



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO



Publicado em: 30/11/2018 | Edição: 230 | Seção: 1 | Página: 9
Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, 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 pasteurizado tipo A, na forma desta Instrução Normativa e do Anexo Único.

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 e no seu transporte até o estabelecimento devem ser observados os seguintes limites máximos de temperatura:

I - recebimento do leite no estabelecimento: 7,0° C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0° C (nove graus Celsius);

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

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

Parágrafo único. O programa de autocontrole do estabelecimento deve buscar garantir, com base no volume de produção, na frequência de coleta, na capacidade do equipamento de refrigeração da propriedade rural e no tempo de transporte até o estabelecimento, que a temperatura de recepção do leite atenda a temperatura de 7°C estabelecida no inciso I, bem como prever medidas de mitigação da frequência da ocorrência da excepcionalidade citada neste, que deve ser aleatória.

Art. 4º O leite cru refrigerado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - líquido branco opalescente homogêneo; e

II - odor característico;

Art. 5º O leite cru refrigerado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

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

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

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

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

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

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

VII - estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento);

VIII - 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

IX - 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.

Art. 6º 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. 7º 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 (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).

§ 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. 8º O leite cru refrigerado deve apresentar limite máximo para Contagem Padrão em Placas de até 900.000 UFC/mL (novecentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador.

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, é classificado e denominado como:

I - leite pasteurizado integral;

II - leite pasteurizado semidesnatado; ou

III- leite pasteurizado desnatado.

Art. 14. O leite pasteurizado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - Líquido branco opalescente homogêneo; e

II - odor característico;

Art. 15. O leite pasteurizado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - teor de gordura:

a) mínimo de 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; e

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

II - acidez de 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);

III - densidade relativa 15/15°C:

a) 1,028 a 1,034 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos) para o integral; e

b) 1,028 a 1,036 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos) para o semidesnatado ou desnatado.

IV - 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;

V - teor de sólidos não gordurosos:

a) mínimo 8,4 g/100g (oito vírgula quatro gramas por cem gramas) com base no leite integral; e

b) para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g).

VI - proteína total mínima de 2,9g/100g (dois vírgula nove gramas por cem gramas);

VII - lactose anidra mínima de 4,3g/100g (quatro vírgula três gramas por cem gramas); e

VIII-testes enzimáticos: prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva.

Art. 16. O leite pasteurizado deve atender ao critério microbiológico estabelecido no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O programa de autocontrole do estabelecimento deve contemplar a avaliação microbiológica do leite pasteurizado utilizado como ingrediente na produção de outros produtos lácteos, atendendo ao mesmo critério estabelecido no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 17. Na conservação do leite pasteurizado devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

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

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

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

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

Art. 18. O leite pasteurizado 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 pasteurizado não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 19. Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite pasteurizado.

Art. 20. A denominação de venda do produto é "Leite Pasteurizado Integral", "Leite Pasteurizado Semidesnatado" ou "Leite Pasteurizado Desnatado", segundo a classificação correspondente.

Parágrafo único: O leite pasteurizado poderá receber denominações adicionais às previstas no caput, desde que justificado cientificamente e acompanhado de procedimentos que garantam a rastreabilidade e origem do produto, devendo as caracterizações adicionais estarem previstas, no que couber, nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade.

Art. 21. 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 PASTEURIZADO TIPO A

Art. 22. Para os fins deste Regulamento, leite pasteurizado tipo A é o leite fluido, produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em Granja Leiteira, submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente e destinado ao consumo humano direto.

Art. 23. O leite pasteurizado tipo A deve ser envasado automaticamente em circuito fechado.

Art. 24. O leite pasteurizado tipo A, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, é classificado como:

I - integral;

II - semidesnatado; ou

III - desnatado.

Art. 25. O leite cru refrigerado destinado à produção do leite pasteurizado tipo A e seus derivados deve atender as características sensoriais e aos parâmetros físico-químicos constantes nos art. 4º e 5º desta Instrução Normativa.

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

Art. 26. O leite cru refrigerado destinado a fabricação de leite pasteurizado 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. 27. 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 (dez mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 400.000 CS/mL (quatrocentas mil células por mililitro).

§ 1º As médias geométricas devem considerar as análises realizadas no período de três meses consecutivos e ininterruptos com no mínimo uma amostra quinzenal 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. 28. O leite pasteurizado tipo A deve atender as características sensoriais e aos parâmetros físico-químicos constantes nos art. 14 e 15 desta Instrução Normativa.

Art. 29. O leite pasteurizado tipo A deve atender ao critério microbiológico estabelecido no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 30. Na conservação do leite pasteurizado 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); e

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

Art. 31. O leite pasteurizado tipo A 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 pasteurizado tipo A não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 32. Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite pasteurizado tipo A.

Art. 33. A denominação de venda do produto é "Leite Pasteurizado Tipo A Integral", "Leite Pasteurizado Tipo A Semidesnatado" ou "Leite Pasteurizado Tipo A Desnatado", segundo a classificação correspondente.

Art. 34. 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 IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

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 pasteurizado 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 e equivalente.

Art. 36. O Conselho Consultivo da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL avaliará no mínimo a cada dois anos a necessidade de revisão dos requisitos dispostos nesta Instrução Normativa, de acordo com a evolução da qualidade do leite.

Art. 37. Esta Instrução Normativa entra em vigor em cento e oitenta dias após a sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO ÚNICO

CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

LEITE PASTEURIZADO E LEITE PASTEURIZADO TIPO A

| PARÂMETRO | n | c | m | M |
|--------------------------------|---|---|-----|---|
| Enterobacteriaceae (UFC/mL) | 5 | 2 | < 1 | 5 |

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada (pdf).

