

Estudo da legislação sanitária para leite e derivados nos Estados do Nordeste



Estudo da legislação sanitária para leite e derivados nos Estados do Nordeste

Recife, janeiro de 2012



Entidade civil sem fins lucrativos, constituída como serviço autônomo e criada pela Lei 8.029, de 13 de abril de 1990, mantida e administrada pela iniciativa privada, através de seu Conselho Deliberativo.

Conselho Deliberativo - Pernambuco

Banco do Brasil – BB
Banco do Nordeste do Brasil – BNB
Caixa Econômica Federal – CEF
Federação da Agricultura do Estado de Pernambuco – Faepe
Federação das Associações Comerciais e Empresariais de Pernambuco – Facep
Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Pernambuco – Fecomércio
Federação das Indústrias do Estado de Pernambuco – Fiepe
Instituto Euvaldo Lodi – IEL/PE
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae
Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de Pernambuco – SDE
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Estado de Pernambuco – Senac/PE
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial do Estado de Pernambuco – Senai/PE
Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado de Pernambuco – Senar/PE
Sociedade Auxiliadora da Agricultura do Estado de Pernambuco
Universidade de Pernambuco – UPE

Presidente do Conselho Deliberativo Estadual

Pio Guerra Júnior

Diretor-superintendente

Roberto Castelo Branco

Diretor técnico

Aloísio Ferraz

Diretora administrativo-financeira

Maria Cândida Moreira

Supervisão editorial

Unidade de Comunicação e Imprensa – Sebrae
Janete Lopes (gerente)

Comissão de Editoração Sebrae 2011

Aloísio Ferraz
Ângela Miki
Carla Almeida
Eduardo Maciel
Janete Lopes
Jussara Leite
Roberta Amaral
Roberta Correia
Tereza Nelma Alves

Estudo da legislação sanitária para leite e derivados nos Estados do Nordeste

Equipe técnica

Alexandre Alves (gerente da Unidade de Desenvolvimento Territorial Agreste e Sertão)
Carmem Marinho (analista)
Érika Raposo (analista)
Vítor Abreu (analista)

Fotografia

Flávio Costa | Z.diZain Comunicação
Lana Pinheiro

Projeto gráfico e diagramação

Z.diZain Comunicação | www.zdizain.com.br

Revisão

Betânia Jerônimo

Impressão

1.000 exemplares

Tiragem

Gráfica JB

Sumário

- 7 **Apresentação**
- 8 **Quadro comparativo com a situação de cada Estado do Nordeste frente às legislações sanitárias estaduais para os principais produtos lácteos**
- 28 **Comentários técnicos**
- 29 **Comparação das legislações estaduais face às exigências da legislação federal (Suasa/IN 51)**
- 31 **Sugestões e recomendações técnicas**
- 32 **Referências**

Apresentação

A preocupação no Brasil com a qualidade dos alimentos de origem animal, como o leite e seus derivados, tomou forma de lei em 29 de março de 1952, com a aprovação, pelo então presidente Getúlio Vargas, do Decreto nº 30.691, sancionando o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), elaborado em 1950 e em vigor até os dias atuais. Este regulamento sofreu algumas alterações, no decorrer dos anos, sendo as mais importantes introduzidas em função da adesão do Brasil ao Tratado de Assunção, que criou o Mercado Comum do Sul (Mercosul).

Considerando a necessidade de aperfeiçoamento e modernização da legislação sanitária federal sobre a produção de leite, em 1998, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento baixou a Portaria 166, criando um grupo de trabalho para analisar e propor um programa e medidas visando ao aumento da competitividade e à modernização do setor produtivo de leite e derivados no Brasil.

A comissão, formada por técnicos do governo e representantes de diversos setores ligados à cadeia do leite, elaborou o Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite (PMQL), que culminou, em 1999, na publicação da Portaria 56, submetendo à consulta pública a legislação proposta para a produção de leite no país.

