



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

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 15ºC/ 15ºC (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.