



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO

PORTARIA Nº 109, DE 25 DE ABRIL DE 2018

Delega ao Diretor da Escola da Advocacia-Geral da União a competência para autorizar a celebração e a prorrogação de contratos administrativos na forma que especifica.

A **ADVOGADA-GERAL DA UNIÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o § 3º do art. 2º do Decreto nº 7.689, de 2 de março de 2012, resolve:

Art. 1º Fica delegada ao Diretor da Escola da Advocacia-Geral da União a competência para, na sua esfera de atuação, autorizar a celebração de novos contratos administrativos e a prorrogação dos contratos em vigor, relativos a atividades de custeio, com valores inferiores a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

Parágrafo único. A competência de que trata o **caput** pode ser subdelegada a representantes das unidades da Escola da Advocacia-Geral da União situadas nos Estados, para contratações com valores inferiores a R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais).

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

GRACE MARIA FERNANDES MENDONÇA

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

RETIFICAÇÃO

Na Instrução Normativa nº 17, de 9 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial da União, de 12 de abril de 2018, Seção 1, onde se lê: "§1º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5mg/ml (cinco miligramas por litro)...", leia-se: "... §1º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5mg/l (cinco miligramas por litro)... " e onde se lê: "... §2º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/ml (dois décimos de miligrama por litro)... (NR)", leia-se: "...§2º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l (dois décimos de miligrama por litro)... (NR)".

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 38, DE 19 DE ABRIL DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.013698/2018-31, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexa, que estabelece os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite tipo A na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Normas Técnicas - CNT/CGPE, da Coordenação-Geral de Programas Especiais - CGPE/DIPOA, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK <http://sistemas.agricultura.gov.br/agroform/index.php/834319?lang=pt-BR>.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§2º Caso haja alguma dificuldade, as sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica) para o endereço eletrônico: cnt.dipoa@agricultura.gov.br, prevendo as seguintes colunas:

I - Item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - Texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - Sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - Justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão; e

V - Contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

§ 3º As sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 3º, desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Fim do prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO I

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Instrução Normativa nº, de de

O **MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e o que consta do Processo nº 21000.013698/2018-31, resolve:

Art. 1º Ficam aprovados os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite tipo A na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

CAPÍTULO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE CRU REFRIGERADO

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob serviço de inspeção oficial.

Art. 3º Na refrigeração do leite na propriedade rural, bem como no seu transporte até o estabelecimento devem ser observados os seguintes limites máximos de temperatura:

I - conservação do leite na propriedade rural: 4,0º C (quatro graus Celsius);

II - recebimento do leite no estabelecimento: 7,0º C (sete graus Celsius);

III - conservação e expedição do leite no posto de refrigeração: 4,0º C (quatro graus Celsius); e

IV - conservação do leite na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4,0º C (quatro graus Celsius).

Art. 4º O leite cru refrigerado deve cumprir com seguintes parâmetros físico-químicos:

I - aspecto e cor: líquido branco opalescente homogêneo;

II - odor: característico;

III - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

IV - teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

V - teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

VI - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VIII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

IX - densidade relativa a 15°C/ 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos); e

X - índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555ºH (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

Art. 5º O leite cru refrigerado não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

Parágrafo único. O leite cru refrigerado não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 6º O leite cru refrigerado de tanque individual ou de uso comunitário deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 300.000 UFC/mL e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL.

§ 1º. As médias geométricas devem considerar as análises realizadas no período de três meses consecutivos e ininterruptos com no mínimo uma amostra mensal de cada tanque.

§ 2º Nos casos em que houver mais de uma análise mensal do tanque, deve ser efetuada a média geométrica entre os resultados do mês, para representar este no cálculo da média geométrica trimestral.

Art. 7º O leite cru refrigerado deve apresentar limite máximo para Contagem Padrão em Placas de até 900.000 UFC/mL imediatamente antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador.

Art. 8º O leite cru refrigerado deve atender a legislação vigente quanto aos contaminantes orgânicos, inorgânicos e os resíduos biológicos.

Art. 9º É proibido o uso de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia no leite cru refrigerado.

Art. 10. O leite cru refrigerado quando proveniente de posto de refrigeração deve ser identificado por meio de rotulagem e transportado em carros-tanques isotérmicos com todos os compartimentos lacrados e acompanhados de boletim de análises do laboratório do estabelecimento expedidor.

Art. 11. O leite cru recebido em latões deve atender aos mesmos critérios estabelecidos para o leite cru refrigerado, com exceção da temperatura.

CAPÍTULO II REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE PASTEURIZADO

Art. 12. Para os fins deste Regulamento, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente, envasado automaticamente em circuito fechado e destinado a consumo humano direto.

Parágrafo único. É proibida a pasteurização de leite previamente envasado.

Art. 13. O leite pasteurizado, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, pode ser classificado e denominado como:

I - leite pasteurizado integral;

II - leite pasteurizado semidesnatado; ou

III - leite pasteurizado desnatado.