Após longos debates, a proposta original foi alterada e, finalmente, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em setembro de 2002. A Instrução Normativa nº 51 (IN 51) aprova os regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, tipo B e tipo C, bem como do leite pasteurizado e do leite cru refrigerado; e o regulamento técnico da coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel.

A nova legislação altera os tipos de leite pasteurizado, torna obrigatória a contagem de células somáticas (CCS) e a contagem padrão em placas (CPP) no leite cru, regulamenta a coleta a granel e estabelece prazos para que as modificações sejam implementadas nas diferentes regiões do país.



Quadro comparativo com a situação de cada Estado do Nordeste frente às legislações sanitárias estaduais para os principais produtos lácteos

Item	Estado: Alagoas
Marco legal (legislações existentes)	<p>Regulamentação relacionada com a obtenção higiênica do leite e seus derivados</p> <p>LEI N° 6.608, DE 1º DE JULHO DE 2005</p> <p>Redefine o sistema estadual de defesa sanitária animal e dá outras providências correlatas</p> <p>Obs: Esta lei está sendo analisada e passa por reformas em seu texto original</p> <p>PORTARIA N° 368/97 - MA</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para stabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Há convergência com a Instrução Normativa N° 30, de 26 de junho de 2001, em relação às práticas de higiene
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência. Sobre a Portaria nº 368/97 – MA, há necessidade de descrição e detalhamento dos métodos mecânicos adequados



Item	Estado: Alagoas
Marco legal (legislações existentes)	<p><i>Transporte do leite cru a ser processado</i> LEI N° 6.608, DE 1º DE JULHO DE 2005 Redefine o sistema estadual de defesa sanitária animal e dá outras providências correlatas</p> <p>Obs.: Esta lei está sendo analisada e passa por reformas em seu texto original</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 51, DE 18 DE SETEMBRO DE 2002 Admite-se o transporte do leite em latões ou tarros - recipiente onde se recolhe o leite ordenhado, em temperatura ambiente, desde que o estabelecimento processador aceite trabalhar com este tipo de matéria-prima; a matéria-prima atinja os padrões de qualidade fixados no presente regulamento técnico, a partir dos prazos; o leite seja entregue no estabelecimento processador no máximo até duas horas após a conclusão da ordenha</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	É necessário estabelecer o tempo máximo para a duração da ordenha, devido à possibilidade de mudanças organolépticas em decorrência da multiplicação bacteriana láctica, o que pode comprometer a qualidade do produto acabado e seus derivados

Item	Estado: Alagoas
Marco legal (legislações existentes)	<p><i>Educação e orientação dos produtores</i></p> <p>Decreto N° 2.919, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2005.</p> <p>Dispõe sobre a regulamentação da Lei N° 6.608, de 1º de julho de 2005, que redefine o sistema estadual de defesa sanitária animal e dá outras providências</p> <p>Capítulo III</p> <p>Das medidas de prevenção e combate às doenças zoonóticas permanentes e eventuais, de notificação obrigatória</p> <p>Art. 5º</p> <p>A prevenção e o combate às doenças zoonóticas, definidas no Art. 3º deste decreto, e outras supervenientes, devem ser executadas sob a orientação e fiscalização dos médicos veterinários da Secretaria de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Agrário (Seagri), subsidiados por seus agentes devidamente credenciados</p> <p>Obs.: Esta lei está sendo analisada e passa por reformas em seu texto original</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 51, DE 18 DE SETEMBRO DE 2002</p> <p>O funcionário encarregado da coleta deve receber treinamento básico sobre higiene, análises preliminares do produto e coleta de amostras, podendo ser o próprio motorista do carro-tanque</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Em relação ao Decreto n° 2.919, de 25 de novembro de 2005:</p> <p>VI – educação sanitária, evidenciada e concretizada em algumas ações:</p> <p>g) orientação relativa à limpeza, higienização e desinfecção de objetos, instalações, veículos, equipamentos e outros objetos”</p> <p>Evidenciamos a necessidade da especificação na orientação da obtenção, transporte e manipulação de produtos lácteos pelo corpo técnico do Sistema de Defesa Sanitária Animal do Estado de Alagoas</p>

