

**RELAÇÃO DE POA ENCONTRADOS NA FISCALIZAÇÃO DE BAGAGEM E SEU INGRESSO
NO BRASIL A PARTIR DE 10/05/2016**

PRODUTOS LÁCTEOS	
TIPO DE QUEIJO	TEMPO DE MATURAÇÃO
AMARELO DA BEIRA BAIXA	MÍNIMO 40 DIAS
AMARELO DA BEIRA BAIXA VELHO	MÍNIMO 90 DIAS
Arzúa-Ulloa	15 dias à 4 meses
ASIAGO	20 A 30 DIAS
AZEITÃO	MÍNIMO 20 DIAS
AMANTEIGADO OVELHA	MÍNIMO 45 DIAS
BABYBEL	FRESCO
BEAUFORT	120 DIAS*
BLEU D'ÁVERGNE	MÍNIMO 4 SEMANAS
BLEU DE BRESSE	04 SEMANAS
Brick	14, 56-89*
BRIE	20 A 40 DIAS
BRILLAT- SAVARIN	2 A 8 SEMANAS
CACCIO-CAVALO	= PROVOLONE: 2 MESES(RIISPOA ART. 628)
CAMEMBERT	2 A 8 SEMANAS
CANTAL JEUNE	01 A 02 MESES
CANTAL: ENTRE-DEUX, DORÉ, VIEUX OU CROUTARD	02 MESES A > 06 MESES
CASTELO BRANCO	MÍNIMO 40 DIAS
CASTELO BRANCO VELHO	MÍNIMO 90 DIAS
CHAOURCE	15 A 30 DIAS
CHEDDAR	MÍNIMO 03 MESES (RIISPOA ART. 626)
COMTÉ	04 A 36 MESES
COTTAGE	FRESCO
COULUMMERS	04 A 06 SEMANAS
EDAM	02 MESES (RIISPOA ART. 617)
EMMENTAL	04 MESES (RIISPOA ART. 619)
ESTEPE	2 A 3 MESES (RIISPOA ART. 620)
FLAMENGO	3 SEMANAS
FETA	MÍNIMO 45 DIAS
FONTINA	MÍNIMO 30 DIAS (RIISPOA ART. 624)
FOURME DAMBERT	02 A 03 MESES
GORGONZOLA	3 MESES (RIISPOA ART. 608)
GOUDA (BRASIL)	MÍNIMO 25 DIAS (RIISPOA ART. 616=QUEIJO PRATO PADRÃO)
GOUDA HOLANDES	JOVEM (JONG): 4 SEMANAS SEMI-MATURADO: (JONG-BELEGEN): 8 SEMANAS MATURADO: (BELEGEN) : 4 MESES EXTRA-MATURADO: (EXTRA BELEGEN) 7 MESES ENVELHECIDO (OUD): 10 MESES

**RELAÇÃO DE POA ENCONTRADOS NA FISCALIZAÇÃO DE BAGAGEM E SEU INGRESSO
NO BRASIL A PARTIR DE 10/05/2016**

GRANA	12 MESES
GRANA PADANO	1 A 3 ANOS
GRAND MOGOL	03 SEMANAS
GRATTE-PAILLE	03 SEMANAS
GRUYÉRE	04 MESES (RIISPOA ART. 618)
Limburger	42-56 DIAS*
MAASDAM	05 SEMANAS
MASCARPONE	FRESCO
MADRIGAL	04 A 06 SEMANAS
MANCHEGO ATÉ 1,5 KG (PEÇA INTEIRA)	MÍNIMO 30 DIAS
MANCHEGO > 1,5 KG (PEÇA INTEIRA)	60 DIAS
MUSSARELA	MÍNIMO 24 HORAS (PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 RTIQ MUSSARELA).
MÜSNTER	14 A 21 DIAS
PARMEGIANO REGGIANO	1 A 3 ANOS
PARMESÃO	6 MESES
PECORINO ROMANO	8 A 10 MESES
PECORINO	20 A 60 DIAS
PECORINO TOSCANO	MENOR QUE 60 DIAS
PETIT LIVAROT	< 60 DIAS
PONT LÉVÈQUE	06 SEMANAS (28-42, 14-21*)
Port 2u Salut	42-56 DIAS*
PRATO (Queijo Prato, Queijo Prato (lanche ou Sandwich: paralelepípedo). Queijo Prato (cobocó): cilíndrico Queijo Prato (esférico ou bola): esférico	MÍNIMO 25 DIAS (PORTARIA N.º 358, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 RTIQ DO QUEIJO PRATO).
PROVOLONE CURADO	MÍNIMO 02 MESES (ARTIGO 627)
PROVOLONE FRESCO	MÍNIMO 20 DIAS (RIISPOA ART. 622)
RACLETTE	03 A 06 MESES
REBLOCHON	06 A 08 SEMANAS (35 A 42 DIAS*)
REINO	02 MESES (RIISPOA ART. 617)
ROQUEFORT	MÍNIMO 03 MESES (RIISPOA ART. 607)
SAGE DERBY	04 A 06 SEMANAS (ATÉ 6 MESES)
SAINT AGUR	02 MESES
SAINT FELICIEN	04 A 06 SEMANAS
SAINT MARCELLIN	02 SEMANAS
SAINT NECTAIRE	02 MESES
SAINT PAULIN	04 A 06 SEMANAS
SERRA DA ESTRELA	MÍNIMO 30 DIAS (35 A 40 DIAS**)
SERRA DA ESTRELA VELHO	MÍNIMO 120 DIAS
SERPA (QUANDO DURO E SECO)	24 MESES
SELLS-SUR-CHER	10 A 30 DIAS
SICILIANO	MÍNIMO 30 DIAS (RIISPOA ART. 623)
TALEGGIO	03 SEMANAS (42-56 DIAS*)
TETILLA	7 a 20 dias
TILSIT	MÍNIMO 25 DIAS(PORTARIA Nº 361, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997.)