Art. 14. Os requisitos para as diferentes classificações do leite pasteurizado são:

I - aspecto e cor: líquido branco opalescente homogêneo;

II - odor: característico;

III - teor de gordura:

a) mínimo 3,0g/100g (três gramas/cem gramas) para o integral;

b) 0,6 a 2,9g/100g (zero vírgula seis a dois vírgula nove gramas por cem gramas) para o semidesnatado; ou

c) máximo 0,5g/100g (zero vírgula cinco gramas por cem gramas) para o desnatado.

IV - acidez: 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL (zero vírgula quatorze a zero vírgula dezoito em gramas de ácido láctico por cem mililitros);

V - densidade relativa 15/15ºC: 1,028 a 1,034 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos);

VI - índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555ºH (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

VII - teor de sólidos não gordurosos: mínimo 8,4 g/100g (oito vírgula quatro/cem gramas) com base no leite integral; para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: SNG = 8,652 - (0,084 x G) (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g);

VIII - proteína total: mínimo 2,9g/100g (dois vírgula nove gramas por cem gramas);

IX - lactose anidra: mínimo 4,3g/100g (quatro vírgula três gramas por cem gramas);

X - estabilidade ao teste de Álcool/Alizarol 74 % v/v (setenta e quatro por cento volume/volume): estável; e

XI - testes enzimáticos: prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva;

Art. 15. O leite pasteurizado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 16. Na conservação do leite pasteurizado devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

I - refrigeração após a pasteurização: 4,0º C (quatro graus Celsius);

II - estocagem em câmara frigorífica e expedição: 4,0º C (quatro graus Celsius); e

III - entrega ao consumo: 7,0º C (sete graus Celsius).

Parágrafo único. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículo isotérmico com unidade frigorífica operante.

Art. 17. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

Art. 18. Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite pasteurizado.

Art. 19. O produto deve ser rotulado como "Leite Pasteurizado Integral", "Leite Pasteurizado Semidesnatado" ou "Leite Pasteurizado Desnatado", segundo a classificação correspondente.

Art. 20. Sempre que houver padronização, o teor de gordura do leite pasteurizado deve ser indicado no painel principal do rótulo, próximo à denominação de venda, em caracteres destacados, independentemente da classificação quanto ao teor de gordura.

CAPÍTULO III REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE TIPO A

Art. 21. Para os fins deste Regulamento, leite tipo A é o leite fluido produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em Granja Leiteira e destinado ao consumo humano direto.

Art. 22. O leite tipo A, de acordo com o tratamento submetido, pode ser classificado como:

I - pasteurizado;

II - ultra-alta temperatura - UAT ou UHT; ou

III - esterilizado.

Parágrafo único. O tratamento térmico aplicado ao leite tipo A deve atender ao processo definido em legislação.

Art. 23. O leite tipo A, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, pode ser classificado como:

- I - integral;
- II - semidesnatado; ou
- III - desnatado.

Art. 24. O leite cru destinado à produção do leite tipo A e seus derivados deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

- I - aspecto e cor: líquido branco opalescente homogêneo;
- II - odor: característico;
- III - teor de gordura:
 - a) mínimo 3,0g/100g (três gramas/cem gramas) para o integral;
 - b) 0,6 a 2,9g/100g (zero vírgula seis a dois vírgula nove gramas por cem gramas) para o semidesnatado; ou
 - c) máximo 0,5g/100g (zero vírgula cinco gramas por cem gramas) para o desnatado.

IV - teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

V - teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

VI - teor de sólidos não gordurosos: mínimo 8,4 g/100g (oito vírgula quatro/cem gramas) com base no leite integral; para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: $SNG = 8,652 - (0,084 \times G)$ (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g);

VII - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VIII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezesesseis centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

IX - densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos); e

X - índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

Parágrafo único. É obrigatória a homogeneização do leite tipo A integral e semidesnatado.

Art. 25. O leite cru refrigerado destinado a fabricação de leite tipo A não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

Parágrafo único. O leite cru refrigerado não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 26. O leite cru destinado a fabricação de leite tipo A e seus derivados deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 10.000 UFC/mL e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 400.000 CS/mL.

§ 1º As médias geométricas devem considerar as análises realizadas no período de três meses consecutivos e ininterruptos com no mínimo uma amostra semanal do leite da granja.

§ 2º Deve ser efetuada a média geométrica entre os resultados do mês, para representar este no cálculo da média geométrica trimestral

Art. 27. Os requisitos físico-químicos para o leite pasteurizado, UHT e esterilizado são os mesmos constantes no art. 23.

Art. 28. O leite pasteurizado tipo A deve apresentar prova de fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva.

Art. 29. O leite tipo A deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O leite UHT (UAT) ou esterilizado não devem ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias.

Art. 30. Na conservação do leite tipo A devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

I - conservação do leite cru na granja leiteira: 4,0° C (quatro graus Celsius);

II - estocagem do leite pasteurizado tipo A em câmara frigorífica e expedição: 4,0° C (quatro graus Celsius);

III - estocagem do leite UHT e esterilizado tipo A: temperatura ambiente; e

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado tipo A: 7,0° C (sete graus Celsius);

Art. 31. A denominação de venda do produto é Leite Tipo A, acrescido das classificações quanto ao tratamento térmico e ao conteúdo de matéria gorda, nesta ordem.

Parágrafo único. Sempre que houver padronização, o teor de gordura do leite tipo A deve ser indicado no painel principal do rótulo, próximo à denominação de venda, em caracteres destacados, independentemente da classificação quanto ao teor de gordura.

Art. 32. Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite tipo A, independentemente do tratamento térmico aplicado.

Art. 33. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos em legislação específica.

Art. 34. O leite tipo A deve ser isento de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 35. O leite cru refrigerado que for recebido em estabelecimentos que realizem comércio municipal e intermunicipal, bem como o leite pasteurizado e o leite tipo A elaborados nos mesmos estabelecimentos terão os critérios regidos por esta Instrução Normativa, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.

Art. 36. O Conselho Consultivo da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL - avaliará a cada dois anos a necessidade de revisão dos requisitos dispostos nesta normativa, de acordo com a evolução da qualidade do leite.

Art. 37. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 180 dias após a sua publicação.

ANEXO II

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

LEITE PASTEURIZADO				
PARÂMETRO	n	c	m	M
Contagem Padrão em Placas (UFC/mL)	5	2	4x10 ⁴	8,0x10 ⁴
Coliformes - NMP/mL (30°C)	5	2	2	4
Coliformes - NMP/mL (45°C)	5	1	1	2
Salmonella spp/25mL	5	0	ausência	-

LEITE PASTEURIZADO TIPO A				
PARÂMETRO	n	c	m	M
Contagem Padrão em Placas (UFC/mL)	5	2	5,0x10 ²	1,0x10 ³
Coliformes - NMP/mL (30°C)	5	0	1	-
Coliformes - NMP/mL (45°C)	5	0	ausência	-
Salmonella spp/25mL	5	0	ausência	-
LEITE UHT E LEITE ESTERILIZADO TIPO A				
Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	-

PORTARIA Nº 39, DE 19 DE ABRIL DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.013573/2018-19, resolve:

Art. 1º. Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexo, que estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

Art. 2º. O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º. As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Normas Técnicas - CNT/CGPE, da Coordenação-Geral de Programas Especiais - CGPE/DIPOA, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK <http://sistemas.agricultura.gov.br/agroform/index.php/944554?lang=pt-BR>

§ 1º. Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º. Caso haja alguma dificuldade, as sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica) para o endereço eletrônico: cnt.dipoa@agricultura.gov.br, prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão; e

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

VI - as sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º. A inobservância de qualquer inciso do art. 3º, desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º. Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO I
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº....., DE..... DE.....DE 20...

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e o que consta do Processo nº 21000.013573/2018-19, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, são adotados os seguintes conceitos:

I - boas práticas agropecuárias: conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural com a finalidade de obter leite de qualidade e seguro ao consumidor e que englobam desde a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, bem como formação e capacitação dos responsáveis pelas tarefas cotidianas realizadas;

II - contagem padrão em placas: contagem de microrganismos - bactérias, leveduras e mofo - capazes de formar colônias contáveis em meio de cultura sólido e sob incubação aeróbica por setenta e duas horas a uma temperatura de trinta graus Celsius, em conformidade plena com o método de referência estabelecido pela Norma Internacional ISO 4833, expressa em unidades formadoras de colônia por mililitro de leite.

III - granja leiteira: é o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

IV - leite tipo A: é o leite fluido produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em Granja Leiteira, conforme estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico;

V - Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL: conjunto de laboratórios distribuídos em áreas geográficas de abrangência estratégica, com a finalidade precípua de monitorizar e, dessa forma, contribuir para o aperfeiçoamento da qualidade do leite, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite - PNQL;

VI - tanque de expansão direta: é o tanque de refrigeração dimensionado de modo a permitir a refrigeração do leite cru até temperatura igual ou inferior a 4,0°C (quatro graus Celsius) no tempo máximo de três horas após o término da ordenha, independentemente de sua capacidade, com as características de desempenho e eficiência de acordo com regulamento técnico específico;

VII - tanque de uso comunitário: é o tanque de refrigeração de leite cru, por meio do sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva, exclusivamente por produtores de leite, com as características de desempenho e eficiência de acordo com regulamento técnico específico;

VIII - titular do tanque de uso comunitário: é o produtor de leite, pessoa física ou jurídica, proprietário ou legalmente vinculado à propriedade rural onde está instalado o tanque de uso comunitário, devidamente inscrito em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e corresponsável pelo cumprimento do disposto nesta Instrução Normativa; e

IX - transvase: é a transferência em sistema fechado do leite cru refrigerado coletado na propriedade rural entre carros-tanques isotérmicos.



CAPÍTULO II

DO ESTADO SANITÁRIO DO REBANHO

Art. 3º A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário, conforme estabelecido em normas específicas.

Art. 4º As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:

- I - o controle sistemático de parasitoses;
- II - o controle sistemático de mastites; e
- III - o controle de brucelose (*Brucella abortus*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal.

Art. 5º É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial o leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

CAPÍTULO III

DO PLANO DE QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES DE LEITE

Art. 6º O estabelecimento deve manter, como parte de seu programa de autocontrole, o plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve contemplar a assistência técnica e gerencial, bem como a capacitação de todos os seus fornecedores, com foco em gestão da propriedade e implementação das boas práticas agropecuárias.

Art. 7º Para obtenção da matéria-prima em condições higiênicas-sanitárias adequadas devem ser adotadas boas práticas agropecuárias, conforme descrito pelo estabelecimento em seu plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve estar incluído no elemento de controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem.

Art. 8º O plano de qualificação de fornecedores de leite deve contemplar:

- I - diagnóstico da situação atual;
- II - objetivos do plano, indicando de forma clara o que será feito, como será feito e quando será feito;
- III - metas claras e mensuráveis;
- IV - indicadores de gerenciamento; e
- V - cronograma de execução com os fornecedores a serem atendidos.

Art. 9º As boas práticas agropecuárias implementadas na execução do plano de qualificação de fornecedores de leite devem contemplar no mínimo:

- I - manejo sanitário;
- II - manejo alimentar e armazenamento de alimentos;
- III - qualidade da água;
- IV - refrigeração e estocagem do leite;
- V - higiene pessoal e saúde dos trabalhadores;
- VI - higiene de superfícies, equipamentos e instalações;
- VII - controle integrado de pragas;
- VIII - capacitação dos trabalhadores;
- IX - manejo de ordenha e pós-ordenha;
- X - adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção de leite;
- XI - manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes;
- XII - uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários;
- XIII - manutenção preventiva e calibragem de equipamentos;
- XIV - controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários;
- XV - fornecimento de material técnico (manuais, cartilhas, entre outros); e
- XVI - adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará guia orientativo para subsidiar a qualificação dos fornecedores.

Art. 10. A divisão responsável pela política e desenvolvimento agropecuário da Superintendência Federal de Agricultura - SFA - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, fará o acompanhamento da execução dos planos de qualificação de fornecedores de leite por meio de auditorias *in loco*.

§ 1º O estabelecimento deve manter registros auditáveis que evidenciem a regular execução e o atingimento das metas estabelecidas no plano pelo período mínimo de cinco anos.

§ 2º O estabelecimento deve realizar auditorias internas anuais para avaliação da efetividade do plano de qualificação de fornecedores e manter os respectivos relatórios arquivados.

Art. 11. Em caso de não atendimento ao disposto neste capítulo, a divisão responsável pela política e desenvolvimento agropecuário da Superintendência Federal de Agricultura - SFA - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento comunicará o serviço responsável pela inspeção de produtos de origem animal da respectiva unidade, para as devidas providências.

CAPÍTULO IV

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 12. A dependência de ordenha deve ser mantida limpa antes, durante e após a obtenção da matéria-prima.

Art. 13. A limpeza e a manutenção do equipamento de ordenha devem ser realizadas de acordo com as recomendações do fabricante.

Art. 14. Para a refrigeração do leite cru na propriedade rural devem ser utilizados sistema de pré-resfriamento ou tanque de expansão direta ou ambos.

Art. 15. O tanque de refrigeração e armazenagem do leite, de uso individual ou comunitário, deve:

- I - ser instalado na propriedade rural em local adequado, provido de paredes, cobertura, pavimentação, iluminação, ventilação e ponto de água corrente clorada e de boa qualidade;
- II - apresentar condição de acesso apropriado ao veículo coletor;
- III - ser mantido sob condições de limpeza e higiene; e
- IV - ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta.

Art. 16. Além de atender ao disposto nos incisos I ao IV do **caput** do art. 15, o tanque de uso comunitário deve ser instalado na propriedade rural de modo a facilitar a entrega do leite dos produtores vinculados ao mesmo.

Parágrafo único. Excepcionalmente, o tanque de uso comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, desde que justificado tecnicamente.

Art. 17. Após cada ordenha, o leite deve ser imediatamente transportado do local de produção para o tanque de uso comunitário, em latões com identificação do produtor, sendo proibido o recebimento de leite previamente refrigerado.

Art. 18. O titular e o responsável pela recepção do leite devem estar capacitados pelo estabelecimento para desempenharem as seguintes atividades:

- I - higienização dos equipamentos e do transporte;
- II - medição ou pesagem do leite;
- III - seleção pelo teste de Álcool/Alizarol, em cada latão, com concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume), não podendo ser adicionado ao tanque leite com resultado positivo; e
- IV - registro em planilhas da identificação do produtor, volume, data e a hora da chegada do leite e o resultado do teste de Álcool/Alizarol.

§ 1º O leite, ao ser adicionado ao tanque, deve ser coado e refrigerado à temperatura máxima de 4,0°C (quatro graus Celsius), em até três horas.

§ 2º Os latões e demais utensílios devem ser higienizados logo após a entrega do leite.

§ 3º Após cada remessa do leite ao estabelecimento, o tanque deve ser higienizado.

§ 4º Os procedimentos de limpeza e sanitização dos tanques e latões devem ser descritos e registrados.

Art. 19. O titular do tanque comunitário deve estar devidamente cadastrado em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. O estabelecimento deve disponibilizar à inspeção sanitária oficial a relação dos produtores vinculados ao tanque comunitário, sempre que requerido.

CAPÍTULO VI

DA COLETA E DO TRANSPORTE DO LEITE

Art. 20. A coleta do leite deve ser realizada no local de refrigeração e armazenagem do leite.

Art. 21. O processo de coleta de leite cru refrigerado na propriedade rural consiste em recolher o produto em veículo com tanque isotérmico, construído internamente de aço inoxidável AISI 304, através de mangueira e bomba sanitárias, diretamente do tanque de refrigeração, em circuito fechado.

Art. 22. O veículo transportador deve atender as seguintes especificações:

- I - a mangueira coletora deve ser constituída de material atóxico e especificada para entrar em contato com alimentos, apresentar-se íntegra, internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do veículo;
- II - ser provido de refrigerador ou caixa isotérmica de fácil limpeza, para o transporte de amostras que devem ser mantidas em temperatura de até 7,0°C (sete graus Celsius) até a chegada ao estabelecimento;
- III - ser dotado de dispositivo para proteção da ponteira e das conexões, bem como de local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta; e
- IV - ser obrigatoriamente submetido à limpeza após cada descarregamento, juntamente com os seus componentes e acessórios.

Art. 23. O responsável pelo procedimento de coleta do leite na propriedade rural deve:

- I - possuir treinamento básico sobre higiene e procedimentos de coleta;
- II - estar devidamente uniformizado durante as atividades de coleta e transporte do leite;
- III - realizar a seleção da matéria-prima mediante teste de Álcool/Alizarol e medição da temperatura, registrando os resultados e o horário;
- IV - rejeitar o leite que não atender à exigência quanto ao teste de Álcool/Alizarol previsto em regulamento técnico de identidade e qualidade específico e ao critério de temperatura estabelecido no programa de autocontrole do estabelecimento;
- V - coletar e acondicionar amostras para as análises laboratoriais;
- VI - higienizar as conexões antes e após o procedimento de coleta; e
- VII - esgotar o leite residual da mangueira após a última coleta da rota.

Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto neste artigo, o estabelecimento deve possuir supervisor capacitado pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL.

Art. 24. Para fins de rastreabilidade, na coleta do leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada tanque de refrigeração individual ou de uso comunitário, previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento.

Art. 25. O transvase do leite pode ser realizado em local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à sua qualidade.

Parágrafo único. O carro-tanque utilizado na coleta do leite cru na propriedade rural deve ser higienizado após cada transferência do leite.

Art. 26. O leite oriundo da propriedade rural ao passar por um posto de refrigeração deve ser analisado para as determinações dispostas no art. 31 e em seguida refrigerado em equipamento a placas até atingir temperatura não superior a 4,0°C (quatro graus Celsius).

Art. 27. O tempo transcorrido entre a ordenha inicial do leite e o seu recebimento no estabelecimento elaborador do produto final não deve ser superior a quarenta e oito horas.

Art. 28. Os carros-tanques devem ser lavados externamente antes do descarregamento e higienizados internamente após cada descarga do leite.

Art. 29. É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até duas horas após o final de cada ordenha.

CAPÍTULO VII

DA RECEPÇÃO DO LEITE

Art. 30. A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento não deve ser superior a 7,0°C (sete graus Celsius).

Parágrafo único. O programa de autocontrole do estabelecimento deve garantir, com base no volume de produção, na frequência de coleta e na capacidade do equipamento de refrigeração da propriedade rural, que a temperatura de recepção do leite não ultrapasse a temperatura estabelecida no **caput**.

Art. 31. O estabelecimento deve realizar o controle diário do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo transportador, contemplando as seguintes análises:

- I - temperatura;
- II - teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume);
- III - acidez titulável;
- IV - índice crioscópico;
- V - densidade relativa a 15/15oC (quinze/quinze graus Celsius);
- VI - teor de gordura;
- VII - teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos;
- VIII - pesquisas de neutralizantes de acidez;
- IX - pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico; e
- X - pesquisas de substâncias conservadoras.

Art. 32. O estabelecimento que receber leite em latões deve adotar os seguintes procedimentos:

- I - seleção diária do leite, vasilhame por vasilhame, através do teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/ volume); e
- II - retirada de uma alíquota composta de amostras de leite de todos os latões constantes no veículo transportador para realização das análises previstas no art. 31, à exceção da mensuração da temperatura.

Parágrafo único. Em caso de resultado desconforme das análises, deve-se identificar o leite irregular por amostragem de cada produtor e proceder à destinação que couber, sem prejuízo das demais ações fiscais cabíveis.

Art. 33. Para detecção de resíduos de produtos de uso veterinário a análise deve ser realizada no leite do conjunto dos tanques ou dos latões de cada veículo transportador.

§ 1º Para cada recebimento do leite, deve-se realizar análise de no mínimo dois grupos de antibióticos e agentes inibidores do crescimento microbiano.

§ 2º O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para todos os grupos de antibióticos e agentes inibidores do crescimento microbiano para os quais existam especificações de triagem analíticas disponíveis.

Art. 34. O conjunto dos métodos empregados para a realização das análises deve ser capaz de detectar diferentes tipos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade, substâncias conservadoras e contaminantes.

Art. 35. Para a realização das análises devem ser utilizados os métodos publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podendo ser utilizados outros métodos de controle operacional, desde que validados segundo protocolos oficiais e conhecidos os seus desvios, correlações e correções em relação aos respectivos métodos oficiais, exceto na determinação do índice crioscópico que deve ser efetuado pelo método oficial.

Art. 36. O Serviço de Inspeção Federal pode determinar a execução de análises adicionais sempre que forem identificados indícios de desvios nos dados analíticos obtidos.

Art. 37. O estabelecimento que constatar desconformidade no leite analisado no caminhão ou compartimento de tanque ou conjunto de latões na recepção do leite, deve proceder à avaliação individualizada das amostras dos produtores referentes ao leite implicado, para fins de rastreabilidade.

Art. 38. O estabelecimento deve realizar análise individual do leite de todos os produtores para determinação do índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico e substâncias conservadoras, conforme cronograma definido no seu programa de autocontrole.

Art. 39. Sempre que for constatada desconformidade na análise individualizada, devem ser realizadas na captação subsequente todas as análises previstas no art. 31 no leite do produtor identificado, devendo este ser comunicado da anormalidade para que adote as ações corretivas necessárias para o atendimento aos padrões do leite.

CAPÍTULO VIII

DA ANÁLISE DO LEITE PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS DE CONTROLE DA QUALIDADE DO LEITE - RBQL

Art. 40. O leite cru refrigerado, estocado nos tanques de refrigeração individual ou de uso comunitário, deve ser coletado para análise em laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL, com frequência mínima de uma amostra mensal, para avaliação dos seguintes parâmetros:

- I - teor de gordura;
- II - teor de proteína total;
- III - teor de lactose anidra;
- IV - teor de sólidos não gordurosos;
- V - teor de sólidos totais;
- V - contagem de células somáticas;
- VI - contagem padrão em placas;
- VII - resíduos de produtos de uso veterinário; e
- VIII - outros que venham a ser determinados em norma complementar.

§ 1º A coleta de amostras no tanque de refrigeração individual e no tanque de uso comunitário, o seu encaminhamento e o requerimento para realização de análises laboratoriais, dentro da frequência e para os itens de qualidade estipulados, devem ser de responsabilidade e correr às expensas do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores.

§ 2º Compete ao estabelecimento a gestão e a execução dos procedimentos que garantam a aleatoriedade plena da coleta regular das amostras de leite cru refrigerado para envio a RBQL, assegurando que os produtores não tenham prévio conhecimento da data das coletas.

§ 3º Na obtenção da contagem padrão em placas pelos laboratórios da RBQL poderá ser empregado, segundo critérios estabelecidos pelo MAPA, método de ensaio instrumental desde que baseado no princípio da citometria de fluxo, e que a resposta instrumental seja convertida em contagem padrão em placas por meio de modelo matemático obtido por regressão linear entre o método instrumental e o método de referência, empregando-se amostras experimentais de leite cru que representem qualitativa e quantitativamente as populações microbianas das amostras de leite cru analisadas na rotina.

§ 4º Os laboratórios da RBQL devem estar com credenciamento ativo junto à Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários (CGAL/SDA/MAPA) no escopo de métodos de ensaio aplicáveis, para realização das análises laboratoriais determinadas no **caput**.

Art. 41. A RBQL deve disponibilizar os resultados das análises realizadas para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelecimentos e produtores.

Art. 42. O estabelecimento deve verificar, na propriedade rural, as condições de obtenção e conservação do leite sempre que os resultados das análises realizadas pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle e Qualidade do Leite - RBQL violarem os padrões estabelecidos em regulamentos específicos, de forma a implementar as ações corretivas necessárias.

Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto no **caput**, o estabelecimento deve possuir técnico capacitado pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL.

Art. 43. O estabelecimento deve interromper a coleta do leite na propriedade que apresentar, por três meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas - CPP.

Parágrafo único. Para restabelecimento da coleta do leite, deve ser identificada a causa do desvio, adotadas as ações corretivas e apresentado 1 (um) resultado de análise de Contagem Padrão em Placas - CPP - dentro do padrão, emitido por laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle e Qualidade do Leite - RBQL.

Art. 44. Os laboratórios da RBQL devem atender as solicitações formais e cumprirem os prazos estabelecidos pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 45. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode colher amostras de leite cru, desde a propriedade rural até o estabelecimento processador, para realização de análises físicas em laboratório da RBQL, o qual fica responsável pelos custos financeiros e pela remessa dos resultados analíticos ao serviço responsável pela colheita.

CAPÍTULO IX

DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Art. 46. Os estabelecimentos são obrigados a realizar e manter atualizado o cadastramento de seus fornecedores em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e incluir no seu programa de autocontrole:

I - cadastro atualizado dos produtores rurais contendo nome, número do cadastro de pessoa física - CPF, endereço, volume diário, capacidade, tipo e localização georreferenciada do tanque, linhas, horários e frequências de coleta;

II - cadastro dos transportadores de leite contendo nome, número do cadastro de pessoa física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço, identificação do veículo, identificação dos motoristas, capacidade do tanque, linhas e horários de coleta;

III - procedimentos de coleta do leite e das análises de seleção;

IV - procedimentos da coleta, conservação e transporte de amostras individuais;

V - procedimentos de higienização dos veículos transportadores de leite;

VI - informações sobre o procedimento de transvase, local intermediário, rotas e horários e comprovação de que o procedimento não interfere na qualidade do leite;

VII - educação continuada dos produtores rurais, abrangendo:

- a) padrões mínimos para instalações e equipamentos de ordenha e refrigeração preconizados pela empresa;
- b) manejo de ordenha;
- c) qualidade de água da propriedade rural;
- d) controle sanitário do rebanho; e
- e) adoção de ações corretivas em relação ao leite dos produtores rurais que não atenda as exigências legais, incluindo o estabelecimento de metas para melhoria dos índices da qualidade do leite recebido.

VIII - seleção e capacitação dos transportadores de leite e agentes de colheita de amostras; e

IX - critérios para seleção e destinação da matéria prima, de acordo com a legislação vigente.

Art. 47. Para iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve verificar e registrar que os fornecedores atendem às boas práticas agropecuárias e que o leite está de acordo com o definido no regulamento técnico específico para contagem padrão em placas.

Art. 48. O controle da matéria-prima constante no programa de autocontrole do estabelecimento deve ter sua eficácia demonstrada pelos resultados das análises de qualidade realizados pela RBQL.

Art. 49. O leite que não atenda aos requisitos dispostos em regulamento técnico específico deve sofrer destinação de acordo com o programa de autocontrole do estabelecimento, em conformidade com a legislação vigente.

Art. 50. O estabelecimento deve realizar análise de contagem padrão em placas do leite cru refrigerado recebido, com frequência mínima mensal, em laboratório da RBQL devendo atender ao padrão disposto em regulamento técnico específico.

Parágrafo único. A coleta da amostra que se refere o **caput** deve ser realizada imediatamente antes do processamento do leite.

CAPÍTULO X

DA PRODUÇÃO DA GRANJA LEITEIRA

Art. 51. Além das disposições definidas para o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, a granja leiteira deve atender ainda as seguintes especificações:

I - realizar a ordenha em circuito fechado, com pré-filtragem e bombeamento até o tanque de estocagem;

II - dispor de dependências de beneficiamento e industrialização no mesmo prédio da dependência de ordenha ou contíguas a esta, com isolamento e condução do leite da ordenha em circuito fechado;

III - dispor de laboratórios para a realização do controle físico-químico e microbiológico do leite e demais produtos; e

IV - dispor de sanitários e vestiários de uso distinto para funcionários do setor de beneficiamento e industrialização daqueles ligados aos trabalhos nas instalações de animais.

Art. 52. As atribuições do médico veterinário responsável pela granja leiteira incluem:

I - o controle sistemático de parasitoses;

II - o controle sistemático de mastites;

III - o controle de brucelose (*Brucella abortus*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*): o estabelecimento de criação deve cumprir normas e procedimentos de profilaxia e saneamento com o objetivo de obter certificado de livre de brucelose e de tuberculose, em conformidade com o Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal;

IV - controle do afastamento da produção das fêmeas submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, durante o período de carência recomendado pelo fabricante; e

V - controle dos índices de qualidade dos resultados das análises do leite realizadas pela RBQL.

Art. 53. A granja leiteira deve realizar as seguintes análises do leite antes de cada beneficiamento:

I - temperatura;

II - acidez titulável;

III - índice crioscópico;

IV - densidade relativa a 15/15oC (quinze/quinze graus Celsius);

V - teor de gordura; e

VI - teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos.

Parágrafo único. A análise para detecção de resíduos de produtos de uso veterinário deve ser realizada sempre que houver reintrodução no beneficiamento do leite de vacas que finalizaram o período de carência do tratamento com antimicrobianos.

Art. 54. O leite cru refrigerado da granja leiteira deve ser analisado em laboratórios da RBQL, com frequência mínima semanal, para avaliação dos parâmetros estabelecidos no art. 42 desta Instrução Normativa.

Art. 55. O leite produzido pela granja leiteira é denominado leite tipo A, considerando as características de obtenção, armazenamento, beneficiamento e industrialização específicos deste tipo de estabelecimento.

Art. 56. No caso de não atendimento ao padrão de CCS e CPP estabelecido em regulamento técnico de identidade e qualidade específico, deve ser suspensa a utilização de rotulagem que faça referência à classificação leite tipo A no leite e seus derivados.

Parágrafo único. Para o restabelecimento do uso da rotulagem de que trata o **caput**, deve ser identificada a causa do desvio, adotadas as ações corretivas e apresentado um resultado de análise de CCS e CPP realizada pela RBQL dentro do padrão estabelecido.

Art. 57. O leite tipo A que não atenda aos requisitos dispostos em regulamento técnico específico deve sofrer destinação de acordo com o programa de autocontrole do estabelecimento, em conformidade com a legislação em vigor.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 58. Os critérios e os procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos que realizem comércio municipal e intermunicipal serão os dispostos por esta Instrução Normativa, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.

Art. 59. O estabelecimento deve fornecer aos laboratórios da RBQL as informações necessárias para a identificação dos produtores, incluindo a localização georreferenciada e a quantificação do volume de leite produzido.

Art. 60. O produtor rural e o transportador de leite vinculados ao estabelecimento são obrigados a cumprir o disposto na presente Instrução Normativa.

§ 1º O descumprimento parcial ou total a que se refere o **caput** pode acarretar na desvinculação do produtor rural ou do transportador de leite pelo estabelecimento.

§ 2º O estabelecimento deve comunicar ao Serviço de Inspeção Federal local sobre a desvinculação de produtores rurais ou transportadores de leite por infração ao disposto neste artigo.

Art. 61. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento avaliará a necessidade de revisão das disposições contidas nesta Instrução Normativa, de acordo com a evolução da qualidade do leite e o surgimento de possíveis inovações tecnológicas.

Art. 62. Ficam revogadas:

I - a Portaria DILEI/SIPA/SNAD/MA Nº 08, de 26 de junho de 1984;

II - a Instrução Normativa MAPA Nº 51, de 18 de setembro de 2002;

III - a Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 22, de 07 de julho de 2009;

IV - a Instrução Normativa MAPA Nº 62, de 29 de dezembro de 2011; e

V - a Instrução Normativa Nº 07 de 03 de maio de 2016.

Art. 63. Esta Instrução Normativa entra em vigor 180 dias após a data de sua publicação.

SERVIÇO NACIONAL DE PROTEÇÃO DE CULTIVARES

DECISÕES DE 25 DE ABRIL DE 2018

O Serviço Nacional de Proteção de Cultivares em cumprimento ao art. 46 da Lei nº 9.456, de 25 de abril de 1997, resolve tornar público:

Nº 23 - O ARQUIVAMENTO do pedido de proteção da cultivar de festuca (*Festuca arundinacea* Schreb), denominada LE 1486, protocolo nº 21806.000106/2012-50, apresentado pelo Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), do Uruguai, com base no disposto no § 5º, do art.18, da Lei nº 9.456, de 1997.

Nº 24 - O ARQUIVAMENTO do pedido de proteção da cultivar de azevém (*Lolium L.*), denominada LE 1963, protocolo nº 21806.000107/2012-02, apresentado pelo Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), do Uruguai, com base no disposto no § 5º, do art.18, da Lei nº 9.456, de 1997.

Nº 25 - O ARQUIVAMENTO do pedido de proteção da cultivar de festuca (*Festuca arundinacea* Schreb), denominada LE 1484, protocolo nº 21806.000110/2012-18, apresentado pelo Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), do Uruguai, com base no disposto no § 5º, do art.18, da Lei nº 9.456, de 1997.

Nº 26 - O ARQUIVAMENTO do pedido de proteção da cultivar de azevém (*Lolium L.*), denominada KLM 138, protocolo nº 21806.000111/2012-62, apresentado pela PGG Wrightson Seeds, da Nova Zelândia, com base no disposto no § 5º, do art.18, da Lei nº 9.456, de 1997.

RICARDO ZANATTA MACHADO
Coordenador do Serviço