Item	Estado: Alagoas
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de coalho</p> <p>Este Estado segue o que determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por queijo de coalho o queijo que se obtém por coagulação do leite, por meio do coalho ou de outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, sendo ele comercializado, normalmente, com até 10 dias de fabricação</p> <p>Coagulação em torno de 40 minutos; corte e mexedura da massa; remoção parcial do soro; aquecimento da massa com água quente ou vapor indireto, até a obtenção de uma massa semicozida (até 45°C) ou cozida (entre 45° e 55°C); adição de sal (cloreto de sódio) à massa, se for o caso; prensagem, secagem, embalagem e estocagem, em temperatura média de 10°C - 12°C, normalmente até 10 dias. Este queijo poderá ser também elaborado a partir da massa crua (sem aquecimento)</p> <p>Obs.: A lei estadual referente a este produto está em fase de elaboração, não estando ainda disponível para consulta</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Segundo a IN 30, o queijo de coalho é obtido por coagulação através da utilização de coalho ou outras enzimas. Atualmente, porém, não mais se utiliza o coalho de base animal (estômago de pequenos roedores ou ruminantes), e sim o coalho de origem industrial, conferindo ao produto maior segurança durante o seu consumo, além de tornar mais fácil a sua padronização

Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Quanto ao aquecimento da massa, que serve para facilitar a sinérese (desora), melhora a consistência e aumenta a “shelf-life” (vida de prateleira), não há adoção desse método por todos os produtores. Este aquecimento, da forma colocada, também não elimina quaisquer micro-organismos, pois não é citado o tempo necessário que o centro geográfico deve permanecer</p> <p>Considerando que alguns micro-organismos são termofílicos (termorresistentes), essa medida não estabelece uma segurança para o consumidor</p> <p>Sugiro que sejam adotadas práticas que confirmam ao produto maior segurança, não havendo alteração em suas características organolépticas</p> <p>A IN 30 menciona que o referido produto poderá ser elaborado a partir de massa crua (sem aquecimento), devendo a matéria-prima (o leite) ser trabalhada na origem, com implementação das boas práticas agropecuárias</p>
---	---

Item	Estado: Alagoas
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de Manteiga</p> <p>Este Estado segue o que determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por queijo de manteiga o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício - láctico, cítrico, acético, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão</p> <p>Obs.: A lei estadual referente a este produto está em fase de elaboração, não estando ainda disponível para consulta</p>

Pontos de convergência com a IN 51	<p>Não há, nesta normativa, menção ao queijo de manteiga, e sim à matéria-prima</p>
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Na prática o fluxo de produção do queijo de manteiga diverge quanto à adição de ácidos orgânicos alimentícios, sendo sua massa fermentada naturalmente através da produção de ácido láctico, por ação bacteriana</p> <p>Sugiro que este texto seja revisto, no intuito de melhor atender à realidade local</p>

Item	Estado: Alagoas
Marco legal (legislações existentes)	<p>Manteiga de garrafa</p> <p>Este Estado segue o que determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado</p> <p>Obs.: A lei estadual referente a este produto está em fase de elaboração, não estando ainda disponível para consulta</p>
Pontos de convergência com a IN 51	<p>Não há, nesta normativa, menção à manteiga de garrafa, e sim à matéria-prima</p>
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Em relação ao “processo tecnologicamente adequado”, citado na IN 30, faz-se necessário ter uma melhor descrição desse processo</p> <p>Alguns produtores adotam como prática a obtenção da manteiga de garrafa, a partir do próprio creme de leite fresco</p> <p>Esses fluxos de produção conferem resultados distintos quanto às suas características organolépticas, obtendo-se manteiga de garrafa mais líquida ou pastosa, além de residual (borra)</p> <p>Há necessidade, portanto, de padronização quanto ao fluxo de produção</p>



Item	Estado: Bahia
Marco legal (legislações existentes)	<p>Regulamentação relacionada com a inspeção de leite e outros produtos de origem animal</p> <p>LEI N° 12.215, DE 30 DE MAIO DE 2011</p> <p>Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Estado da Bahia, e dá outras providências</p> <p>Não existe ainda legislação estadual que regulamente a obtenção higiênica do leite e seus derivados, sendo ela regulamentada de maneira ampla pela Portaria N° 290/08-Boas Práticas de Fabricação (BPF), de 4 de agosto 2008</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51

Item	Estado: Ceará
Marco legal (legislações existentes)	<p>LEI 11.988, DE 10 DE JULHO DE 1992</p> <p>Dispõe sobre as atribuições do serviço de inspeção de produtos de origem animal no Estado do Ceará</p> <p>Obs.: A lei estadual referente a este produto está sendo revisada para melhor se adequar às exigências da legislação federal.</p> <p>O Estado segue a IN n° 51 para leite e a IN n°30 para seus derivados</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51



Item	Estado: Maranhão
Marco legal (legislações existentes)	<p><i>Regulamentação relacionada com a obtenção higiênica do leite e seus derivados</i></p> <p>LEI N° 8.761, DE 1º DE ABRIL DE 2008</p> <p>Dispõe sobre a prévia inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no Estado do Maranhão, e dá outras providências</p> <p>Art. 1º</p> <p>A prévia inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de que trata a Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Estado do Maranhão, será efetuada:</p> <p>§ 1º Para garantir a qualidade sensorial e higiênico-sanitária dos produtos de origem animal e seus derivados</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51

Item	Estado: Maranhão
Marco legal (legislações existentes)	<p><i>Transporte do leite cru a ser processado</i></p> <p>LEI N° 8.761, DE 1º DE ABRIL DE 2008</p> <p>Art. 2º</p> <p>A fiscalização de que trata o Art. 1º será exercida nos termos das leis federais 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, e 7.889, de 23 de novembro de 1.989, abrangendo:</p> <p>I - as condições higiênico-sanitárias e o transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionados ou não de vegetais</p>



Item	Estado: Maranhão
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de coalho</p> <p>Este Estado segue o que determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por queijo de coalho o queijo que se obtém por coagulação do leite, por meio do coalho ou de outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, sendo ele comercializado, normalmente, com até 10 dias de fabricação</p> <p>Coagulação em torno de 40 minutos; corte e mexedura da massa; remoção parcial do soro; aquecimento da massa com água quente ou vapor indireto, até a obtenção de uma massa semicozida (até 45°C) ou cozida (entre 45° e 55°C); adição de sal (cloreto de sódio) à massa, se for o caso; prensagem, secagem, embalagem e estocagem, em temperatura média de 10°C - 12°C, normalmente até 10 dias.</p>
Pontos de convergência com a IN 51	<p>Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima</p> <p>Quanto ao aquecimento da massa, que serve para facilitar a sinerese (desora), melhora a consistência e aumenta a “shelf-life” (vida de prateleira), não há adoção desse método por todos os produtos. Este aquecimento, da forma colocada, também não elimina quaisquer micro-organismos, pois não é citado o tempo necessário que o centro geográfico deve permanecer</p> <p>Considerando que alguns micro-organismos são termofílicos (termorresistentes), essa medida não estabelece uma segurança para o consumidor</p>
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>A sugestão é que sejam adotadas práticas que confirmam ao produto maior segurança, não havendo alteração em suas características organolépticas</p> <p>A IN 30 menciona que o referido produto poderá ser elaborado a partir de massa crua (sem aquecimento), devendo a matéria-prima (o leite) ser trabalhada na origem, com implementação das boas práticas agropecuárias</p>

Item	Estado: Maranhão
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de manteiga</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por queijo de manteiga o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício - láctico, cítrico, acético, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Na prática o fluxo de produção do queijo de manteiga diverge quanto à adição de ácidos orgânicos alimentícios, sendo sua massa fermentada naturalmente através da produção de ácido láctico, por ação bacteriana</p> <p>Sugiro que este texto seja revisto, no intuito de melhor atender à realidade local</p>

Item	Estado: Maranhão
Marco legal (legislações existentes)	<p>Manteiga de garrafa</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado.</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Em relação ao “processo tecnologicamente adequado”, citado na IN 30, faz-se necessário ter uma melhor descrição desse processo</p> <p>Alguns produtores adotam como prática a obtenção da manteiga de garrafa, a partir do próprio creme de leite fresco</p> <p>Esses fluxos de produção conferem resultados distintos quanto às suas características organolépticas, obtendo-se manteiga de garrafa mais líquida ou pastosa, além de residual (borra)</p> <p>Há necessidade, portanto, de padronização quanto ao fluxo de produção</p>



Item	Estado: Paraíba
Marco legal (legislações existentes)	<p>Transporte do leite cru a ser processado REGULAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA PARAÍBA LEI N° 7.068, DE 2 DE ABRIL DE 2002</p> <p>Cria o Sistema Unificado de Defesa Agropecuária e dá outras providências</p> <p>Art. 144.</p> <p>Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente, em recipientes adequados, independente de suas embalagens serem individuais ou coletivas</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Sugiro a substituição do termo “higienicamente”, no Art. 144 da Lei N° 7.068, devendo ser considerado o padrão estabelecido pelas boas práticas na manipulação de alimentos
Item	Estado: Paraíba
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de coalho REGULAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA PARAÍBA LEI N° 7.068, DE 2 DE ABRIL DE 2002</p> <p>Cria o Sistema Unificado de Defesa Agropecuária e dá outras providências</p> <p>PORTRARIA ESTADUAL N° 17/2005</p> <p>Art. 1º</p> <p>Considera-se para efeito desta portaria:</p> <p>I. Produto artesanal - qualquer produto comestível de origem animal, elaborado em pequena escala, que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais</p> <p>II. Queijo de coalho artesanal - produto obtido conforme a tradição histórica e cultural do Estado, produzido por coagulação do leite de cabra ou vaca, por meio de culturas lácteas naturais, apresentando consistência firme, cor e</p>

<p>Marco legal (legislações existentes)</p> <p>Pontos de convergência com a IN 51</p>	<p>sabor próprios, massa uniforme e isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas</p> <p>Art. 25</p> <p>Na fabricação do queijo de coalho, do queijo de manteiga e da manteiga de garrafa, serão adotados os seguintes procedimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">I. O processamento será iniciado até três horas após o término da ordenhaII. A fabricação se fará com leite recebido, que não tenha sofrido tratamento térmicoIII. Serão utilizados, como ingredientes, culturas lácticas naturais como “pingo”, soro fermentado (ou soro-fermento), coalho e salIV. O processo de fabricação para queijo de coalho se desenvolverá com a observância das seguintes fases:<ul style="list-style-type: none">a) filtraçãob) pasteurização lentac) adição de fermento natural e coalhod) coagulaçãoe) corte da coalhadaf) mexedurag) dessoragemh) enformagemi) prensagem manualj) salga secal) maturação
	<p>Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima</p>

Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	A IN Nº 30, de 26 de junho de 2001, estabelece o máximo de duas horas, após a ordenha, para o início da produção do queijo de coalho, enquanto a Portaria Estadual Nº 17/2005 menciona três horas A IN 30 também diverge ao não mencionar a adição do soro-fermento para a produção do queijo de coalho A portaria estabelece os parâmetros para o queijo de origem artesanal, não mencionados na IN 30 Aborda ainda a possibilidade quanto à presença de olhaduras mecânicas, favorecendo a não padronização ou defeitos de prensagem
---	---

Item	Estado: Paraíba
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de manteiga</p> <p>REGULAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA PARAÍBA LEI Nº 7.068, DE 2 DE ABRIL DE 2002</p> <p>Cria o Sistema Unificado de Defesa Agropecuária e dá outras providências</p> <p>PORTRARIA ESTADUAL Nº 17/2005</p> <p>Art. 1º</p> <p>Considera-se para efeito desta portaria:</p> <p>I. Queijo de manteiga artesanal - produto obtido conforme a tradição histórica e cultural do Estado, produzido por coagulação do leite, por meio de culturas lácteas naturais, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão</p> <p>Art. 25</p> <p>Na fabricação do queijo de coalho, do queijo de manteiga e da manteiga de garrafa, serão adotados os seguintes procedimentos:</p> <p>I. O processo de fabricação para queijo de manteiga se desenvolverá com a observância das seguintes fases:</p>

<p>Marco legal (legislações existentes)</p>	<p>a) filtração b) adição de fermento natural ou coalho c) coagulação d) dessoragem e) lavagem f) fusão g) adição de manteiga de garrafa e sal h) resfriamento i) embalagem e estocagem refrigerada até 10°C</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por queijo de manteiga o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício - láctico, cítrico, acético, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão</p>
<p>Pontos de convergência com a IN 51</p>	<p>Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima</p>
<p>Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)</p>	<p>Em relação à IN 30, na prática o fluxo de produção do queijo de manteiga diverge quanto à adição de ácidos orgânicos alimentícios, sendo sua massa fermentada naturalmente através da produção de ácido láctico, por ação bacteriana</p> <p>Sugiro que este texto seja revisto, no intuito de melhor atender à realidade local</p>

Item	Estado: Paraíba
Marco legal (legislações existentes)	<p>Manteiga de garrafa</p> <p>A legislação estadual - PORTARIA ESTADUAL Nº 17/2005 - segue na</p> <p>íntegra a INSTRUÇÃO NORMATIVA</p> <p>Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001</p> <p>Entende-se por manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do Sertão o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado</p>
Pontos de convergência com a IN 51	<p>Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima</p>
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>Em relação ao “processo tecnologicamente adequado”, citado na IN 30, faz-se necessário ter uma melhor descrição desse processo</p> <p>Alguns produtores adotam como prática a obtenção da manteiga de garrafa, a partir do próprio creme de leite fresco</p> <p>Esses fluxos de produção conferem resultados distintos quanto às suas características organolépticas, obtendo-se manteiga de garrafa mais líquida ou pastosa, além de residual (borra)</p> <p>Há necessidade, portanto, de padronização quanto ao fluxo de produção</p>



Item	Estado: Pernambuco
Marco legal (legislações existentes)	<p>Regulamentação relacionada com a obtenção higiênica do leite e seus derivados</p> <p>PORTARIA Nº 368/97 – MA</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTO</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51

Item	Estado: Pernambuco
Marco legal (legislações existentes)	<p>Queijo de coalho</p> <p>LEI N° 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007.</p> <p>Dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal e dá outras providências</p> <p>Art. 1º</p> <p>É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido em Pernambuco, a partir do leite fresco e cru de bovinos e bubalinos, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme e isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas</p> <p>Art. 2º</p> <p>Na produção do queijo de coalho artesanal, serão adotados os seguintes procedimentos:</p> <p>I – o processamento será iniciado 120 minutos após o começo da ordenha</p> <p>II – a produção se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico</p> <p>III – serão utilizadas, como ingredientes, culturas lácteas naturais (soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal)</p> <p>IV – o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases:</p> <ul style="list-style-type: none">a) filtraçãob) adição de fermento natural e coalhoc) coagulaçãod) corte da coalhadae) mexeduraf) dessoragemg) enformagemh) prensagemi) salga seca

Marco legal (legislações existentes)	<p>Art. 3º A qualidade do queijo de coalho artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de: I – Produção com leite proveniente de rebanho sadio devidamente inspecionado, que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação estadual vigente</p> <p>Art. 9º O transporte do queijo de coalho artesanal se fará em veículo com carroceria fechada e em caixas de isopor (ou material similar), providas de tampa e vedação, mantendo-se a temperatura recomendada de até 10° C, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor</p>
Pontos de convergência com a IN 51	<p>Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima</p>
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	<p>A Lei Estadual N° 13.376 encontra-se em não conformidade com a IN 30, por permitir a utilização de leite cru bovino e bubalino na fabricação do queijo de coalho. A lei descreve ainda o tempo, em minutos, para o começo da produção do queijo de coalho, após o início da ordenha, ao contrário da IN 30, que estabelece o mesmo tempo em horas</p> <p>A IN 30, ao contrário da lei estadual, não estabelece a utilização do soro-fermento na produção do queijo de coalho</p> <p>A Lei N° 13.376 estabelece ainda os pré-requisitos referentes às medidas profiláticas necessárias ao rebanho produtor de leite, para a produção do queijo de coalho</p> <p>Sobre o transporte do queijo de coalho artesanal, a IN 30 não faz qualquer referência, sendo este aspecto detalhado na legislação estadual</p>



Item	Estado: Piauí
Marco legal (legislações existentes)	<p>LEI ORDINÁRIA Nº 5.628, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2006</p> <p>Dispõe sobre a defesa sanitária animal do Estado do Piauí. Segue a IN nº 51 e a IN nº 30</p> <p>Obs: Esta lei está sendo analisada e passa por reformas em seu texto original</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Não há, nesta normativa, menção ao queijo de coalho, e sim à matéria-prima
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51
Item	Estado: Rio Grande do Norte
Marco legal (legislações existentes)	<p>LEI 6.270, DE 12 DE MARÇO DE 1992</p> <p>Dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande Norte</p> <p>Obs: Esta lei está sendo analisada e passa por reformas em seu texto original</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51



Item	Estado: Sergipe
Marco legal (legislações existentes)	<p>DECRETO N° 12.350, DE 2 DE AGOSTO DE 1991</p> <p>Aprova o regulamento de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal</p> <p>Obs: Esta lei está sendo analisada e passa por reformas em seu texto original</p>
Pontos de convergência com a IN 51	Todos os pontos convergem com a IN 51
Ponto de divergência com a IN 51 (o que precisa ser feito)	Não há pontos de divergência com a IN 51



Comentários técnicos

- Ainda não há, em alguns Estados do Nordeste, uma legislação específica para leite e derivados, seguindo-se única e exclusivamente a legislação federal vigente.
- Não foi fornecida, por alguns Estados, a legislação referente a leite e derivados, por estar em fase de revisão e aprovação estadual.
- Faz-se necessário um nivelamento quanto ao método de produção de alguns produtos, a exemplo do queijo de coalho e do queijo de manteiga, que são fabricados utilizando leite cru (Pernambuco), semicozido (Alagoas) ou pasteurizado (demais Estados). Verificamos que, na prática, muitas vezes os produtos são fabricados em não conformidade com o fluxograma estabelecido.
- Há a necessidade de descrição quanto aos métodos mecânicos adequados para a obtenção de leite.
- É preciso estabelecer o tempo máximo para a duração da ordenha, haja vista a possibilidade de mudanças organolépticas em decorrência da multiplicação bacteriana láctica.
- Evidenciamos a necessidade da especificação quanto à orientação na obtenção de transporte e na manipulação de produtos lácteos pelo corpo técnico do Sistema de Defesa Sanitária Animal do Estado de Alagoas.
- De acordo com a Instrução Normativa Nº 30, a massa (coalhada) deve ser aquecida. Este aquecimento, porém, da forma mencionada, não elimina quaisquer micro-organismos, pois não é citado o tempo necessário que o centro geográfico deve permanecer, lembrando que alguns micro-organismos são termófilos e termorresistentes. Não há, portanto, segurança para o consumidor.



Comparação das legislações estaduais face às exigências da legislação federal (Suasa/IN 51)

Em 30 de março de 2006, foi publicado o Decreto 5.741, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8.171/91, que dispõe sobre a política agrícola, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) e dá outras providências.

As regras gerais e específicas do Suasa têm por objetivo garantir a proteção da saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, bem como a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária, além da identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais, destinados aos consumidores.

Como parte do Suasa, foi instituído o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários (Sisbi), tendo sido fixado o prazo de 90 dias para que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) estabelecesse os requisitos e demais procedimentos para a adesão ao sistema.