**RELAÇÃO DE POA ENCONTRADOS NA FISCALIZAÇÃO DE BAGAGEM E SEU INGRESSO
NO BRASIL A PARTIR DE 10/05/2016**

* Fonte: QUEIJOS DE CASCA LAVADA – UMA REVISÃO. Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”, Jul/Ago, nº 369, 64: 26-31, 2009

** Fonte: Intituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior Agrária. Produção de Queijo Serra da Estrela. Almeida, D. et al. 2009/2010.

http://www.esac.pt/noronha/pga/0910/Trabalhos_mod1/Produ%C3%A7%C3%A3oQueijoSerradaEstrela.pdf Acessado em 28/07/2016.

OBSERVAÇÃO: CONSIDERAMOS COMO MATURAÇÃO LONGA aqueles maturados por período mínimo de 60 dias, considerando que a legislação brasileira (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 7 DE AGOSTO DE 2013) permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados no Brasil a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, apenas quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto; e Circular nº 817/2010/CGPE/DIPOA - Requisitos sanitários para importação de leite de caprino e ovino e derivados lácteos. Desta forma, considerando que muitos queijos trazidos são artesanais, entendemos que queijos com menos de 60 dias de maturação não podem ingressar sem autorização prévia já que o MAPA considera que a partir de 60 dias de maturação são produtos mais seguros conforme a legislação citada.

PRODUTOS CÁRNEOS	
TIPO DE PRODUTO CÁRNEO	CURADOS EMBUTIDOS
COPA	<i>CURADO. MATURADO E DESSECADO. IN 22 de 31/07/2000 ANEXO I /RTIQ COPA</i>
LINGÜIÇA TOSCANA	<i>CRU E CURADO IN 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 ANEXO III</i>
LINGÜIÇA CALABRESA	<i>CARNES SUÍNA, CURADO, SUBMETIDAS OU NÃO AO PROCESSO DE ESTUFAGEM OU SIMILAR PARA DESIDRATAÇÃO E OU COZIMENTO, SENDO O PROCESSO DE DEFUMAÇÃO OPCIONAL. IN 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 ANEXO III</i>
LINGÜIÇA PORTUGUESA	<i>CARNES SUÍNA, CURADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, SUBMETIDO A AÇÃO DO CALOR COM DEFUMAÇÃO. FORMA DE "FERRADURA".</i>
LINGÜIÇA COLONIAL	<i>CARNE SUÍNA, GRANULOMETRIA VARIÁVEL, CURADO, PROCESSO RÁPIDO DE FERMENTAÇÃO, DEFUMADO E DESSECADO POR IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO XIV (RTIQ).</i>
MORCELA	<i>SANGUE (COZIDO) RIISPOA ART. 416</i>
MORTADELA	<i>EMULSÃO IN 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 ANEXO II</i>
PAIO	<i>CARNE SUÍNA E BOVINA (MÁXIMO DE 20%), CURADO E SUBMETIDA A AÇÃO DO CALOR COM DEFUMAÇÃO</i>

