

O DIRETOR-PRESIDENTE DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL - IAGRO no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a Portaria IAGRO/MS Nº 3623 de 12 de junho de 2019 que aprova as diretrizes para a identificação individual de equídeos, a virtualização dos exames e a emissão de E-GTA no Estado;

R E S O L V E:

Art. 1º. Habilitar os médicos veterinários abaixo relacionados, para a realização de identificação individual de equídeos e coleta e envio de material para diagnóstico de AIE no Estado:

NOME	CRMV-MS	Nº DE CADASTRO PNSE - IAGRO
João Victor da Silva Oliveira	6347	371
Marcelo Grezzi Urt	3272	372
Rogério Barbosa de França	4799	373

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande, 08 de junho de 2021.

Daniel de Barbosa Ingold
Diretor Presidente/IAGRO

PORTARIA IAGRO/MS Nº 3.669 DE 07 DE JUNHO DE 2021.

Acrescenta dispositivos a Portaria IAGRO/MS nº 3.632/2019, que estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.

O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL IAGRO no uso de suas atribuições legais e, considerando a Lei Estadual nº 3823, de 21 de setembro de 2009 e a Lei Diário Oficial Eletrônico n. 10.297 6 de outubro de 2020

Resolve:

Art. 1º A Portaria IAGRO/MS Nº 3.632, 19 de novembro de 2019, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 14 A” Na nomenclatura dos queijos produzidos artesanalmente, que possuem RTIQ já definidos, deverá constar abaixo da denominação de venda a palavra “Artesanal”. (NR)

“ Art. 14 B ” Na nomenclatura dos queijos inovadores, regionais ou culturais do estado do Mato Grosso do Sul, que sejam artesanais e apresentarem um RTIQ específico para cada tipo, deverá constar antes de sua denominação de venda, o prefixo “Queijo MS Artesanal”. (NR)

Art. 2º Esta portaria entra vigor na data de sua publicação.

Campo Grande, 07 de junho de 2021.

DANIEL DE BARBOSA INGOLD
Diretor Presidente /IAGRO

PORTARIA IAGRO/MS Nº 3.670 DE 07 DE JUNHO DE 2021.

Aprova o Regulamento Técnico de identidade e Qualidade do Queijo MS Artesanal Caipira e dá outras providências.

O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL-IAGRO,

no uso de suas atribuições legais, e considerando:

Considerando a Lei Federal 1.283/50, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, alterada pela Lei 13.860/18;

Considerando a Lei Estadual nº 4820 de 10 de março de 2016 que dispõe sobre normas que regulamentam a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Estado do Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo e sobre matérias correlacionadas;

Considerando o Decreto Estadual nº 14756 de 12 de junho de 2017 que regulamenta a Lei nº 4.820, de 10 de março de 2016, que dispõe sobre as normas que regulam a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Estado de Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo, e sobre matérias correlatas;

Considerando a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1993 – Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos;

Considerando o Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019 - Regulamenta o art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2019 - Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências;

Considerando a Instrução Normativa MAPA nº 30, de 07 de agosto de 2013 - Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto;

Considerando a Portaria IAGRO nº 3537 de 07 de dezembro de 2015 que estabelece o uso de legislações de instâncias superiores para o desenvolvimento das atividades normais do SIE;

Considerando a Portaria IAGRO nº 3571 de 14 de julho de 2017 que estabelece a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Estado de Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo e sobre matérias correlatas;

Considerando a Resolução SEMAGRO nº 686 de 18 de novembro de 2019, que estabelece as diretrizes para a concessão do selo ARTE em Mato Grosso do Sul;

Considerando a PORTARIA/IAGRO/MS nº 3.631 de 19 de novembro de 2019 - Estabelece Normas sobre produção e a comercialização dos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências;

Considerando a PORTARIA/IAGRO/MS nº 3.632 de 19 de novembro de 2019 - Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências;

Considerando a necessidade de padronizar o processamento dos produtos de origem animal, visando assegurar condições e requisitos sanitários mínimos na elaboração e comercialização do produto Queijo Artesanal, no âmbito do Estado do Mato Grosso do Sul.

Resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo MS Artesanal Caipira na forma do Anexo Único a esta Portaria:

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

Campo Grande, 07 de junho de 2021.

Daniel de Barbosa Ingold
Diretor-Presidente

ANEXO ÚNICO DA PORTARIA IAGRO/IAGRO/MS Nº 3.670 DE 07 DE JUNHO DE 2021.

