

Biblioteca Digital da Câmara dos Deputados
Centro de Documentação e Informação
Coordenação de Biblioteca
<http://bd.camara.gov.br>

"Dissemina os documentos digitais de interesse da atividade legislativa e da sociedade."



**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO
INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(RIISPOA)**

RODRIGO H C DOLABELLA

Consultor Legislativo da Área X

Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural

MARÇO/2012

NOTA TÉCNICA

SUMÁRIO

A LEI DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E SUA REGULAMENTAÇÃO	3
NORMAS LEGAIS DO SISTEMA ÚNICO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA - SUASA. 5	
O RIISPOA, SUAS ALTERAÇÕES AO LONGO DE 60 ANOS DE VIGÊNCIA E O PORQUÊ DE SUA REVISÃO GERAL	6
AVALIAÇÃO DA PROPOSTA DO NOVO RIISPOA PARA O SETOR DE LÁCTEOS PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTAÇÃO	7
CONSIDERAÇÕES FINAIS	14

© 2012 Câmara dos Deputados.

Todos os direitos reservados. Este trabalho poderá ser reproduzido ou transmitido na íntegra, desde que citados(as) o(a) autor(a) e a Consultoria Legislativa da Câmara dos Deputados. São vedadas a venda, a reprodução parcial e a tradução, sem autorização prévia por escrito da Câmara dos Deputados.

Este trabalho é de inteira responsabilidade de seu(sua) autor(a), não representando necessariamente a opinião da Câmara dos Deputados.



Câmara dos Deputados
Praça 3 Poderes
Consultoria Legislativa
Anexo III - Térreo
Brasília - DF

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA) — LÁCTEOS

A LEI DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E SUA REGULAMENTAÇÃO

O Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que institui o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), tem como objetivo estabelecer o conjunto de regras, parâmetros e condições para a execução do disposto na Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Essa Lei — editada há 62 anos e modificada uma única vez, pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 — dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. A seguir, apresentamos resumidamente o disposto na Lei, que é a norma geral para a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Os arts. 1º e 2º determinam a obrigatoriedade de prévia fiscalização de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis e especifica os produtos a ela sujeitos:

Art. 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;*
- b) o pescado e seus derivados;*
- c) o leite e seus derivados;*
- d) o ovo e seus derivados;*
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados.*

O art. 3º define os locais e estabelecimentos a serem fiscalizados, sendo a alínea “c” específica para o leite e seus derivados:

Art. 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

.....
c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
.....

O art. 4º estabelece a competência da União (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA), dos Estados e dos Municípios para a fiscalização dos estabelecimentos listados no art. 3º, conforme seja a abrangência da comercialização do produto, respectivamente, para os mercados internacional ou interestadual, intermunicipal, ou intramunicipal.

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei: (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional; (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal; (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal; (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º. (Incluído pela Lei nº 7.889, de 1989)

O art. 5º trata dos acordos entre as diferentes esferas de governo para a execução dos serviços previstos na Lei, enquanto o art. 6º proíbe a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, determinando que a concessão de fiscalização do Ministério da Agricultura isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou municipal.

O art. 7º veda o funcionamento de estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal sem registro no órgão competente. O art. 8º determina que a inspeção sanitária dos produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal, nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteiras, sempre que se destinarem ao comércio internacional ou interestadual, será de responsabilidade privativa do Ministério da Agricultura.

O art. 9º trata do regulamento da Lei e de sua abrangência. A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

a) a classificação dos estabelecimentos;

b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

c) a higiene dos estabelecimentos;

d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

e) a inspeção ante e post mortem dos animais destinados à matança;

f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;

h) o registro de rótulos e marcas;

i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;

k) as análises de laboratórios;

l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;

m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Aos Estados e ao Distrito Federal, assevera o art. 10, incumbe expedir o regulamento e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos mencionados na alínea *b* do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo 9º.

Conforme o art. 11, os produtos de que tratam as alíneas *d* e *e* do art. 2º desta lei, destinados ao comércio interestadual, que não puderem ser fiscalizados nos centros de produção ou nos pontos de embarque, serão inspecionados em entrepostos ou outros estabelecimentos localizados nos centros consumidores, antes de serem dados ao consumo público, na forma que for estabelecida na regulamentação.

Ao Poder Executivo da União cabe também expedir o regulamento e demais atos complementares para fiscalização sanitária dos estabelecimentos, previstos na alínea *c* do art. 4º da Lei nº 1.283/1950 (as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios). Os Estados, e o Distrito Federal poderão legislar supletivamente sobre a mesma matéria, de acordo com o art. 12.

O art. 13 determina que as autoridades de saúde pública, em sua função de policiamento da alimentação, comunicarão aos órgãos competentes, indicados nas alíneas *a* e *b* do art. 4º citado, ou às dependências que lhes estiverem subordinadas, os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos e subprodutos.

O art. 14, por fim, prescreve que as regulamentações poderão ser alteradas no todo ou em parte sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

NORMAS LEGAIS DO SISTEMA ÚNICO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA - SUASA

Desde a publicação da Lei nº 1.283, em 1950, inúmeras iniciativas legislativas intentaram estender as áreas de comercialização dos produtos inspecionados pelos Municípios e Estados para além de suas fronteiras.

Apenas com a regulamentação do Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, instituído na Lei Agrícola (nº 8.171/1991), permitiu-se, dentro de determinadas condições, a comercialização intermunicipal e interestadual de produtos de origem animal inspecionados por instituições municipais ou estaduais.

O funcionamento do SUASA foi definido pelo Decreto nº 5.741/2006, que “regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências”.

Posteriormente, o MAPA, por meio da Instrução Normativa nº 19/2006, fixou os procedimentos para adesão dos entes federados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA/SUASA, e pela Circular nº 52/2006, padronizou os procedimentos para análise de processos de adesão ao Sistema.

O RIISPOA, SUAS ALTERAÇÕES AO LONGO DE 60 ANOS DE VIGÊNCIA E O PORQUÊ DE SUA REVISÃO GERAL

O Riispoa foi parcialmente modificado seis vezes, desde sua publicação em 1952. A seguir, são apresentadas as datas, os decretos modificadores e o número de dispositivos alterados:

1956 – Decreto nº 29.093 de 30/04/1956 - alterou 69 artigos e revogou 10 parágrafos, 4 itens e 1 alínea;

1962 – Decreto nº 1.255 de 25/06/1962 - alterou 224 artigos e revogou 12 artigos;

1994 – Decreto nº 1.236 de 02/09/1994 – alterou 1 artigo (art. 507), estabelece tipos de leite de consumo em espécie;

1996 – Decreto nº 1.812 de 08/02/1996 – alterou 46 artigos e revogou 13 artigos, 44 itens, 5 alíneas e 19 parágrafos (adesão do Brasil ao Tratado de Assunção – MERCOSUL);

1997 – Decreto nº 2.244 de 04/06/1997 – alterou 27 artigos e revogou 91 artigos, 70 itens, 4 alíneas e 13 parágrafos (adesão do Brasil ao Tratado de Assunção – MERCOSUL);

2008 – Decreto nº 6.385 de 27/02/2008 – alterou 2 artigos.

Em apresentação realizada na Subcomissão Permanente destinada a acompanhar, avaliar e propor medidas sobre a produção de leite no mercado nacional, o MAPA assim justificou a necessidade de uma revisão completa da norma regulamentadora:

- ✓ o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e aprova o RIISPOA apresenta-se desatualizado;
- ✓ as exigências contempladas no referido Decreto estão embasadas em requisitos e técnicas preconizadas na década de 1950 e não estão consoantes com as transformações ocorridas desde então;
- ✓ harmonização daquela legislação com a Lei nº 8.078/1990, que institui o Código de Defesa do Consumidor, e com o Decreto nº 5.741/2006, que organizou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;
- ✓ alteração na forma de execução das atividades de inspeção, o que contribuirá para a otimização dos recursos humanos disponíveis no DIPOA/SDA/MAPA.

Entre as diretrizes que fundamentaram a revisão proposta pelo MAPA estão: (i) evitar que a Norma dificulte ou impossibilite o uso de novas tecnologias decorrentes dos avanços tecnológicos; (ii) suprimir parâmetros de caracterização de produtos que possam impossibilitar a elaboração de novos produtos; e (iii) revisar os critérios de registro de estabelecimento e de produtos com vista a dinamizar e agilizar esses procedimentos.