**RELAÇÃO DE POA ENCONTRADOS NA FISCALIZAÇÃO DE BAGAGEM E SEU INGRESSO
NO BRASIL A PARTIR DE 10/05/2016**

PATÊS, FIAMBRE	MASSA ESCALDADA (IMERSÃO EM ÁGUA QUENTE)
SALAME	GRANULOMETRIA MÉDIA ENTRE 3 E 6 MM, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, APIMENTADO, CURADO, FERMENTADO, MATURADO, DESSECADO POR TEMPO INDICADO PELO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, DEFUMADO OU NÃO. POR IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO XV (RTIQ).
SALAME MILANO	IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO V (RTIQ). Curado, fermentado, maturado e dessecado.
SALAME ITALIANO	IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO V (RTIQ). Curado, fermentado, maturado e dessecado.
SALAME FRIOLANO	IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO V (RTIQ). Curado, fermentado, maturado e dessecado.
SALAME HAMBURGUÊS	IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO V (RTIQ). Curado, fermentado, maturado e dessecado.
SALAME ALEMÃO	IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO V (RTIQ). Curado, fermentado, maturado e dessecado.
SALAME CALABRÊS	IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO V (RTIQ). Curado, fermentado, maturado e dessecado.
SALAMINHO	GRANULOMETRIA MÉDIA ENTRE 6 E 9 MM, CURADO, DEFUMADO OU NÃO, FERMENTADO, MATURADO E DESSECADO POR TEMPO INDICADO PELO PROCESSO DE FABRICAÇÃO. IN 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 ANEXO VI (RTIQ).
SALSICHA	EMULSÃO/COZIDO . IN 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 ANEXO IV
TIPO DE PRODUTO CÁRNEO	CURADOS
BACON	CURADO E DEFUMADO (PODE) RIISPOA ART. 425
JERKED BEEF/ CARNE BOVINA CURADA E DESSECADA	<i>CRU, CURADA E DESSECADA. IN 22 de 31/07/2000/ ANEXO II RTIQ JERKED BEEF</i>
LOMBO CANADENSE	COZIDO E DEFUMADO
PRESUNTO CRU	<i>CRU, MATURADO E DESSECADO IN 22 de 31/07/2000/ ANEXO III</i>
PRESUNTO PARMA	<i>SALGADO CURADO MÍNIMO 10 MESES IN 22 de 31/07/2000/ ANEXO III RTIQ PRESUNTO PARMA</i>
TIPO DE PRODUTO CÁRNEO	ENLATADOS OU ENVASADOS

**RELAÇÃO DE POA ENCONTRADOS NA FISCALIZAÇÃO DE BAGAGEM E SEU INGRESSO
NO BRASIL A PARTIR DE 10/05/2016**

SALSICHA EM LATA	CONSERVA >110°C
CORNED BEEF (“CARNE BOVINA EM CONSERVA”)	CONSERVA >110°C (RIISPOA ART. 393)
APRESUNTADO	CONSERVA >110°C
PRESUNTO ENLATADO	SEMI-CONSERVA ATÉ 100°C
TIPO DE PRODUTO CÁRNEO	ESPECIAIS
EXTRATO DE CARNE	
CARNE DESIDRATADA	

LEGENDA:

NÃO PERMITIDO

PERMITIDO

VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

TABELA I

EMBALAGEM	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº11, DE 10 DE MAIO DE 2016
<ul style="list-style-type: none"> • EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICAÇÃO • QUE POSSIBILITE SUA IDENTIFICAÇÃO* (TABELA II) • LACRADA • SEM EVIDÊNCIA DE VAZAMENTO OU VIOLAÇÃO 	

*ROTULAGEM	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 RTIQ ROTULAGEM POA EMBALADO
------------	---

TABELA II

**RELAÇÃO DE POA ENCONTRADOS NA FISCALIZAÇÃO DE BAGAGEM E SEU INGRESSO
NO BRASIL A PARTIR DE 10/05/2016**

- DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL
- LISTA DE INGREDIENTES
- IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM
- NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO;
- NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR, NO CASO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO
- CARIMBO DE INSPEÇÃO NA ORIGEM
- MARCA COMERCIAL DO PRODUTO
- IDENTIFICAÇÃO DO LOTE
- PRAZO DE VALIDADE TA DE FABRICAÇÃO
- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

FONTES

* RIISPOA

LÁCTEOS

*PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

*PORTARIA N.º 358, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

*PORTARIA Nº 361, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

CÁRNEOS

*INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, de 31/07/2000

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 31 DE MARÇO DE 2000

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000

PARA PRODUTOS PARA OS QUAIS NÃO HÁ RTIQ, FOI FEITA PESQUISA NA INTERNET:

*<http://www.queijosdaeuropa.com.br>

* <http://ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos>

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 7 DE AGOSTO DE 2013 (estabelece que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto)