

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXX DE 2019

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 9.667, de 02 de janeiro de 2019, 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 21000.054724/2019-61, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve atender o queijo cremoso ou cream cheese.

Art. 2º Para fins deste Regulamento, queijo cremoso ou cream cheese é o produto obtido a partir de uma massa resultante da coagulação ácida ou enzimática do leite, opcionalmente adicionada de derivados lácteos e substâncias alimentícias previstas neste Regulamento.

§ 1º É um queijo mole, untável, não maturado, de massa fresca e não submetido à fusão.

§ 2º A denominação cream cheese ou queijo cremoso é reservada ao produto que não contém gordura ou proteínas de origem não láctea.

Art. 3º O queijo cremoso ou cream cheese classifica-se, de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo semi-gordo, gordo ou extra gordo, de muita alta umidade.

Art. 4º O queijo cremoso ou cream cheese apresenta como ingrediente obrigatório o leite ou leite reconstituído, isoladamente ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos.

Art. 5º O queijo cremoso ou cream cheese apresenta como ingredientes opcionais:

I - açúcar;

II - água;

III - amidos ou amidos modificados;

IV - caseína e caseinatos;

V - chocolate e outros derivados de cacau;

VI - cloreto de sódio;

VII - cloreto de cálcio;

VIII - coalho ou outras enzimas coagulantes;

IX - concentrado de proteína de leite;

X - concentrado de proteína de soro de leite;

XI - condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais e legumes;

XII - creme de leite;

XIII - creme de soro de leite;

XIV - fermentos lácteos ou cultivos específicos;

- XV - gelatina;
- XVI - gordura anidra de leite ou butteroil;
- XVII - leite em pó;
- XVIII - leite concentrado;
- IX - leiteiro;
- XX - manteiga;
- XXI - maltodextrina;
- XXII - soro de leite concentrado;
- XXIII - soro de leite em pó;
- XXIV - substitutos do cloreto de sódio; e
- XXV - vinagre;

Parágrafo único. A adição de amidos ou amidos modificados não poderá ser superior a 1,0% (um por cento) massa/massa da composição do queijo cremoso ou cream cheese.

Art. 6º Estão autorizados os aditivos e coadjuvantes de tecnologia para queijos harmonizados no MERCOSUL e incorporados ao ordenamento jurídico do Brasil.

Art. 7º O queijo cremoso ou cream cheese deve atender às seguintes características sensoriais:

- I - aroma característico;
- II - consistência untável ou espalhável;
- III - cor branca a levemente amarelada ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados;
- IV - sabor láctico, acidulado, fresco, opcionalmente salgado ou doce ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados; e
- V - textura cremosa, lisa a levemente granulada ou arenosa, macia, podendo ser aerada e apresentar leve dessoramento.

~~Art. 8º O Queijo Cremoso ou Cream Cheese pode apresentar forma e peso variáveis.~~

Art. 8º O queijo cremoso ou cream cheese deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

- I - teor de matéria gorda no extrato seco mínimo de 25g/100g (vinte e cinco gramas por cem gramas); e
- II - teor de umidade de 78g/100g (setenta e oito gramas por cem gramas).

Art. 9º O queijo cremoso ou cream cheese deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Art. 10. O queijo cremoso ou cream cheese deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 11. O queijo cremoso ou cream cheese deve ser mantido em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).

Art. 12. O queijo cremoso ou cream cheese não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. A denominação de venda do produto é Queijo Cremoso ou Cream Cheese.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias, o produto se denominará "Queijo Cremoso com ..." ou "Cream Cheese com ...", preenchendo o espaço em branco com o nome dos condimentos, especiarias ou substâncias alimentícias adicionadas.

§ 2º Quando na sua elaboração se utilizem aromatizantes, o produto se denominará "Queijo Cremoso sabor ..." ou "Cream Cheese sabor...", preenchendo o espaço em branco com o nome do sabor conferido pelo aromatizante utilizado.

§ 3º Para os produtos de uso industrial, deve constar na rotulagem a expressão "uso industrial".

Art. 14. Os estabelecimentos que já possuem queijo cremoso ou cream cheese registrado têm o prazo de 180 (cento e oitenta) 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.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo a que se refere o **caput** podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

MINUTA

MINUTA Nº

Processo nº 21000.054724/2019-61/2018-79

PORTARIA Nº, DE DE DE

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.054724/2019-61/2018-79, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexa, que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender o queijo cremoso ou cream cheese.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas via Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisman/>.

§ 1º Parágrafo único. Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

§2º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§3º Caso haja alguma dificuldade de acesso ao link, as sugestões deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico drin.dipoa@agricultura.gov.br, com o título do e-mail:

Consulta Pública Regulamento Queijo Cremoso ou Cream Cheese. No e-mail deverá estar uma tabela (ou planilha eletrônica) prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão;

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

Parágrafo único. As sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 3º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXX DE 2019

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 9.667, de 02 de janeiro de 2019, 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 21000.054724/2019-61, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve atender o queijo cremoso ou cream cheese.

Art. 2º Para fins deste Regulamento, queijo cremoso ou cream cheese é o produto obtido a partir de uma massa resultante da coagulação ácida ou enzimática do leite, opcionalmente adicionada de derivados lácteos e substâncias alimentícias previstas neste Regulamento.

§ 1º É um queijo mole, untável, não maturado, de massa fresca e não submetido à fusão.

§ 2º A denominação cream cheese ou queijo cremoso é reservada ao produto que não contem gordura ou proteínas de origem não láctea.

Art. 3º O queijo cremoso ou cream cheese classifica-se, de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo semi-gordo, gordo ou extra gordo, de muita alta umidade.

Art. 4º O queijo cremoso ou cream cheese apresenta como ingrediente obrigatório o leite ou leite reconstituído, isoladamente ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de

gordura, proteína ou ambos.

Art. 5º O queijo cremoso ou cream cheese apresenta como ingredientes opcionais:

I - açúcar;

II - água;

III - amidos ou amidos modificados;

IV - caseína e caseinatos;

V - chocolate e outros derivados de cacau;

VI - cloreto de sódio;

VII - cloreto de cálcio;

VIII - coalho ou outras enzimas coagulantes;

IX - concentrado de proteína de leite;

X - concentrado de proteína de soro de leite;

XI - condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais e legumes;

XII - creme de leite;

XIII - creme de soro de leite;

XIV - fermentos lácteos ou cultivos específicos;

XV - gelatina;

XVI - gordura anidra de leite ou butteroil;

XVII - leite em pó;

XVIII - leite concentrado;

XIX - leitelho;

XX - manteiga;

XXI - maltodextrina;

XXII - soro de leite concentrado;

XXIII - soro de leite em pó;

XXIV - substitutos do cloreto de sódio; e

XXV - vinagre;

Parágrafo único. A adição de amidos ou amidos modificados não poderá ser superior a 1,0% (um por cento) massa/massa da composição do queijo cremoso ou cream cheese.

Art. 6º Estão autorizados os aditivos e coadjuvantes de tecnologia para queijos harmonizados no MERCOSUL e incorporados ao ordenamento jurídico do Brasil.

Art. 7º O queijo cremoso ou cream cheese deve atender às seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - consistência untável ou espalhável;

III - cor branca a levemente amarelada ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados;

IV - sabor láctico, acidulado, fresco, opcionalmente salgado ou doce ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados; e

V - textura cremosa, lisa a levemente granulada ou arenosa, macia, podendo ser aerada e apresentar leve dessoramento.

Art. 8º O queijo cremoso ou cream cheese deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - teor de matéria gorda no extrato seco mínimo de 25g/100g (vinte e cinco gramas por cem gramas); e

II - teor de umidade de 78g/100g (setenta e oito gramas por cem gramas).

Art. 9º O queijo cremoso ou cream cheese deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Art. 10. O queijo cremoso ou cream cheese deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 11. O queijo cremoso ou cream cheese deve ser mantido em temperatura não superior a 10º C (dez graus Celsius).

Art. 12. O queijo cremoso ou cream cheese não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. A denominação de venda do produto é Queijo Cremoso ou Cream Cheese.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias, o produto se denominará "Queijo Cremoso com ..." ou "Cream Cheese com ...", preenchendo o espaço em branco com o nome dos condimentos, especiarias ou substâncias alimentícias adicionadas.

§ 2º Quando na sua elaboração se utilizem aromatizantes, o produto se denominará "Queijo Cremoso sabor ..." ou "Cream Cheese sabor...", preenchendo o espaço em branco com o nome do sabor conferido pelo aromatizante utilizado.

§ 3º Para os produtos de uso industrial, deve constar na rotulagem a expressão "uso industrial".

Art. 14. Os estabelecimentos que já possuem queijo cremoso ou cream cheese registrado têm o prazo de 180 (cento e oitenta) 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.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO AKIO KIKUCHI, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a)**, em 04/10/2019, às 14:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **8698782** e o código CRC **A14EA08E**.