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MS ARTESANAL CAIPIRA

1. Alcance:

a. Objetivo: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Queijo MS Artesanal Caipira destinado ao consumo humano.

b. Âmbito de aplicação: Os presentes critérios aplicam-se exclusivamente aos estabelecimentos destinados à fabricação do Queijo MS Artesanal Caipira, localizados no Estado do Mato Grosso do Sul.

2. Definição:

O Queijo MS Artesanal Caipira é o produto maturado que se obtém por coagulação enzimática do leite cru, através da utilização de coalhos industriais.

Entende-se por queijo maturado aquele que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias à obtenção das características típicas do queijo.

Considera-se produto maturado o Queijo MS Artesanal Caipira mantido nas condições adequadas e pelo tempo necessário para garantir a inocuidade do produto e as transformações bioquímicas e físicas responsáveis pelo desenvolvimento das características sensoriais típicas desse tipo de queijo.

3. Ingredientes obrigatórios:

I – Leite cru integral;

II – Coalho industrial;

III – Cloreto de sódio.

4. Ingredientes Opcionais:

Não é permitida a adição de outros ingredientes que não os obrigatórios.

5. Características Sensoriais:

I - Consistência: firme;

II - Textura: Fechada, com olhaduras mecânicas perceptíveis;

III - Cor: amarelada;

IV - Sabor: característico, podendo ser levemente ácido e salgado, segundo o conteúdo de cloreto de sódio e grau de maturação;

V - Odor: característico, agradável, pronunciado com o grau de maturação.

6. Requisitos Físico Químicos:

I – Umidade: Queijos de média umidade entre 36,0 e 45,9%;

II - Matéria Gorda no extrato Seco: Queijo classificado como Gordo entre 45,0 e 59,9%.

7. Requisitos Microbiológicos

Deverá atender os critérios estabelecidos para queijo de médio teor de umidade:

MICROORGANISMOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO
Coliformes a 45°C	500 UFC/g
Estafilococos coag. Pos./g	1.000 UFC/g
Salmonela sp /25g	Ausência
Listeria monocytogenes /25g	Ausência

8. Processo de Fabricação

I – Ordenha: O leite deve ser ordenhado exclusivamente dentro da propriedade, podendo ser ordenha mecânica ou manual, depois de ordenhado o leite é filtrado;

II – Coagulação: O processo de coagulação deve iniciar no máximo 60 minutos após a ordenha, devendo ser utilizado de coalho industrial em pó ou líquido de quimosina de bezerro; a coalhada é cortada em tiras superiores a dois centímetros, com ou sem a adição de água quente (70°C a 80°C), até a obtenção de grãos característicos para fabricação do queijo;

III – Dessoragem: Após a coagulação o soro é retirado e a massa espremida para facilitar a expulsão do soro antes da enformagem;

IV – Enformagem: São utilizadas formas redondas, podendo ou não utilizar percolador telado higiênico, sendo prensada mecanicamente por vinte e quatro horas;

V – Salga: Admite-se a salga diretamente no leite, durante a filtração, ou diretamente na massa, antes da enformagem; após retirado da prensa;

VI – Maturação: A maturação deve ser realizada em ambiente específico para esse fim, em local seco e ventilado, com temperatura e umidade controlada, durante o prazo de 28 dias.

9. Pesos e Medidas:

I - Variável conforme embalagem utilizada.

10. Denominação de Venda:

I - Queijo MS Artesanal Caipira;

II - Queijo MS Artesanal Caipira Fracionado.

11. Armazenagem:

I - Os queijos deverão ser comercializados em ambientes refrigerados entre 08°C e 12° C em embalagens primárias microbiologicamente aptas e inócuas aos consumidores e a rotulagem deve atender a legislação vigente.

12. Considerações Gerais

I - Para garantir a qualidade do produto final, a produção de Queijo MS Artesanal Caipira deve atender a procedimentos adequados em todas as etapas de produção da matéria prima e processamento do leite, obedecendo aos preceitos mínimos relativos às construções, à higiene e à sanidade.

Companhia de Gás do Estado de Mato Grosso do Sul

A COMPANHIA DE GÁS DO ESTADO DE MS-MSGÁS, por meio do Diário Oficial Eletrônico instituído como veículo oficial de publicação do Estado, conforme a Lei nº 3.394/2007, torna público para conhecimento dos interessados:

**EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO 137/2020-D - Contrato CT-018/2021
CONTRATADO: POLIERG INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**

OBJETO: Aquisição de Conexões e válvulas de PEAD PE 100 SDR11, diversos diâmetros.

VALOR: R\$ 15.995,50 (quinze mil, novecentos e noventa e cinco reais e cinquenta centavos).

FISCALIZAÇÃO: Rosley da Silva Furtado, Matrícula 000059, gerente de contrato; Pedro José Coelho Mendes Brito, Matrícula 000146, Adriana da Silva Flores, Matrícula 000128 e André Gustavo Rotta Muriano, Matrícula 000155, fiscais de contato.

DATA DA ASSINATURA: documento emitido em 02/06/2021, com efeitos a partir de sua publicação no DOE/MS.

PARTES: Rui Pires dos Santos e Bernardo Celestino Prates – MSGÁS.
Raul Borges Junior – POLIERG INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

**EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO 137/2020-D - Contrato CT-017/2021
CONTRATADO: PLASSON DO BRASIL LTDA.**

OBJETO: Aquisição de Conexões e válvulas de PEAD PE 100 SDR11, diversos diâmetros.

VALOR: R\$ 156.170,00 (cento e cinquenta e seis mil, cento e setenta reais).

FISCALIZAÇÃO: Rosley da Silva Furtado, Matrícula 000059, gerente de contrato; Pedro José Coelho Mendes Brito, Matrícula 000146, Adriana da Silva Flores, Matrícula 000128 e André Gustavo Rotta Muriano, Matrícula 000155, fiscais de contato.

DATA DA ASSINATURA: documento emitido em 02/06/2021, com efeitos a partir de sua publicação no DOE/MS.

PARTES: Rui Pires dos Santos e Bernardo Celestino Prates – MSGÁS.
José Luiz Gallardo Delgado – PLASSON DO BRASIL LTDA.

**EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO 137/2020-D - Contrato CT-016/2021
CONTRATADO: INVEL COM. IND. E PART. LTDA.**

OBJETO: Aquisição de Conexões e válvulas de PEAD PE 100 SDR11, diversos diâmetros.

VALOR: R\$ 263.633,00 (duzentos e sessenta e três mil, seiscentos e trinta e três reais).

FISCALIZAÇÃO: Rosley da Silva Furtado, Matrícula 000059, gerente de contrato; Pedro José Coelho Mendes Brito, Matrícula 000146, Adriana da Silva Flores, Matrícula 000128 e André Gustavo Rotta Muriano, Matrícula 000155, fiscais de contato.

DATA DA ASSINATURA: documento emitido em 01/06/2021, com efeitos a partir de sua publicação no DOE/MS.

PARTES: Rui Pires dos Santos e Bernardo Celestino Prates – MSGÁS.
Eduardo Bertaglia Vilas Boas Soares – INVEL COM. IND. E PART. LTDA.

**EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO 137/2020-D - Contrato CT-015/2021
CONTRATADO: GEORG FISCHER SISTEMAS DE TUBULAÇÕES LTDA.**

OBJETO: Aquisição de Conexões e válvulas de PEAD PE 100 SDR11, diversos diâmetros.

VALOR: R\$ 93.280,00 (noventa e três mil, duzentos e oitenta reais).

FISCALIZAÇÃO: Rosley da Silva Furtado, Matrícula 000059, gerente de contrato; Pedro José Coelho Mendes Brito, Matrícula 000146, Adriana da Silva Flores, Matrícula 000128 e André Gustavo Rotta Muriano, Matrícula 000155, fiscais de contato.

DATA DA ASSINATURA: documento emitido em 01/06/2021, com efeitos a partir de sua publicação no DOE/MS.

PARTES: Rui Pires dos Santos e Bernardo Celestino Prates – MSGÁS.
Maurício Mendonça de Oliveira – GEORG FISCHER SISTEMAS DE TUBULAÇÕES LTDA.

**EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO 044/2021-D – Contrato AD-002/2021
CONTRATADO: SERASA S.A.**

OBJETO: Fornecimento de informações e o acesso, pela CONTRATANTE, às soluções da CONTRATADA.

VALOR: R\$ 15.000,00 (quinze mil reais).

DATA DA ASSINATURA: 09/06/2021.