Quanto aos princípios norteadores da proposta formulada pelo MAPA para a atualização do Riispoa, são citadas as seguintes necessidades:

- ❖ preservar a segurança e a inocuidade alimentar;
- ❖ combater a fraude econômica;
- ❖ servir de base para legislação de outras instâncias;
- ❖ contemplar a implementação de novas tecnologias;
- ❖ padronizarem-se procedimentos técnicos e administrativos;
- ❖ harmonizar-se com a legislação internacional;
- ❖ interagir com outros órgãos públicos de fiscalização; e
- ❖ ordenar-se didaticamente para facilitar consulta e orientação.

Finalmente, a revisão do Decreto terá ainda as finalidades de adequá-lo à técnica legislativa vigente; fundir ou dividir dispositivos, renumerá-los e ordená-los apropriadamente na Norma Legal; ajustá-lo às regras ortográficas vigentes e atualizá-lo quanto à terminologia técnica em uso.

AVALIAÇÃO DA PROPOSTA DO NOVO RIISPOA PARA O SETOR DE LÁCTEOS PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTAÇÃO

A proposta apresentada pelo MAPA, em 2011, reduz o número de artigos do Riispoa de 858 para 557, distribuídos em doze Títulos:

Título I – Das Disposições Preliminares

Título II – Da Classificação Geral

Título III – Do Registro e Relacionamento de Estabelecimentos

Título IV – Das Condições Gerais dos Estabelecimentos

Título V – Da Inspeção Industrial e Sanitária

Título VI – Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Título VII – Do Registro de Produtos

Título VIII – Da Análise Laboratorial

Título IX – Da Reinspeção Industrial e Sanitária

Título X – Do Trânsito e Certificação Sanitária de POA

Título XI – Das Infrações e Penalidades

Título XII – Das Disposições Finais e Transitórias

O regulamento para os produtos lácteos, de interesse específico da Subcomissão do Leite da CAPADR, é tratado nos Títulos II, V e VI. Para subsidiar o presente trabalho, obtivemos a avaliação técnica da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA da proposta disponibilizada para consulta pública pelo MAPA. Transcrevemos, a seguir, as sugestões apresentadas pela ABIA para a alteração de dispositivos do decreto. Ao final, a ABIA lista dois pontos do Riispoa a serem melhor esclarecidos pelo Ministério.

TÍTULO II - Da Classificação Geral CAPÍTULO IV - Estabelecimentos De Leite e Derivados

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades Rurais; e

II - Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Posto de Refrigeração, Usina de Beneficiamento, Fábrica de Laticínios, Queijaria e Entrepasto de Laticínios.

§ 1º Entendem-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

*§ 2º Entendem-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem, **expedição** de leite e seus derivados.*

§ 3º As especificações necessárias aos estabelecimentos de leite e derivados serão definidas em normas complementares.

ABIA - A comercialização de produtos de uso industrial já é permitida e encontra-se normatizada. Desta forma, solicitamos a inclusão da definição do termo “expedição”:

“Expedição: prevê transações de vendas de produtos de uso industrial. Exemplos: creme de leite industrial, leite pré-beneficiado, insumos para produção de ração animal.”

Art. 20. Os estabelecimentos industriais de leite e derivados são classificados em:

*I - Granja Leiteira; II - Posto de Refrigeração; III - Usina de Beneficiamento; IV - Fábrica de Laticínios; V - Queijaria; VI - Entrepasto de Laticínios; e **VII- Entrepasto Usina (incluir)***

ABIA - Hoje temos classificações distintas para Entrepasto de Laticínios e Entrepasto Usina e temos empresas que usam ambos os tipos de estabelecimento. Caso não seja incluído “Entrepasto Usina” (estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios), suas atribuições devem ser mantidas para “Entrepasto de Laticínios” e “Fábrica de Laticínios”.

§ 3º Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto ou **uso industrial. (incluir)**

ABIA - O leite pode ser destinado para consumo humano direto e também ser destinado de uma fábrica à outra.

TÍTULO V - Da Inspeção Industrial e Sanitária

CAPÍTULO III - Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados

Art. 261. Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em instalações não autorizadas pelo Serviço de Inspeção Federal.

ABIA – suprimir o dispositivo.

Justificativa: Nas propriedades rurais, o leite produzido é armazenado em tanques refrigeradores a 4º C, sendo as coletas de leite realizadas a cada 48 horas por tanques isotérmicos, com a possibilidade de transferência de leite em circuito fechado para reboques isotérmicos.

São utilizados equipamentos de transporte com capacidades de 20.000 a 23.000 litros, composto por carro-tanque isotérmico montado sobre o chassi do veículo automotor e por um outro tanque-reboque montado sobre um chassi próprio. Ambos os equipamentos são construídos respeitando as normas de higiene e de segurança, permitindo a conservação do leite refrigerado. O leite coletado é transferido por circuito fechado sem exposição ao meio ambiente e nenhum contato humano, diretamente para o tanque-reboque. A determinação dos locais de estacionamento dos reboques, nos quais são realizadas as transferências, seguem os princípios de segurança, respeito ao meio ambiente e garantia da qualidade do leite. O uso do tanque-reboque permite a coleta do leite refrigerado a 4º C e o transporte sem ocorrer qualquer procedimento com a matéria prima, mantendo as mesmas condições de conservação e higiene até os estabelecimentos de recepção (registrados no Serviço de Inspeção Federal). Todas as informações referentes às coletas de leite realizadas nas fazendas e a posterior transferência para os tanques-reboques são registradas no momento que ocorrem em sistema eletrônico, permitindo a rastreabilidade da matéria prima. A tendência mundial é de utilização de equipamentos maiores para o transporte de leite, visando mover maiores quantidades de leite por quilômetro, reduzindo os custos e aumentando a eficiência operacional. Desde o princípio do programa de granelização no Brasil são utilizados os equipamentos de transporte carro-tanque e tanque-reboque nas operações de coleta e de transporte de leite. Essa tecnologia é utilizada nas operações de coleta e transporte de leite há mais de 20 anos na Nova Zelândia, França e Argentina que são referências mundiais em produção e qualidade de leite.

Art. 262. Entende-se por Posto de Transvase o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e os estabelecimentos industriais a que está vinculado, destinado exclusivamente à transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos.

§ 1º O Posto de Transvase deve atender às seguintes condições:

I - instalação e equipamentos apropriados para a transferência de leite entre carros-tanques isotérmicos em sistema fechado; e

II - equipamentos para higienização de utensílios, equipamentos e carros-tanques isotérmicos.

§ 2º O Posto de Transvase deve constar formalmente do Programa de Coleta a Granel do estabelecimento sob Inspeção Federal a que está vinculado.

§ 3º Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos são responsáveis por manter atualizado o cadastro dessas instalações, bem como pelo cumprimento das exigências previstas neste Regulamento e em regulamento específico estabelecido para os Postos de Transvase.

ABIA – suprimir todo o artigo. Mesma justificativa que o artigo 261.

TÍTULO V - Da Inspeção Industrial E Sanitária

CAPÍTULO III - Inspeção Industrial e Sanitária De Leite e Derivados

Art. 274. Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

ABIA - Definir a faixa de temperatura para o processo de termização. Os demais processos de tratamento térmico contemplam uma faixa de temperatura, desta forma, sugerimos a inclusão de faixa de temperatura para o processo de termização.

*Art. 276. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite e derivados a uma temperatura **entre 135 °C (cento e trinta e cinco graus Celsius) e 158 °C (cento e cinquenta e oito graus Celsius), por 4 (quatro) a 12 (doze) segundos**, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32 °C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.*

§ 1º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento outros binômios de tempo e temperatura, desde que **comprovada a eficiência do processo**.

ABIA - Como o processo UHT pode ser aplicado em diversos produtos, não somente no leite (exemplos: bebida láctea e creme de leite), é necessário prever um maior binômio tempo e temperatura para o processamento térmico para garantir as condições assépticas dos produtos. Os equipamentos de processamento UHT são desenvolvidos a fim de entregar um produto final comercialmente estéril. O efeito de esterilização de um alimento é expresso pelo número de reduções decimais proporcionada pelo seu processamento. A eficiência do processo de esterilização é definida por dois fatores: (i) binômio tempo e temperatura a que o alimento é submetido; (ii) a resistência térmica dos microorganismos (crítico para cacau que possui muitos microorganismos esporulados). Além do efeito de esterilização de um alimento, o processamento térmico

UHT atua na inativação enzimática (naturalmente presente no leite/alimentos ou proveniente da presença de microrganismos específicos na cadeia produtiva do leite/alimento) onde, sua inativação, proporciona um aumento de shelf-life nos produtos UHT. Desta forma, a indústria de laticínios utiliza o binômio tempo e temperatura para alcançar um efeito mais amplo do que simplesmente a esterilização do produto. E, portanto, necessita de um range mais apropriado para o processamento de leites e produtos lácteos UHT sem que sua qualidade seja prejudicada. A palavra “equivalência” requer alguns parâmetros de referência. Desta forma, sugerimos a substituição da palavra “equivalência” por “eficiência” e, neste caso, eficiência se refere ao objetivo do processo (esterilização do produto).

TÍTULO VI - Dos Padrões De Identidade E Qualidade
CAPÍTULO V- Padrões De Identidade E Qualidade De Leite E Produtos Lácteos
SEÇÃO I – Do Leite

*Art. 376. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos ao Serviço de Inspeção Federal **ou equivalente**.*

*Parágrafo único. O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento **de origem**, sem prejuízo da legislação ambiental.*

ABIA - O mesmo leite definido neste artigo deve ser definido nas esferas municipais e estaduais. Se o leite adquirido de estabelecimento com SIF (leite de terceiros) chega na plataforma fora das especificações da legislação, a indústria compradora não pode ficar com a responsabilidade de descarte e inutilização, uma vez que é norma no setor que o leite somente é adquirido e pago após os resultados analíticos serem considerados satisfatórios. É de responsabilidade do estabelecimento de origem fornecer leite de acordo com as especificações legais. Isto não se aplica ao leite adquirido de produtores pois o mesmo sempre será de responsabilidade da indústria compradora sua análise e correta destinação caso esteja fora de Normas.

TÍTULO VI - Dos Padrões De Identidade E Qualidade
CAPÍTULO V- Padrões De Identidade E Qualidade De Leite E Produtos Lácteos
SEÇÃO II - Classificação De Produtos Lácteos

*Art. 389. Produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários **para o processamento**.*

ABIA - Retirada da expressão “para o processamento”, para permitir utilização de ingredientes estabelecidos no Regulamento Técnico Específico e não limitar a somente quando o ingrediente for necessário tecnologicamente. A necessidade tecnológica para processamento se limita aos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Na maior parte dos casos o que se procura hoje são ingredientes nutricionais e funcionais para melhoria na qualidade percebida pelo consumidor. Sem nenhuma relação funcional com o processo industrial. Como exemplo, podemos citar a adição de fibra alimentar nos produtos a fim de tornar o produto enriquecido em fibra. Este ingrediente não é necessário para o processamento, trata-se de um ingrediente com

propriedades nutricionais que pode ser utilizado em caráter opcional para melhoria dos produtos. Da maneira que o texto está redigido “podendo conter ingredientes apenas quando funcionalmente necessários para o processamento” poderá ser interpretado que outros ingredientes opcionais não podem ser adicionados, contrariando os princípios estabelecidos na Portaria 27/1998- Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar: “para cumprir algum atributo previsto no presente Regulamento Técnico é permitida, nos produtos alimentícios, a substituição de ingredientes e ou alteração de parâmetros estabelecidos nos Padrões de Identidade e Qualidade existentes”.

TÍTULO VI - Dos Padrões De Identidade E Qualidade
CAPÍTULO V- Padrões De Identidade E Qualidade De Leite E Produtos Lácteos
SEÇÃO II - Classificação De Produtos Lácteos
SUBSEÇÃO I - Creme De Leite

Art. 398. Creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único. Caso este produto venha a ser destinado ao consumidor final, deverá obrigatoriamente passar por tratamento térmico para eliminação de microorganismos, garantindo assim os parâmetros de segurança alimentar do produto.

ABIA - Sugerimos a retirada da frase: “e que não seja destinado diretamente ao consumidor final” e a inclusão de um parágrafo único, que estabeleça a possibilidade de direcionar o Creme de Leite de Uso Industrial ao consumidor final, desde que este seja tratado termicamente, garantindo assim os parâmetros de segurança alimentar.

TÍTULO VI - Dos Padrões De Identidade E Qualidade
CAPÍTULO V - Padrões De Identidade E Qualidade De Leite E Produtos Lácteos
SEÇÃO II - Classificação De Produtos Lácteos
SUBSEÇÃO IV - Leites Fermentados

Art. 422. Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º Os microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

*§ 2º São considerados **Leites Fermentados o Iogurte, o Leite Fermentado ou Cultivado, o Leite Acidófilo ou Acidofilado, Kumys, Kefir e Coalhada.***

ABIA – Sugere acréscimos. Justifica-se por estar em conformidade com o CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION - ALINORM 10/33/REP, onde

consta a inclusão do CODEX STANDARD FOR FERMENTED MILK - (CODEX STAN 243 - 2003). Os esforços dos países como os Estados Unidos, Reino Unido, Alemanha, Austrália, Bélgica, França, Índia, Indonésia, México, Paraguai, Japão, entre outros, resultaram em aprovações dos padrões do CODEX - STAN (243-2003 / revisão 2010). O mercado de produtos que foram contemplados pelos padrões do CODEX, movimentaram mais de 735 mil toneladas por ano, sendo consumidos por mais de 1,6 bilhões de pessoas em 2009. A globalização do mercado tende a caminhar para a adoção de parâmetros do CODEX e o Brasil não poderá ficar desalinhado, uma vez que produtos desenvolvidos e industrializados em outros países serão importados e comercializados no país, com maiores atrativos para os consumidores e com eventuais efeitos para o mercado nacional.

TÍTULO VI - Dos Padrões De Identidade e Qualidade
CAPÍTULO V - Padrões De Identidade e Qualidade de Leite e Produtos Lácteos
SEÇÃO II - Classificação de Produtos Lácteos
SUBSEÇÃO V - Dos Leites Concentrados e Desidratados

Art. 428. Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;

*§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, o teor de proteína **do leite poderá ser ajustado a um valor mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) em massa/massa com base no extrato seco desengordurado, por adição ou subtração de constituintes do leite sem alterar a proporção entre proteínas do soro e caseína.***

ABIA - Acréscimos. A permissão de se padronizar os teores de proteína já está permitida pelo Codex (CODEX STAN 207-1999) sendo assim o que se solicita é estar em igualdade com os países que já fazem a padronização do leite e conseguem, assim, aumentar sua competitividade. Esta padronização está intimamente ligada aos rebanhos atuais nos quais a genética e o arraçamento possibilitaram aumentar o teor de sólidos não gordurosos de maneira significativa. Manter a proibição da padronização de leite em pó no Brasil nos coloca em um cenário pouco competitivo frente a países que já trabalham desta forma (os signatários do Codex, Argentina, Uruguai, etc.).

O documento da ABIA indica ainda dois pontos de dúvidas a serem esclarecidos pelo MAPA:

- Artigo 253 - faz-se oportuno esclarecer de que forma será realizado o controle veterinário (“O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário”);
- Artigo 257 - solicita esclarecimento quanto ao número de produtores em um tanque comunitário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A avaliação realizada pela Associação Brasileira da Indústria da Alimentação — ABIA — da proposta de revisão do Riispoa (Decreto nº 30.691, de 1952) apresentada pelo MAPA aponta a necessidade de adequação de alguns conceitos e parâmetros, acréscimos de outros e supressão de expressões no texto da Norma. Verificase que existe concordância na maior parte dos dispositivos relativos à inspeção industrial e sanitária de produtos lácteos.

Tendo em vista as características específicas da cadeia produtiva do leite e derivados — por exemplo, a enorme capilaridade da produção e do processamento da matéria-prima, — sugerimos que também seja solicitada às entidades representativas do setor produtivo pecuário a avaliação da proposta em discussão.