



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

Portaria SAPE nº 63/2025, de 26/11/2025.

O **Secretário de Estado da Agricultura e Pecuária**, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 106, §2º, I, da Lei Complementar nº 741, de 2019, alterada pela Lei nº 18.646, de 2023,

Considerando a Lei nº 17.486/2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências;

Considerando o Decreto nº 362, de 21 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei nº 17.486/2018;

Considerando a necessidade da elaboração de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada tipo de queijo artesanal, de acordo com o art. 9º do Decreto nº 362/2019;

Considerando que o RTIQ será definido pela Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária (SAPE), mediante a participação de equipe multidisciplinar, em atendimento ao art. 10, incisos I a IV e parágrafo único, do Decreto nº 362/2019; e

Considerando a Portaria SAR nº 29/2025, de 16/04/2025, que institui a equipe multidisciplinar para participação na elaboração do RTIQ do Queijinho Branco,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Queijinho Branco Artesanal.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Florianópolis, 26 de novembro de 2025.

[Assinatura Digital]

Carlos Alberto Chiodini
Secretário de Estado



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

ANEXO ÚNICO

**REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ)
DO QUEIJINHO BRANCO ARTESANAL**

Art. 1º Este RTIQ estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Queijinho Branco Artesanal, destinado ao consumo humano.

Art. 2º Considera-se Queijinho Branco Artesanal o produto elaborado a partir do leite cru como matéria-prima, cumprindo os requisitos abaixo:

I - O leite cru deve ser oriundo de propriedades certificadas livres de brucelose e tuberculose; e

II - O leite cru deve ser oriundo de propriedades com programa de Boas Práticas de Produção implantadas no sistema de criação e ordenha.

Art. 3º O Queijinho Branco Artesanal é classificado como um queijo fresco, desnatado e de muito alta umidade conforme disposto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Art. 4º Quanto à designação (denominação de venda), o produto deverá ser identificado como Queijinho Branco Artesanal.

Parágrafo único. Havendo acréscimo de outros ingredientes e especiarias permitidas em legislações vigentes, estas deverão estar nominadas junto à denominação de venda, como, por exemplo: Queijinho Branco Artesanal com Orégano; Queijinho Branco Artesanal com Tomate Seco; Queijinho Branco Artesanal com Pimenta; Queijinho Branco Artesanal com Linguiça Blumenau.

Art. 5º O Queijinho Branco Artesanal deve apresentar a seguinte composição:

I - Ingredientes obrigatórios:

a) leite cru desnatado de vaca.



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

II - Ingredientes opcionais:

a) cloreto de sódio;

b) especiarias, desde que em quantidades menores que os ingredientes principais;

c) outros ingredientes, desde que em quantidades menores que os ingredientes principais.

§1º Entende-se como especiarias os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

§2º A utilização de aditivos e coadjuvantes não será permitida no processo de elaboração do Queijinho Branco Artesanal.

§3º O acréscimo de qualquer ingrediente opcional não deve alterar as características originais padronizadas do produto.

Art. 6º O Queijinho Branco Artesanal deverá apresentar os seguintes requisitos sensoriais:

I - consistência: mole e úmida;

II - textura: macia, homogênea e granulosa fresca;

III - cor: branca;

IV - sabor: característico, podendo ser levemente ácido e láctico;

V - odor: característico; e

VI - formato: variável.

Parágrafo único. Admite-se a variação de cor quando o produto tiver adição de especiarias ou outros ingredientes permitidos, conforme a característica do produto adicionado.

Art. 7º Os requisitos físico-químicos do Queijinho Branco Artesanal são



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

os seguintes:

I - matéria gorda no extrato seco: desnatado, contém menos de 10,0% (dez por cento) de gordura;

II - umidade: não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento).

Art. 8º As características distintivas do processo de elaboração do Queijinho Branco Artesanal são as seguintes:

I - o leite cru é desnatado com uso de desnatadeira mecânica; e

II - o leite cru desnatado é coagulado em temperatura ambiente sem ou com acréscimo de “soro-fermento” ou “isca” oriundo da propriedade.

a) soro-fermento: consiste em uma porção do soro da dessoragem de produção anterior, que atua como cultura de bactérias lácteas;

b) isca: consiste em uma porção da massa coalhada de produção anterior, que atua como cultura de bactérias lácteas.

III - a massa deve ser coalhada naturalmente, e pode ser levemente aquecida;

IV - a massa tem o soro removido em sacos de nylon ou de tecido de uso próprio para alimentos exclusivos para essa finalidade; e

V - após o processo de dessoragem, forma-se uma massa branca que é o Queijinho Branco fresco.

§1º Na elaboração do Queijinho Branco Artesanal não é permitida a utilização de coalho industrial.

§2º É permitida a lavagem da massa.

Art. 9º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não podem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 10 Deverão ser observados os seguintes requisitos relacionados à higiene:



Estado de Santa Catarina
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

I - as práticas de higiene na elaboração do produto devem estar de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF);

II - critérios macroscópicos e microscópicos: o produto não poderá apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza;

III - critérios microbiológicos: correspondem aos limites estabelecidos para queijos de muito alta umidade, determinado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 11 Para o Queijinho Branco Artesanal deve ser utilizada a medida de massa expressa em quilogramas ou gramas como parâmetro para peso do produto.

Art. 12 A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente de rotulagem para alimentos embalados, apresentando a denominação de venda “Queijinho Branco Artesanal” acrescida dos ingredientes ou especiarias utilizados, quando couber.

Art. 13 Todos os ingredientes utilizados devem ser mencionados na lista de ingredientes, indicando que a matéria-prima é leite cru desnatado, conforme a legislação vigente.

Art. 14 O Queijinho Branco Artesanal deve ser acondicionado em embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos para alimentos, devendo ser conservado sob temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 8°C (oito graus Celsius), e transportado em condições que garantam a manutenção dos padrões de identidade e qualidade previstos.

Art. 15 Os métodos analíticos são aqueles autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Art. 16 Para a amostragem, aplicam-se os métodos estabelecidos na legislação expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 17 Os estabelecimentos de produtos de origem animal terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, para se adequarem às condições previstas.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **9BCDN900**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CARLOS ALBERTO CHIODINI (CPF: 005.XXX.909-XX) em 28/11/2025 às 14:30:00

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:05 e válido até 30/03/2118 - 12:45:05.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDA0ODRfNDg0XzlwMjVfOUJDRE45MDA=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00000484/2025** e o código **9BCDN900** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.