Compete ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa/Mapa), a coordenação do Sisbi, no que se refere aos produtos de origem animal – Sisbi/POA. Os Estados, o Distrito Federal e os municípios, por adesão, poderão integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Para aderir ao Sisbi/POA, as Unidades da Federação deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, ficando obrigadas a seguir a legislação federal ou dispor de regulamentos equivalentes. Os requisitos para a obtenção da equivalência entre os serviços estão definidos no presente documento.

Este documento pretende nortear e esclarecer as diretrizes para o reconhecimento da equivalência que permitirá a adesão ao Sisbi/POA, visando a harmonizar os procedimentos de inspeção no país, possibilitando a ampliação da comercialização dos produtos de origem animal nas diversas escalas de produção, preservando a inocuidade desses produtos e, consequentemente, a saúde pública, no intuito de promover o desenvolvimento e a inclusão social em todas as regiões brasileiras.



Sugestões e recomendações técnicas

A atualização da legislação do leite nos Estados da Região Nordeste do Brasil é uma necessidade do setor lácteo há bastante tempo. A publicação da Portaria 56 para consulta pública gerou uma ampla discussão do tema, permitindo alterações no texto original que acarretaram um certo consenso entre a maioria das partes envolvidas. Apesar das discordâncias pontuais, a IN 51, servindo esta de norte aos Estados do Nordeste, tem o apoio significativo dos setores que compõem a cadeia agroindustrial do leite, o que certamente muito contribuiu para a sua implementação. Infelizmente um aspecto ainda está aquém do que seria desejável para que a IN 51 obtivesse êxito em toda a sua plenitude: a capacitação dos produtores quanto aos conceitos de manejo e higiene.



Referências

1 REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. APROVADO PELO DECRETO N° 30.691, DE 29/03/52, ALTERADO PELOS DECRETOS N° 1.255, DE 25/06/62; N° 1.236, DE 02/09/94; N° 1.812, DE 08/02/96 E N° 2.244, DE 04/06/97. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, BRASÍLIA, 05 JUN. 1997. SEÇÃO I, P. 11555-11558.

2 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PORTARIA N° 166, DE 05/05/98. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, BRASÍLIA, 06 MAI. 1998. SEÇÃO I, P. 42.

3 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA. PORTARIA N° 56, DE 07/12/99. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, BRASÍLIA, 08 DEZ. 1999. SEÇÃO I, P. 34-45.

4 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 51, DE 18/09/2002. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, BRASÍLIA, 20 SET. 2002. SEÇÃO I, P. 13-22.

5 LEI N° 10.692/91 – DECRETO ESTADUAL N° 15.839/92. REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA.

6 LEI N° 1.283, DE 18/12/50, E DECRETO N° 30.691, DE 29/03/52. REGULAMENTO DA INSPEÇÃO – MAPA.

7 PORTARIA N° 368, DE 04/09/1997. REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - MAPA.



8 PORTARIA Nº 146, DE 07/03/96. **REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS LÁCTEOS – MAPA.**

9 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 51, DE 18/09/2002. **REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITES - MAPA.**

10 **RESOLUÇÃO Nº 7, DE 28/11/00.** – OFICIALIZA OS CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO DA PRODUÇÃO DE QUEIJARIAS - MAPA.

11 **RESOLUÇÃO Nº 4, DE 28/06/00.** – INSTITUI O PRODUTO “MANTEIGA COMUM” - MAPA

12 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26/06/01. **REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA MANTEIGA DA TERRA OU MANTEIGA DE GARRAFA, QUEIJO DE COALHO E QUEIJO DE MANTEIGA - MAPA.**

13 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 14/09/06. **ENTRADA E USO DE PRODUTOS NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - MAPA.**

14 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05. **REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM - MAPA.**

15 LEI Nº 11.265, DE 03/01/06. **REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTANTES E CRIANÇAS - MAPA.**

16 SISBI – SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. **MAPA.**



