao Serviço de Inspeção Estadual, e observar as normas vigentes.

## CAPÍTULO V

### Da Água Utilizada na Produção do Queijo

Art. 15 - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

II - ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III - ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm(duas partes por milhão) a 3 ppm(três partes por milhão).

§ 1º - Além da cloração, o tratamento da água com a utilização de outro desinfetante ou outra condição do processo de desinfecção poderá ser autorizado pelo IMA, desde que fique demonstrada eficiência de inativação microbiológica equivalente à obtida com a condição definida no inciso III.

§ 2º - As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 3º - O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 4º - A queijaria artesanal disporá de água para limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de cinco litros para cada litro de leite processado.

Art. 16 - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida à análise físico-química e bacteriológica.

§ 1º - A análise será feita em laboratório credenciado pelo IMA.

§ 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.

(Parágrafo com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008.](#))

§ 3º - A critério do IMA, poderão ser solicitadas análises complementares visando confirmar a ausência de substâncias químicas que representem riscos à saúde(pesticidas, metais pesados e agrotóxicos).

§ 4º - Os padrões de potabilidade, referentes às análises constantes deste artigo, são os seguintes:

1 - coliformes totais: ausência em 100 ml;

2 - "escherichia coli" ou coliformes termotolerantes: ausência em 100 ml;

3 - os padrões físico-químicos da água serão os mesmos citados na Portaria do Ministério da Saúde nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000.

## CAPÍTULO VI

### Das Instalações da Queijaria Artesanal

Art. 17 - Na instalação da queijaria artesanal serão cumpridas as seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga, galinheiro e qualquer outra fonte produtora de mau cheiro que possa comprometer a qualidade do leite ou queijo;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA;

Parágrafo único - A queijaria artesanal ou quarto de queijo poderá ser instalado junto ao estábulo e local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

1 - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria, com local adequado para higienização pessoal e troca de roupa de qualquer pessoa que entrar na queijaria;

2 - revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento, com declive não inferior a 2%(dois por cento);

3 - existência de valetas, no estábulo, sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes para permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

4 - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais, com abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações;

5 - o descarte do soro poderá ser destinado à alimentação animal, sendo proibida sua eliminação no ambiente sem tratamento adequado.

Art. 18 - A queijaria artesanal terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

## CAPÍTULO VII

### Dos Equipamentos

Art. 19 - As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portarias pelo IMA.

## Capítulo VIII

### Do Transporte e da Comercialização

Art. 20 - Somente poderá ser comercializado o Queijo Minas Artesanal do produtor cadastrado que tenha atendido a todas as exigências contidas neste Regulamento e em portarias expedidas pelo IMA.

Art. 21 - São obrigatórias para a comercialização informações sobre a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do Queijo Minas Artesanal.

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.

(*Caput* com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008](#).)

Parágrafo único - Os veículos de transporte devem ser devidamente higienizados, imediatamente antes de receber a carga de Queijo Minas Artesanal.

Art. 23 - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

Art. 24 - O Queijo Minas Artesanal não embalado, ou seja, curado com casca, será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, aprovado, higienizado, provido de tampa ou vedação e mantido à temperatura adequada.

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 § 3º do art. 14 deste Regulamento.

(Artigo com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008](#).)

Art. 26 - Para a comercialização do queijo curado, com casca, não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, de número da inscrição estadual do produtor, acrescido do número de cadastro do produtor artesanal no IMA.

Parágrafo único - No caso previsto neste artigo, é facultado o uso de rótulo contendo as informações obrigatórias, que deverá ser afixado diretamente no queijo com adesivo apropriado para alimentos, redes, cordões ou qualquer outra forma que garanta que os mesmos cheguem até o consumidor, desde que aprovadas pelo IMA.

## CAPITULO IX

### Da Rotulagem

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

(*Caput* com redação dada pelo art. 1º do [Decreto nº 44.864, de 1/8/2008](#).)

Parágrafo único - O rótulo deverá conter as seguintes informações obrigatórias:

- 1 - denominação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" de forma visível e em letras destacadas, em tamanho uniforme, de acordo com as normas de rotulagem;
- 2 - identificação do produtor;
- 3 - lista de ingredientes;
- 4 - informação nutricional;
- 5 - conteúdo líquido, ou a menção "pesar à vista do consumidor";
- 6 - data de fabricação;
- 7 - prazo de validade;
- 8 - estar impresso no rótulo, em destaque, tanto a denominação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" quanto a expressão "PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU" e a microrregião de origem.

## CAPÍTULO X

### Das Penalidades e Infrações

Art. 28 - O não-cumprimento do disposto neste Regulamento e nas Portarias baixadas pelo IMA implicará:

I - advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II - apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

§ 1º - O produtor poderá apresentar defesa ao Diretor-Geral do IMA, no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data da notificação.

§ 2º - Da decisão final será dada ciência ao produtor por escrito, através do Escritório do IMA mais próximo de sua propriedade.

§ 3º - Quando o dano for reparável, o produtor terá um prazo para adoção das medidas corretivas a ser fixado pelo IMA.

## CAPÍTULO XI

### Disposições Finais

Art. 29 - O produtor é obrigado a apresentar ao Escritório do IMA mais próximo, mensalmente, uma planilha com a produção do mês, contendo o nome e endereço do comprador, segundo modelo fornecido pelo IMA.

Art. 30 - Somente poderá exibir no produto ou em sua embalagem a classificação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" o queijo fabricado em conformidade com as disposições deste Regulamento.

Art. 31 - O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais S.A. - BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção de queijo artesanal, mediante apoio financeiro, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural – FUNDERUR.

=====

Data da última atualização: 7/7/2014.