

PORTARIA 39, DE 19 DE ABRIL DE 2018

Consulta Pública da Instrução Normativa que estabelece os critérios e procedimentos de produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

IDENTIFICAÇÃO DO ITEM	TEXTO DA MINUTA	TEXTO SUGERIDO COM ALTERAÇÃO, INCLUSÃO OU EXCLUSÃO	JUSTIFICATIVA: embasamento técnico ou legal, devidamente fundamentado, de modo a subsidiar a discussão	Contribuinte
Art. 3	Art. 3º A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário, conforme estabelecido em normas específicas.	Art. 3º A sanidade do rebanho leiteiro, quando necessária , deve ser acompanhada por médico veterinário, conforme estabelecido em normas específicas.	Em estudo realizado pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e a Fundação Getúlio Vargas (FGV), com base nos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), no ano de 2012, evidenciou-se que 65,8% dos produtores de leite possuem renda anual abaixo de R\$ 49 mil, restando apenas 34,2% com renda superior a este valor. Dados do Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2006), indicam que os estabelecimentos com produção de até 50 litros/dia representam 80% do total dos produtores de leite no Brasil. Diante dessas duas informações fica evidente a incapacidade da maioria dos produtores nacionais de leite de contratar um médico veterinário que acompanhe regularmente o seu rebanho. Incumbir a estes a prerrogativa de possuir um profissional voltado a esta função, coloca em cheque o cumprimento desta norma e por consequência gera transtornos à medida que este produtor seria visto com um descumpridor da	CNA

			normativa.	
Art. 6	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.	O estabelecimento deve manter, como parte de seu programa de autocontrole, o plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve disponibilizar a assistência técnica e gerencial, bem como a capacitação de seus fornecedores, com foco em gestão da propriedade e implementação das boas práticas agropecuárias. Parágrafo único. O estabelecimento definirá as prioridades com base no perfil dos produtores delineado por informações técnicas disponíveis.	O estabelecimento deve manter, como parte de seu programa de autocontrole, o plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve disponibilizar a assistência técnica e gerencial, bem como a capacitação de seus fornecedores, com foco em gestão da propriedade e implementação das boas práticas agropecuárias. A decisão de aderir a qualificação é do fornecedor. O artigo revisado concentra os esforços nos pontos críticos e garante a liberdade de produtores e cooperativas de possuir sua própria assistência técnica. Desonerar a indústria e a cooperativa. A redação alternativa evita a exclusão dos produtores menores do mercado.	OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 8	Art. 8º O plano de qualificação de fornecedores de leite deve contemplar: (...)	Parágrafo único. O estabelecimento definirá as metas com base no perfil dos produtores delineado por informações técnicas disponíveis.	A indústria não possui autonomia para determinar como o produtor pode desenvolver sua gestão, na atual conjuntura de relacionamento, a indústria pode oferecer ferramentas/programas para o desenvolvimento do produtor, podendo o mesmo aceitar ou não. Além disso, o que são metas claras e mensuráveis? Quais indicadores de gerenciamento serão utilizados? Novamente, o que é mais importante a melhoria da qualidade do leite ou dizer como as indústrias devem oferecer suporte aos mesmos?	FAEP/OCB

			Fica a critério do estabelecimento definir o conjunto de medidas que contemplarão seu plano de qualificação de fornecedores	
Art. 9	<p>Art. 9º As boas práticas agropecuárias implementadas na execução do plano de qualificação de fornecedores de leite devem contemplar no mínimo: (...)</p> <p>Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará guia orientativo para subsidiar a qualificação dos fornecedores.</p>	<p>Art. 9º A implementação das boas práticas agropecuárias será feita de acordo com o plano de qualificação de fornecedores de cada empresa e podem contemplar os itens abaixo: (...)</p> <p>§ 1º Fica a critério do estabelecimento definir o conjunto de medidas que contemplarão seu plano de qualificação de fornecedores.</p> <p>§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará guia orientativo para subsidiar a qualificação dos fornecedores.</p>	A implementação das Boas Práticas Agropecuárias deve ser gradual e progressiva, considerando o engajamento do fornecedor, disponibilidade de recursos e a melhoria contínua do programa de qualificação de cada empresa.	CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 18	<p>Art. 18. O titular e o responsável pela recepção do leite devem estar capacitados pelo estabelecimento para desempenharem as seguintes atividades:</p> <p>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;</p>	<p>III - seleção pelo teste de Álcool/Alizarol, em cada latão, com concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume), não podendo ser adicionado ao tanque leite com resultado positivo;</p>	Atualmente, diversos trabalhos propõem que o teste do álcool/alizarol não é um indicador confiável para medir a qualidade do leite produzido. Diferentemente do que acontece nos leites normais ou ácidos, não existe relação entre pH, CBT e acidez Dornic em amostras de leite que possuem instabilidade alcoólica sem acidez adquirida (LINA). Oscilações em alguns componentes lácteos, como o balanço salino, lactose, ureia e cálcio livre podem estar relacionadas à estabilidade alcoólica. Isso faz com que outras variáveis, além da acidez	CNA/OCB

			<p>microbiológica, influenciem a prova do álcool/alizarol, podendo haver descarte desnecessário de leite cru, no momento da sua coleta ou recepção pela indústria. Outro fator agravante é o comportamento metabólico dos micro-organismos, no leite não refrigerado há predomínio de micro-organismos mesófilos que degradam principalmente a lactose produzindo ácido láctico, que azeda o leite e justifica a presença de grumos no teste do alizarol. Porém, ao ser refrigerado o perfil de micro-organismos se altera, surgem a predominância dos psicrótróficos, que preferem degradar as proteínas e não produzem ácidos, não coagulando no teste do alizarol. Sendo assim os outros fatores a serem analisados (pH e acidez Dornic) ganham um peso maior ainda, gerando maior incerteza ao teste. Contudo, por acreditar que o teste do álcool/alizarol ainda é o único que oferece agilidade ao processo de triagem do leite no campo, possibilitando à transportadores/industrias maior segurança no processo de captação de leite, o referido artigo proposto pela Portaria deveria sofrer alteração de forma a manter as prerrogativas imposta pela Instrução Normativa 62/2011, onde se exigia a prova de alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento</p>	
--	--	--	---	--

			volume/volume).	
Art. 22	IV – ser obrigatoriamente submetido à limpeza após cada descarregamento, juntamente com os seus componentes e acessórios.	IV – ser obrigatoriamente submetido à limpeza após cada recebimento em estabelecimento industrial (posto de refrigeração, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios) , juntamente com os seus componentes e acessórios.	Os estabelecimentos industriais (posto de refrigeração, usina de beneficiamento e fábrica de laticínios) são os locais apropriados para limpeza adequada dos veículos.	OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 23	Art. 23. O responsável pelo procedimento de coleta do leite na propriedade rural deve: 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;	III - realizar a seleção da matéria-prima mediante teste de Álcool/Alizarol (ou outro teste que o venha substituir, mediante aprovação do SIF) 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 não coletar o leite que não atender a temperatura estabelecida no programa de autocontrole do estabelecimento; §1º O leite rejeitado será destinado conforme determinado em norma complementar. §2º Para garantir o atendimento ao disposto neste artigo, o estabelecimento deve possuir supervisor capacitado pela RBQL.	III - Possibilitar a utilização de testes mais eficientes que possam ser desenvolvidos. IV - Adequação no texto torna-se necessária a título de resguardar o produtor rural de possíveis descartes de leite de forma desnecessária a medida que o desalinho de informações entre o preconizado em normativa não seja entendido. A inclusão de um parágrafo referente a destinação do leite rejeitado visa a necessidade de adequação do processo de descarte ou aproveitamento condicional do produto.	CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 25	Art. 25. O transvase do leite pode ser realizado em local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde	Art. 25. O transvase do leite pode ser realizado em local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde	Os estabelecimentos industriais (posto de refrigeração, usina de beneficiamento e fábrica de laticínios) são os locais	CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP

	<p>que este comprove que a operação não gera prejuízo à sua qualidade.</p> <p>Parágrafo único. O carro-tanque utilizado na coleta do leite cru na propriedade rural deve ser higienizado após cada transferência do leite.</p>	<p>que este comprove que a operação não gera prejuízo à sua qualidade, dentro de seu programa de autocontrole.</p> <p>Parágrafo único - O carro-tanque utilizado na coleta do leite cru na propriedade rural deve ser higienizado após cada descarregamento no Posto de Refrigeração, Usina ou estabelecimento industrial, juntamente com os seus componentes e acessórios.</p>	<p>apropriados para limpeza adequada dos veículos.</p>	
Art. 27	<p>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.</p>	<p>Art. 27. A coleta de leite deve ser realizada em dias alternados, sendo permitido a coleta diária nos casos que assim demandarem.</p>	<p>A alteração proposta ao artigo visa adequar o regulamento aos procedimentos e a dinâmica de coletas observada hoje no campo, sem prejuízos a qualidade da matéria prima coletada.</p> <p>O artigo 27 proposto pode inviabilizar a coleta em determinadas propriedades, sobretudo de pequenos produtores. Além de comprometer severamente o custo logístico para cooperativas e indústrias.</p>	<p>CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP</p>
Art. 30	<p>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).</p> <p>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</p>	<p>Art. 30. A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento deve ser de 7,0°C (sete graus Celsius), com uma variação de de até 2,0°C (dois graus Celsius).</p> <p>§ 1º O programa de autocontrole do estabelecimento deve monitorar e avaliar a temperatura de recepção do</p>	<p>Alinhamento com outras normas relacionadas a lácteos, como é o caso da Portaria 146 – RTIQ do Leite Fluido a Granel de Uso de Industrial. Nesta norma, a temperatura de refrigeração e manutenção do leite é de 5°C, em conformidade com o artigo 556 do Capítulo VIII da norma argentina. Ainda na Portaria 146 em seu item 7.2.2. “O leite fluido a granel deve ser</p>	<p>CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP</p>

	refrigeração da propriedade rural, que a temperatura de recepção do leite não ultrapasse a temperatura estabelecida no caput.	leite, com base no volume de produção, na frequência de coleta e na capacidade do equipamento de refrigeração da propriedade rural. § 2º Quando a temperatura ultrapassar o limite determinado o leite poderá ser recebido pelo estabelecimento, desde que se encontre dentro dos parâmetros de qualidade estabelecidos em seu programa de autocontrole e na legislação vigente.	transportado em tanques isotérmicos, a uma temperatura não superior a 6°C. A temperatura mais alta do leite não deve ser superior a 8°C” (ou seja, reconhece a possibilidade da variação de +2°C, sem questionar o limite).	
Art. 31	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: II - teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume);	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: II - teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume);	Atualmente, diversos trabalhos propõem que o teste do álcool/alizarol não é um indicador confiável para medir a qualidade do leite produzido. Diferentemente do que acontece nos leites normais ou ácidos, não existe relação entre pH, CBT e acidez Dornic em amostras de leite que possuem instabilidade alcoólica sem acidez adquirida (LINA). Oscilações em alguns componentes lácteos, como o balanço salino, lactose, ureia e cálcio livre podem estar relacionadas à estabilidade alcoólica. Isso faz com que outras variáveis, além da acidez microbiológica, influenciem a prova do álcool/alizarol, podendo haver descarte desnecessário de leite cru, no momento da sua coleta ou recepção pela indústria. Outro fator agravante é o comportamento metabólico dos micro-organismos, no leite	CNA/OCB

			<p>não refrigerado há predomínio de micro-organismos mesófilos que degradam principalmente a lactose produzindo ácido láctico, que azeda o leite e justifica a presença de grumos no teste do alizarol. Porém, ao ser refrigerado o perfil de micro-organismos se altera, surgem a predominância dos psicrótróficos, que preferem degradar as proteínas e não produzem ácidos, não coagulando no teste do alizarol. Sendo assim os outros fatores a serem analisados (pH e acidez Dornic) ganham um peso maior ainda, gerando maior incerteza ao teste. Contudo, por acreditar que o teste do álcool/alizarol ainda é o único que oferece agilidade ao processo de triagem do leite no campo, possibilitando à transportadores/industrias maior segurança no processo de captação de leite, o referido artigo proposto pela Portaria deveria sofrer alteração de forma a manter as prerrogativas imposta pela Instrução Normativa 62/2011, onde se exigia a prova de alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume).</p>	
Art. 32	<p>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</p>	<p>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</p>	Alinhamento com o artigo 31.	CNA

	Álcool/Alizarol na concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/ volume); e	Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e quatro por cento volume/ volume); e		
Art. 33	<p>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.</p> <p>§ 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.</p>	<p>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.</p> <p>§ 1º Para cada recebimento do leite, deve-se realizar análise de no mínimo dois grupos de antibióticos.</p> <p>§ 2º O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para os principais grupos de antibióticos utilizados na região para os quais existam métodos rápidos de detecção disponíveis.</p>	<p>A necessidade do uso de detectores de inibidores nos obriga a usar os testes de inibição que são testes. Cada veículo levará ao menos 3 horas para descarregar aumentando nosso tempo de pátio e afetando a logística de captação. Deve ser dado maior enfoque nos principais grupos de antibióticos utilizados na região.</p>	CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 38	<p>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</p>	<p>Art. 38. O estabelecimento deve realizar análise individual do leite de todos os produtores para determinação do índice crioscópico, pH, acidez, conforme cronograma definido no seu programa de autocontrole.</p>	<p>As análises de crioscopia, pH, acidez, são capazes de identificar possíveis desvios e indicar a necessidade de um acompanhamento maior e mais detalhado de determinado produtor, além de serem mais rápidas, viáveis e garantir a execução da totalidade de produtores do estabelecimento. Todas estas análises são passíveis de serem realizadas na plataforma</p>	VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP

	autocontrole.		de recepção através de métodos e equipamentos que hoje são aplicados pelas indústrias e são capazes de aprofundar e compreender melhor a qualidade do leite dos produtores. Desta forma é possível viabilizar a operação, sobretudo para indústrias que possuem um número de produtores elevadíssimo. Consideramos importante trazer novamente o parágrafo do antigo RIISPOA que estabelece o que é um leite não conforme.	
Art. 39	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.	Art. 39º. Sempre que for constatada desconformidade na análise individualizada de acordo com art 38 , devem ser realizadas na captação subsequente as análises relativas ao desvio , 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.	Em conformidade com a proposta para o artigo 38.	OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 40	Art. 40.O leite cru refrigerado, estocado nos tanques de refrigeração individual ou de uso comunitário, deve ser coletado para análise em laboratório da RBQL com frequência mínima de uma amostra mensal, para avaliação dos seguintes parâmetros: VII - resíduos de produtos de uso veterinário; e	Incluir: § 5º Para o item VII a análise poderá ser realizada em laboratório interno das industrias processadores.	Sugerimos que o monitoramento de resíduos veterinários seja realizado pelo próprio estabelecimento beneficiador, uma vez que, quando o resultado for disponibilizado fica muito a tomada de uma ação corretiva, visto que o Laboratório demora de 3 a 7 dias para receber uma amostra, analisar e trazer os resultados. Esse intervalo de tempo prejudica que ações imediatas sejam	OCB/ VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP

			<p>tomadas, ao contrário da situação onde o teste é realizado na recepção da fábrica, e o plano de autocontrole é colocado em prática imediatamente caso o resultado seja positivo.</p> <p>Para antibióticos mais recentes ou de interesse no comércio entre países existe o PNCR que emprega metodologias de cromatografia muito mais precisas que os kit's comercializados mundialmente.</p> <p>Além disso, o monitoramento dos principais antimicrobianos por região, já está previsto nessa proposta de normativa.</p>	
Art. 42	<p>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 RBQL violarem os padrões estabelecidos em regulamentos específicos, de forma a implementar as ações corretivas necessárias.</p> <p>Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto no caput, o estabelecimento deve possuir técnico capacitado pela RBQL.</p>	<p>Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto no caput, o estabelecimento deve possuir técnico capacitado.</p>	<p>Permitir outros tipos de capacitação e não restringir à RBQL para que a rede não tenha que absorver toda a capacidade de treinamentos.</p>	OCB
Art. 43	<p>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</p>	<p>Excluir para estabelecimento de normas específicas.</p>	<p>O bloqueio da coleta na propriedade apenas pelo estabelecimento (sem formalização ao SIF), não gerará um efeito de educação continuada e melhoria da qualidade. É necessário garantir que as ações corretivas</p>	<p>CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP</p>

	<p>estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas - CPP.</p> <p>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.</p>		<p>possam ser aplicadas, e que o bloqueio não se transforme em uma ferramenta comercial.</p> <p>Dessa forma, a interrupção de coleta deve ser discutida em uma norma específica, com procedimentos detalhados.</p>	
Art. 47	<p>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.</p>	<p>Art. 47. Ao iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve fazer um diagnóstico da propriedade com relação às boas práticas agropecuárias e os parâmetros de qualidade do leite.</p>	<p>O estabelecimento deve fazer o diagnóstico inicial e caso esteja fora do padrão, incluir a propriedade em um trabalho de adequação.</p>	CNA/OCB
Art. 48	<p>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.</p>	<p>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 realizadas pelos laboratórios do estabelecimento e</p>	<p>Se os laboratórios dos estabelecimentos podem realizar análise para fazer o controle e seleção do leite à recepção, bem como monitorar os eventuais produtores com desvios, então suas análises devem sim ser consideradas na avaliação do programa de autocontrole.</p>	OCB

		pela RBQL.		
Art. 49	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. 49. O leite que não atenda aos requisitos dispostos em regulamento técnico específico deve sofrer destinação com o programa de autocontrole do estabelecimento, conforme estabelecido em norma específica a ser definida por este Ministério.	Atualmente não há uma definição clara de como proceder com o leite fora do padrão. Essa lacuna acaba trazendo insegurança a produtores e indústrias quanto ao processo de descarte do leite.	CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP
Art. 50	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.	Parágrafo único. A coleta de amostras que se refere o caput deve ser realizada imediatamente antes da recepção do leite, sendo essa rotina parte do programa de autocontrole.	Deve-se ainda deixar claro de onde deverão ser coletadas as amostras para análise desse critério.	OCB
Art. 58	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	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 também serão os dispostos por esta Instrução Normativa.	Com a finalidade de harmonizar o nível de cobrança em todas as esferas de fiscalização é fundamental que os Serviços de Inspeção Municipal e Estadual estejam alinhados com estas normativas de forma a gerar realmente ganhos na melhoria do leite produzido.	CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP

	legislação própria.			
Art. 63	Art. 63. Esta Instrução Normativa entra em vigor 180 dias após a data de sua publicação.	Art. 63. Esta Instrução Normativa entra em vigor 365 dias após a data de sua publicação.	A Instrução Normativa 51, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, foi publicada em 18 de setembro de 2002, mas apenas entrou em vigor em 1º de julho de 2005, mesmo assim somente nas regiões sul, sudeste e centro-oeste. Dada as alterações propostas pela presente portaria, principalmente no que tange a formulação por parte dos estabelecimentos industriais do Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite, torna-se necessário a dilatação do prazo de forma a fornecer a indústria um período maior para a proposição e adequação do Plano de acordo com o perfil de seus fornecedores e seguindo os parâmetros propostos pelo Ministério.	CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP