

# DECRETO nº 44864, de 01/08/2008

## Texto Original

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.....

.....  
§ 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=1x10<sup>3</sup>, M=5x10<sup>3</sup>;  
.....

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

Art. 16.....

.....  
§ 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 § 3º do art. 14 deste Regulamento.

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

..... ." (nr)

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