

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

PARÂMETRO	LEITE PASTEURIZADO			
	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	-

PARÂMETRO	LEITE PASTEURIZADO TIPO A			
	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	-
PARÂMETRO	LEITE UHT E LEITE ESTERILIZADO TIPO A			
	n	c	m	M
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.