

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

“Puína condimentada”.

**Art. 13.** A produção da Puína consiste na obtenção de uma massa derivada do soro de leite, por meio de seu aquecimento, seguido dos processos de coagulação e floculação. Após a formação do floculado, procede-se à sua separação e posterior embalagem, devendo o produto final ser mantido à temperatura de até 8° C (oito graus Celsius).

**Art. 14.** A produção da Puína deve atender as seguintes condições:

I - A elaboração da Puína caracteriza-se pela obtenção de uma massa a partir do soro de leite, seguida do aquecimento desse soro, da coagulação, floculação, separação do floculado e embalagem, sendo o produto mantido à temperatura de 8°C.

II - 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.

III - Quando salgada, o sal deve ser adicionado na massa, não sendo permitida a imersão em salmoura.

IV - Depois de embalada e rotulada, a Puína deve ser mantida conforme as instruções do rótulo.

**Art. 15.** Os estabelecimentos que já possuem Puína registrada, 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.

**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 da sua publicação.

Vitória, 16 de março de 2026.

**ENIO BERGOLI DA COSTA**

Secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca

**Protocolo 1748443**

**RESUMO DO CONTRATO DE DOAÇÃO COM ENCARGOS SEAG Nº 0143/2026 - PROCESSO SEAG Nº 2025-7SB4K.**

**DOADOR:** Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Agricultura e Pesca - SEAG, CNPJ/MF: 27.080.555/0001-47.

**DONATÁRIO:** Município de Barra de São Francisco, CNPJ/MF: 27.165.745/0001-67.

**OBJETOS:** 01 (uma) Grade Aradora Hidráulica para Trator 75cv.

**Valor:** R\$ 26.500,00.

Vitória, 16 de março de 2026

**Enio Bergoli da Costa**

Secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca.

**Protocolo 1748529**

**Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF -**

**INSTRUÇÃO DE SERVIÇO IDAF Nº 052-P, DE 16 DE MARÇO DE 2026**

O diretor-geral do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações, bem como o disposto no art. 52 da Lei Complementar nº 46, de 31 de janeiro de 1994 e, considerando a necessidade de substituição do titular do cargo para afastamento por motivo de férias regulamentares;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Designar o servidor Thiago Vieira dos Santos, nº funcional 5026660, para exercer a função gratificada de gerente local de Pinheiros, no período de 16 a 30 de março de 2026.

**Art. 2º** Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 16 de março de 2026.

**LEONARDO CUNHA MONTEIRO**

Diretor-geral/Idaf

**Protocolo 1748578**

**INSTRUÇÃO DE SERVIÇO IDAF Nº 053-P, DE 16 DE MARÇO DE 2026**

O diretor-geral do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações; e, conforme disposto no art. 35, inciso I da Lei Complementar nº 46, de 31 de janeiro de 1994;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Localizar a servidora Candida Souza Pereira Lucena, nº funcional 4649494, Fiscal Estadual Agropecuário, na gerência local de Serra.

**Art. 2º** Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 16 de março de 2026.

**LEONARDO CUNHA MONTEIRO**

Diretor-geral/Idaf

**Protocolo 1748582**

**Secretaria de Estado de Mobilidade e Infraestrutura - SEMOBI**

**Departamento de Edificações e de Rodovias do Estado do Espírito Santo - DER-ES -**

**EXTRATO DE EDITAL DA NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO POR INFRAÇÃO DE TRANSITO Nº 000510/2026**

**O DEPARTAMENTO DE EDIFICAÇÕES E DE RODOVIAS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO - DER-ES**, com fulcro no artigo 281 do Código de Trânsito Brasileiro - CTB, bem como, na Resolução nº 918/2022 do Conselho Nacional de Trânsito - CONTRAN, após esgotadas as tentativas de ciência por meio de notificação via remessa postal, vem notificar os proprietários e detentores dos veículos do cometimento de infrações de trânsito, concedendo-lhes o prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir desta publicação, para interporem “**Defesa Prévia**”. A defesa prévia deverá ser apresentada com os documentos previstos no