

Vitória (ES), terça-feira, 17 de Março de 2026.

AVISO DE DEPÓSITO DE PATROCÍNIO - LEI DE INCENTIVO À CULTURA CAPIXABA - LICC
A SECULT torna público para amplo conhecimento o **DEPÓSITO DE RECURSOS FINANCEIROS PELO CONTRIBUINTE PATROCINADOR abaixo indicado:**

- 1) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0027-61
IE: 083.140.22-0
Valor do crédito presumido: R\$ 45.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 2) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0020-95
IE: 082.341.45-1
Valor do crédito presumido: R\$ 35.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 3) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0015-28
IE: 082.343.06-3
Valor do crédito presumido: R\$ 29.908,36
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 4) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0033-00
IE: 083.609.96-2
Valor do crédito presumido: R\$ 30.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 5) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0028-42
IE: 083.176.44-6
Valor do crédito presumido: R\$ 85.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 6) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0010-13
IE: 082.336.90-3
Valor do crédito presumido: R\$ 20.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 7) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0023-38
IE: 082.758.36-0
Valor do crédito presumido: R\$ 40.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 8) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0019-51

- IE:** 082.344.66-3
Valor do crédito presumido: R\$ 130.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 9) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0034-90
IE: 083.609.98-9
Valor do crédito presumido: R\$ 60.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 10) **Patrocinador:** Realmar Distribuidora Ltda
CNPJ: 03.845.717/0047-05
IE: 083.821.79-1
Valor do crédito presumido: R\$ 15.000,00
Beneficiário: Instituto Raízes
Projeto contemplado: 2ª Capacitação para fazedores de alegorias e adereços da Escola de Samba Unidos da Piedade
- 11) **Patrocinador:** Kurumá Veículos S/A
CNPJ: 00.827.783/0005-05
IE: 082.259.34-8
Valor do crédito presumido: R\$ 249.949,47
Beneficiário: Associação Amigos da Justiça, Cidadania, Educação e Arte
Projeto contemplado: Raízes da Aldeia: Cultura, Artesanato e Resgate
- 12) **Patrocinador:** Kurumá Veículos S/A
CNPJ: 00.827.783/0005-05
IE: 082.259.34-8
Valor do crédito presumido: R\$ 494.000,00
Beneficiário: WB Producoes Artisticas E Culturais LTDA
Projeto contemplado: Morte de um Caixeiro Viajante

Vitória, 16 de março de 2026

Maria Thereza Bosi de Magalhães

Subsecretaria de Fomento e Incentivo Cultural - SECULT
Protocolo 1748644

**Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento,
Aqüicultura e Pesca - SEAG -**

PORTARIA nº 007-R, de 16 de março de 2026

Institui Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Minas.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 98, inciso II, da Constituição Estadual e,

CONSIDERANDO a importância econômica, social e cultural que a produção de queijos representa para o Estado do Espírito Santo;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer marco legal que regulamente a produção, identidade e qualidade do queijo tradicionalmente conhecido como Queijo Minas no âmbito do Estado do Espírito Santo,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o Queijo Minas, na forma desta portaria.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se Queijo Minas o produto lácteo obtido pela coagulação do leite pasteurizado, por meio da adição de coagulante de natureza enzimática, podendo o processo ser complementado pela ação de culturas de bactérias lácticas, empregadas de forma isolada ou em combinação.

Parágrafo único. É um queijo de massa crua dessorada, salgada e prensada, opcionalmente maturado até 10 dias.

Art. 3º O Queijo Minas classifica-se, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo semigordo ou gordo e de média, alta ou muito alta umidade.

Art. 4º O Queijo Minas deve apresentar formato cilíndrico, não possuir casca ou casca fina levemente amarelada, ter coloração creme ou amarelada, superfície lisa e ausência de trincas.

Art. 5º O Queijo Minas apresenta como ingredientes obrigatórios:

I - cloreto de sódio;

II - coagulante enzimático;

III - leite pasteurizado integral ou padronizado

Art. 6º O Queijo Minas pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais:

I - condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais e legumes, doces, ou embutidos cárneos;

II - ácido láctico;

III - cultivo de bactérias lácticas; e,

IV - cloreto de cálcio.

§ 1º Somente poderão ser utilizados ingredientes previstos no inciso I, que atendam a legislação específica e que estejam prontos ao consumo na forma em que se apresentam.

§ 2º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislações específicas.

Art. 7º O Queijo Minas deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - consistência macia a firme;

III - cor branco-creme;

IV - sabor característico, variando de levemente ácido a suave; e

V - textura semiaberta, podendo ter poucas e pequenas olhaduras mecânicas.

