

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 08/08/2013 | Edição: 152 | Seção: 1 | Página: 19

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/GABINETE DO MINISTRO

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 7 DE AGOSTO DE 2013

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIAE ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere oart. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista odisposto no inciso III do art. 7º do Decreto nº 5.741, de 30 de marçode 2006, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº30.691, de 29 de março de 1952, e o que consta do Processo nº21000.014787/2011-28, resolve:

Art. 1º Permitir que os queijos artesanais tradicionalmenteelaborados a partir de leite cru sejam maturados por um períodoinferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovaremque a redução do período de maturação não compromete aqualidade e a inocuidade do produto.

§ 1º A definição de novo período de maturação dos queijosartesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgãoestadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidospelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal- SISBI/POA.

§ 2º Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidosos requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 2º A produção de queijos elaborados a partir de leitecru, com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, ficarestrita a queijaria situada em região de indicação geográfica registradaou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificadacomo livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto noPrograma Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e TuberculoseAnimal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculosepelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Instrução Normativa, semprejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica.

Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas asqueijarias devem descrever e implementar:

I - Programa de Controle de Mastite com a realização deexames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análisedo leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira daQualidade do Leite - RBQL para composição centesimal, Contagemde Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total - CBT;

II - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação,incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporteadequado do produto até o entreposto; e

III - cloração e controle de potabilidade da água utilizada nasatividades.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data desua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Instrução Normativa Nº 57, de 15 dedezembro de 2011.

**ANTÔNIO  
ANDRADE**

**ANTÔNIO ANDRADE**