Art. 8º O Queijo Minas deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, conforme classificação estabelecida no art. 3º, deste Regulamento Técnico.

Art. 9º O Queijo Minas deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos, conforme sua classificação de umidade.

Art. 10. O Queijo Minas não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 11. As embalagens devem ser adequadas ao produto, e conferir proteção apropriada durante o armazenamento, transporte e comercialização do queijo minas.

Art. 12. O produto será designado:

I - Queijo Minas.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais e legumes, doces, embutidos cárneos ou fibras alimentares, o produto se denominará "Queijo Minas com...", preenchendo o espaço em branco com o nome do ingrediente acrescentado.

§ 2º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizada a denominação "Queijo Minas condimentado".

§ 3º Para os queijos fracionados, deverá constar no painel principal do rótulo a expressão "fracionado", podendo esta ser substituída pelas expressões "meia-lua", "fatiado" ou "pedaço", conforme o tipo de fracionamento realizado.

Art. 13. A elaboração do Queijo Minas caracteriza-se pela obtenção de uma massa a partir do leite filtrado e pasteurizado, seguida da adição de coagulante enzimático, corte e mexedura da coalhada, dessoragem, salga, enformagem, prensagem e embalagem, sendo o produto conservado à temperatura máxima de 8°C (oito graus Celsius).

Art. 14. A produção do Queijo Minas deve atender as seguintes condições:

I - As práticas de higiene para a elaboração do produto devem atender as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, conforme legislação vigente.

II - Depois de embalado e rotulado, o Queijo minas deve ser mantido conforme as instruções do rótulo.

Art. 15. Os estabelecimentos que já registros de produto Queijo Minas, têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta cinco) dias, contados a partir da data da publicação desta Portaria, para atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Vitória (ES), terça-feira, 17 de Março de 2026.

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

Art. 16. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória, 16 de março de 2026.

ENIO BERGOLI DA COSTA

Secretário de Estado da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca

Protocolo 1748427

PORTARIA nº 008-R, de 16 de março de 2026

Institui Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Puína.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 98, inciso II, da Constituição Estadual e,

CONSIDERANDO a importância econômica, social e cultural que a produção de queijos representa para o Estado do Espírito Santo;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer marco legal que regulamente a produção, identidade e qualidade do queijo tradicionalmente conhecido como Puína no âmbito do Estado do Espírito Santo,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar a Puína, na forma desta portaria.

Art. 2º Para fins deste Regulamento Técnico, entende-se como Puína, o queijo fresco obtido a partir do soro de leite, mediante aquecimento e precipitação a quente de proteínas, com ou sem adição de ácido, com ou sem adição de sal, não prensado, não maturado.

Art. 3º A Puína classifica-se, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo fresco, extra gordo ou duplo creme, de muita alta umidade.

Art. 4º A Puína apresenta como ingrediente obrigatório:

I - soro de leite.

Art. 5º A Puína apresenta como ingredientes opcionais isolados ou em combinação:

I - leite até o limite de 5%

II - cloreto de cálcio;

III - cloreto de sódio;

IV - vinagre de álcool;

V - suco de Limão;

VI - ácido cítrico

VII - ácido láctico.

VIII - condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes, doces e embutidos cárneos.

§ 1º Os ingredientes listados no inciso VII devem estar prontos ao consumo quando adicionados e atender às legislações aplicáveis aos mesmos.

§ 2º Não se admite o uso de aromatizantes naturais ou sintéticos.

§ 3º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislações específicas.

Art. 6º A Puína pode ser acondicionada em diferentes tipos de embalagens, desde que não haja prejuízo às suas características próprias.

§ 1º As embalagens devem ser adequadas ao produto, e conferir proteção apropriada durante o armazenamento, transporte e comercialização da Puína.

§ 2º As informações de rotulagem devem seguir às normas legais vigentes e demais disposições constantes neste Regulamento Técnico.

Art. 7º A Puína deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma suave e característico;

II - consistência mole e pastosa;

III - cor branca a branco creme;

IV - sabor próprio, suave, salgado ou não; e

V - textura homogênea e granulosa.

Art. 8º A Puína deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, conforme classificação estabelecida no art. 3º, deste Regulamento Técnico.

Art. 9º A Puína deve cumprir com os critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos, conforme sua classificação de umidade.

Art. 10. A Puína deve ser mantida em temperatura não superior a 8°C (oito graus Celsius).

Art. 11. A Puína não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. O produto será designado:

I - Puína.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes, doces e embutidos cárneos o produto se denominará "Puína com...", preenchendo o espaço em branco com o nome do(s) ingrediente(s) acrescentado(s).

§ 2º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação