



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

Dados da Reunião

Câmara:	Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados				
Título:	Reunião Extraordinária N. 12				
Local:	Sala de Reuniões do 2º Andar, nº 250 - Ed. Sede do MAPA - Brasília/DF				
Data da reunião:	12/06/2018	Hora de início:	14:00	Hora de encerramento:	17:00

Pauta da Reunião

14:00 - Abertura da 12ª Reunião Extraordinária e aprovação da memória da 52ª reunião ordinária

14:10 - Avisos e informações da Presidência e Secretaria da Câmara:

- Próximas reuniões - ano 2018 (04.07 transferida para 23.08 e 13.11) - confirmação

14:15 – Apresentação, discussão e fechamento das propostas de contribuições da Câmara Setorial às Consultas Públicas objeto das Portarias nº 38 e 39/2018, publicadas no DOU do dia 26.04.2018, que visam a Revisão da IN 51/2002, alterada pela IN 62/2011, sendo que: a **Portaria 38/2018**, trata da proposta de Instrução Normativa que estabelece os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite tipo A na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo; e a **Portaria 39/2018**, trata da proposta de Instrução Normativa 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.

16:45 - Assuntos Gerais

17:00 - Encerramento

ATENÇÃO: reforçamos a solicitação para que indiquem, até o dia 04.06 (segunda-feira), representantes de suas entidades que participarão da reunião técnica com o DIPOA/SDA/MAPA, nesta mesma data, das 10 às 12 horas, para tratar da proposta de RTIQ de Leite Condensado, conforme mensagem/convite encaminhado pela Secretaria da Câmara Setorial, no dia 30 último.

Lista de Participantes

	Nome	Entidade	Frq	Assinatura
1	RODRIGO SANT ANNA ALVIM	CNA	PR	
2	RONEI VOLPI	CNA	PR	
3	FRANCISCO DE ASSIS MESQUITA FACUNDO		PR	
4	MARCELO COSTA MARTINS		PR	
5	DANIELA FIRMINO SANTANA AMARAL	ACST/MAPA	PR	
6	SIMONE GARCIA	ABIA	PR	
7	RENE FRANÇA MACHADO JUNIOR	ABILD	PR	
8	FABIO SCARCELLI	ABIQ	PR	
9	NILSON BATISTA MUNIZ	ABLV	PR	
10	ALEXANDRE SEABRA RESENDE	ABRAS	PR	



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

11	DANIELLA RODRIGUES DA COSTA	BB	PR
12	LUIZ FERNANDO ESTEVES MARTINS	CONIL	PR
13	PAULO DO CARMO MARTINS	EMBRAPA	PR
14	CARLOS HUMBERTO MENDES DE CARVALHO	FIESP	PR
15	JOSE RENATO CHIARI	GIROLANDO	PR
16	GERALDO DE CARVALHO BORGES	GIROLANDO	PR
17	ROBERTO HUGO JANK JUNIOR	LEITE BRASIL	PR
18	VANDER FRANCISCO COSTA	NTC&LOGÍSTICA	PR
19	FERNANDO FERREIRA PINHEIRO	OCB	PR
20	RAFAEL DE FREITAS CABRAL	SEAD	PR
21	PAULO HENRIQUE PEDROZA E SILVA	SINDAN	PR
22	CARLOS ALBERTO PEREIRA DE ALBUQUERQUE	SINDIRAÇÕES	PR
23	ALBERTO WERNECK DE FIGUEIREDO	SNA	PR
24	MARCELO COSTA MARTINS	Viva Lácteos	PR
25	AIRTON SPIES	ALSB	PR
26	FERNANDO HENRIQUE SAUTER GROFF	ALSB	PR
27	OSNI MORINISHI ROCHA	CNM	PR
28	ELIANE DAS GRAÇAS MOTA SOARES DE ARAÚJO	GS1 Brasil	PR
29	EDUARDO VON GLEHN NOBRE	MDIC	PR
30	PAULO MUSTEFAGA	ABC	CO
31	ANTONIO REGIS DE OLIVEIRA	CEF	CO
32	THIAGO F. RODRIGUES	CNA	CO
33	JEFFERSON COSTA	EMBRAPA	CO
34	CARLOS A. PASETTI DE SOUZA	LEITE BRASIL	CO
35	PAIMUNDO NASCIMENTO FELIX	MF	CO
36	LUCIANA FERNANDES	PATRI	CO
37	MOISES SOARES	SEAD	CO
38	KARLA P. PIVATO OLIZ	SEAPI	CO
39	CRISTINA MOSQUIM	Viva Lácteos	CO
40	ELLEN MORAES CARVALHO	Viva Lácteos	CO
41	MARINA DE PAULA PENNA E PALHARES	Viva Lácteos	CO

PR - presente / CO - convidado

Desenvolvimento

Ocorreu a leitura da ata:	Sim
Desenvolvimento	
<p>14:00 - Abertura da 12ª Reunião Extraordinária e aprovação da memória da 52ª reunião ordinária: a décima segunda reunião extraordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados foi aberta às quatorze horas, do dia doze de junho de 2018, pelo seu Presidente, o Sr. Rodrigo Sant'anna Alvim, que agradeceu a presença de todos. Na oportunidade, o Presidente colocou em apreciação a memória da reunião da 52ª reunião ordinária, sendo esta aprovada pelos membros e assinada pelos presentes ao referido encontro.</p> <p>14:10 - Avisos e informações da Presidência e Secretaria da Câmara: o Secretário da Câmara, Sr. Francisco Facundo, apresentou os informes da Secretaria, quais sejam: Transferência da próxima</p>	



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

reunião - ano 2018 (04.07 transferida para 23.08 e 13.11): foi aprovada pelo plenário a transferência da 53ª Reunião Ordinária do dia 04 de julho para o dia 23 de agosto em Brasília, prevista às 14h e também a 54ª Reunião Ordinária dia 13 de novembro em Brasília, prevista às 14h.

14:15 – Apresentação, discussão e fechamento das propostas de contribuições da Câmara Setorial às Consultas Públicas objeto das Portarias nº 38 e 39/2018, publicadas no DOU do dia 26.04.2018, que visam a Revisão da IN 51/2002, alterada pela IN 62/2011, sendo que: a Portaria 38/2018, trata da proposta de Instrução Normativa que estabelece os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite tipo A na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo; e a Portaria 39/2018, trata da proposta de Instrução Normativa 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: o Presidente enfatizou que o trabalho da reunião de hoje é objetivo, pois será apresentado todos os pontos das duas Consultas Públicas para debate. Na oportunidade, o Consultor da Câmara o Senhor Marcelo Martins disse que foram recebidas as considerações dos membros da Câmara até o dia 30 e as mesmas foram consolidadas em um único documento referente a cada portaria com o auxílio do Senhor Thiago Rodrigues, representante da CNA e da Senhora Marina Palhares, representante da Viva Lácteos. Marcelo informou ainda que o documento já finalizado foi encaminhado para todos os membros desse Fórum Consultivo em 11 de junho e salientou que todas as propostas foram consideradas apenas realizando alinhamento para harmonização do documento. Para otimização do andamento das ações e debates em plenário foi escolhido que o Senhor Marcelo fará a leitura de todos os itens para posterior debate e decisão. Relacionada a Portaria nº 38/2018 foi realizada a leitura pelo Consultor e apresentada as considerações quais sejam:

Art. 3º Na refrigeração do leite na propriedade rural, bem como no seu transporte até o estabelecimento devem ser observados os seguintes limites máximos de temperatura:

I - conservação do leite na propriedade rural: 4,0º C (quatro graus Celsius);

II - recebimento do leite no estabelecimento: 7,0 º C (sete graus Celsius);

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

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

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/FAEP/OCB/ VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP):

Art. 3º Na refrigeração do leite na propriedade rural, bem como no seu transporte até o estabelecimento devem ser observados as seguintes **condições** de temperatura:

I - conservação do leite na propriedade rural: 4,0º C (quatro graus Celsius) **com uma variação de até 2,0ºC (dois graus Celsius);**

II- recebimento do leite no estabelecimento: 7,0 º C (sete graus Celsius) **com uma variação de até 2,0ºC (dois graus Celsius);**

III – no posto de refrigeração conservação e expedição do leite até 4,0º C (quatro graus Celsius) **com uma variação de até 2,0ºC (dois graus Celsius);**

IV - conservação do leite na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4,0º C (quatro graus Celsius) **com uma variação de até 2,0ºC (dois graus Celsius).**

Parágrafo único. Quando a temperatura ultrapassar o limite determinado o leite poderá ser recebido pelo estabelecimento, desde que se encontre dentro dos parâmetros de qualidade estabelecidos em seu programa de autocontrole e na legislação vigente.

Art. 4º O leite cru refrigerado deve cumprir com seguintes parâmetros físico-químicos: (...)



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

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

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

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (FAEP/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP):

Art. 4º O leite cru refrigerado deve cumprir com seguintes parâmetros físico-químicos: (...)

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

VI - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,2 g/100g (oito inteiros e dois décimos de gramas por cem gramas); (...)

Parágrafo único. É permitido receber leite abaixo de 4,3g/100g de lactose com aproveitamento condicional dessa matéria prima para industrialização de produtos "baixa ou zero lactose", desde que os demais parâmetros atendam a legislação.

Art. 6º O leite cru refrigerado de tanque individual ou de uso comunitário deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 300.000 UFC/mL e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL. Foi explicado pelo Consultor que não há alteração somente consideração que seja revisto o parâmetro a cada 4 anos. (Sugerido pela CNA). Também houve, a sugestão da SNA que essa média seja parametrizada de acordo com a média de cada estado e não estabelecer os parâmetros através da média nacional. Sugeriu que o prazo para a média do estado seja estabilizada perante a media nacional seja de cinco anos.

Art. 7º O leite cru refrigerado deve apresentar limite máximo para Contagem Padrão em Placas de até 900.000 UFC/mL imediatamente antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP):

Art. 7º O leite cru refrigerado **do carro tanque, na chegada ao estabelecimento, proveniente diretamente do produtor, deve ser monitorado para avaliação da média geométrica para Contagem Padrão em Placas (UFC/mL) em laboratório da RBQL, com a frequência estabelecida no seu programa de autocontrole. O limite de 1.200.000 UFC/mL deve ser considerado para as ações de melhoria da qualidade do leite.**

Parágrafo único. O limite estabelecido neste artigo será única e exclusivamente para critério de monitoramento. No Art. 7º houve sugestão do representante da OCB, o Senhor Fernando Pinheiro que apresentou ressalva em estabelecer parâmetros sem um acompanhamento sistemático.

No Capítulo III houve o acréscimo da palavra "Pasteurizado" após a palavra "Leite". (Sugerido pela Leite Brasil).

No Art. 22 foi excluído os incisos I, II e III e realizada adequação de texto. O texto atualizado com a sugestão da CSLEITE fica da seguinte forma: **Art. 22. O leite tipo A, deve ser submetido à pasteurização. (Sugerido pela Leite Brasil).**

No Art. 26, § 1º, houve atualização do termo "amostra semanal" para o termo **"amostra mensal"**. Relacionado a esse artigo o Senhor Nilson Muniz, representante da ABLV solicitou que o termo "semanal" seja mantido. O Senhor Roberto Junior, representante da Leite Brasil disse que o leite tipo A não tem a necessidade de realizar a ampla pasteurização, pois esse é considerado um leite fresco. O Senhor Carlos de Carvalho, representante da FIESP disse que concorda com a posição da Leite Brasil. (Sugerido pela Leite Brasil).



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

Sobre o Art. 27 o mesmo foi excluído por sugestão da Câmara. (Sugerido pela Leite Brasil).

No Art. 30 houve a exclusão do inciso III. (Sugerido pela Leite Brasil).

No Art. 31 houve a atualização do Parágrafo único para § 1 e também a inclusão do § 2 “O leite pasteurizado tipo A poderá receber nomenclaturas e/ou denominações adicionais ou específicas desde que o processo complementar proposto possa ser plenamente comprovado e auditado através de métodos cientificamente consolidados”, e do § 3 “Será de competência da Granja Leiteira a gestão através do seu programa de autocontroles e a execução dos procedimentos e análises que garantam a rastreabilidade e origem do produto”. (Sugerido pela Leite Brasil).

Foi excluído o Art. 32. (Sugerido pela Leite Brasil).

No Art. 34 foi incluído o termo “pasteurizado tipo A” após a palavra “leite”. (Sugerido pela Leite Brasil).

Anexo II que trata de Critérios Microbiológicos (Sugerido pela Leite Brasil) solicita a inclusão de artigo que trataria de definir o momento em que os padrões devem ser observados até a saída da indústria a exemplo da IN 62. Ainda em termos de critérios microbiológicos que trata de leite UHT e leite esterilizado tipo A para que não haja possibilidade de produção de leite UHT tipo A.

Relacionada a Portaria nº 39/2018 foi realizada a leitura pelo Consultor e apresentada as considerações quais sejam:

No Art. 3 foi incluído o termo “quando necessária” após a palavra “leiteiro”. (Sugerido pela CNA).

No Art. 6 foi incluído a palavra “disponibilizar” antes do termo “a assistência técnica” e também foi incluído o **Parágrafo único. “O estabelecimento definirá as prioridades com base no perfil dos produtores delineado por informações técnicas disponíveis”**. TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

No Art. 8 foi incluso o **Parágrafo único. “O estabelecimento definirá as metas com base no perfil dos produtores delineado por informações técnicas disponíveis”**. TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (FAEP/OCB).

O Art. 9 foi reescrito da seguinte forma: Art. 9º A implementação das boas práticas agropecuárias será feita de acordo com o plano de qualificação de fornecedores de cada empresa e **podem** contemplar os itens abaixo. Também foi retirado o parágrafo único e incluído os § 1º “Fica a critério do estabelecimento definir o conjunto de medidas que contemplarão seu plano de qualificação de fornecedores” e o § 2º “O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará guia orientativo para subsidiar a qualificação dos fornecedores”. TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

No Art. 18 houve a alteração da concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume) para **72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume)**. TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB).



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

No Art. 22, IV – ser obrigatoriamente submetido à limpeza após cada descarregamento, juntamente com os seus componentes e acessórios.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP)

IV – ser obrigatoriamente submetido à limpeza após cada **recebimento em estabelecimento industrial (posto de refrigeração, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios)**, juntamente com os seus componentes e acessórios.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP)

No Art. 23. O responsável pelo procedimento de coleta do leite na propriedade rural deve:

III - realizar a seleção da matéria-prima mediante teste de Álcool/Alizarol e medição da temperatura, registrando os resultados e o horário;

IV - rejeitar o leite que não atender à exigência quanto ao teste de Álcool/Alizarol previsto em regulamento técnico de identidade e qualidade específico e ao critério de temperatura estabelecido no programa de autocontrole do estabelecimento;

III - realizar a seleção da matéria-prima mediante teste de Álcool/Alizarol (**ou outro teste que o venha substituir, mediante aprovação do SIF**) e medição da temperatura, registrando os resultados e o horário;

IV - rejeitar o leite que não atender à exigência quanto ao teste de Álcool/Alizarol previsto em regulamento técnico de identidade e qualidade específico **e não coletar o leite que não atender a temperatura estabelecida no programa de autocontrole do estabelecimento;**

§1º O leite rejeitado será destinado conforme determinado em norma complementar.

§2º Para garantir o atendimento ao disposto neste artigo, o estabelecimento deve possuir supervisor capacitado pela RBQL. TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

No Art. 25 foi incluído após o termo “qualidade” a frase “ **dentro de seu programa de autocontrole**”. Também foi reescrito o Parágrafo único da seguinte forma: “Parágrafo único - O carro-tanque utilizado na coleta do leite cru na propriedade rural deve ser higienizado após cada **descarregamento no Posto de Refrigeração, Usina ou estabelecimento industrial**, juntamente com os seus componentes e acessórios”.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

No Art. 27. O tempo transcorrido entre a ordenha inicial do leite e o seu recebimento no estabelecimento elaborador do produto final não deve ser superior a quarenta e oito horas.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

Art. 27. A coleta de leite deve ser realizada em dias alternados, sendo permitido a coleta diária nos casos que assim demandarem.

No Art. 30. A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento não deve ser superior a 7,0°C (sete graus Celsius).

Parágrafo único. O programa de autocontrole do estabelecimento deve garantir, com base no volume de produção, na frequência de coleta e na capacidade do equipamento de refrigeração da propriedade rural, que a temperatura de recepção do leite não ultrapasse a temperatura estabelecida no caput.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP) mudança no Art e inclusão dos § 1º e 2º.

Art. 30. A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento deve ser de 7,0°C (sete graus Celsius), **com uma variação de de até 2,0°C (dois graus Celsius).**

§ 1º O programa de autocontrole do estabelecimento deve monitorar e avaliar a temperatura de recepção



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

do leite, com base no volume de produção, na frequência de coleta e na capacidade do equipamento de refrigeração da propriedade rural.

§ 2º Quando a temperatura ultrapassar o limite determinado o leite poderá ser recebido pelo estabelecimento, desde que se encontre dentro dos parâmetros de qualidade estabelecidos em seu programa de autocontrole e na legislação vigente.

No Art. 31 houve a alteração da concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume) para 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume). TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB).

No Art. 32 houve a alteração da concentração mínima de 74% v/v (setenta e quatro por cento volume/volume) para 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume). TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA).

No Art. 33. Para detecção de resíduos de produtos de uso veterinário a análise deve ser realizada no leite do conjunto dos tanques ou dos latões de cada veículo transportador.

§ 1º Para cada recebimento do leite, deve-se realizar análise de no mínimo dois grupos de antibióticos e agentes inibidores do crescimento microbiano. § 2º O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para todos os grupos de antibióticos e agentes inibidores do crescimento microbiano para os quais existam especificações de triagem analíticas disponíveis.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/FAEP/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

Art. 33. Para detecção de resíduos de produtos de uso veterinário a análise deve ser realizada no leite do conjunto dos tanques ou dos latões de cada veículo transportador.

§ 1º Para cada recebimento do leite, deve-se realizar análise de no mínimo dois grupos de antibióticos.

§ 2º O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para os principais grupos de antibióticos utilizados na região para os quais existam métodos rápidos de detecção disponíveis.

No Art. 38. O estabelecimento deve realizar análise individual do leite de todos os produtores para determinação do índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico e substâncias conservadoras, conforme cronograma definido no seu programa de autocontrole.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

Art. 38. O estabelecimento deve realizar análise individual do leite de todos os produtores para determinação do índice crioscópico, pH, acidez, conforme cronograma definido no seu programa de autocontrole.

No Art. 39. Sempre que for constatada desconformidade na análise individualizada, devem ser realizadas na captação subsequente todas as análises previstas no art. 31 no leite do produtor identificado, devendo este ser comunicado da anormalidade para que adote as ações corretivas necessárias para o atendimento aos padrões do leite.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

Art. 39º. Sempre que for constatada desconformidade na análise individualizada de acordo com art 38, devem ser realizadas na captação subsequente as análises relativas ao desvio, no leite do produtor identificado, devendo este ser comunicado da anormalidade para que adote as ações corretivas



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

necessárias para o atendimento aos padrões do leite.

No Art. 40 foi incluído o **§ 5º Para o item VII a análise poderá ser realizada em laboratório interno das indústrias processadoras.**

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB/ VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

No Art. 42 foi modificado o **Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto no caput, o estabelecimento deve possuir técnico capacitado.**

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB).

O Art. 43 foi **excluído para estabelecimento de normas específicas.**

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

No Art. 47. Para iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve verificar e registrar que os fornecedores atendem às boas práticas agropecuárias e que o leite está de acordo com o definido no regulamento técnico específico para contagem padrão em placas.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB).

Art. 47. Ao iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve fazer um diagnóstico da propriedade com relação às boas práticas agropecuárias e os parâmetros de qualidade do leite.

No Art. 48 houve a retirada do termo “pela RBQL” e acrescido o termo **“pelos laboratórios do estabelecimento”** após a palavra “realizadas”.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB).

No Art. 49. O leite que não atenda aos requisitos dispostos em regulamento técnico específico deve sofrer destinação de acordo com o programa de autocontrole do estabelecimento, em conformidade com a legislação vigente.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

Art. 49. O leite que não atenda aos requisitos dispostos em regulamento técnico específico deve sofrer destinação com o programa de autocontrole do estabelecimento, conforme estabelecido **em norma específica a ser definida por este Ministério.**

No Parágrafo único do Art. 50 houve a retirada da frase “do processamento do leite” e acrescida a frase **“da recepção do leite, sendo essa rotina parte do programa de autocontrole”** após o termo “imediatamente antes”.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (OCB).

No Art. 58 houve a retirada da frase **“quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria”** após o termo “Instrução Normativa”.

No Art. 63 houve alteração do prazo de entrada em vigor da Instrução Normativa de 180 para 365.

TEXTO SUGERIDO PELA CSLEITE (CNA/OCB/VIVA LÁCTEOS/ABIQ/CONIL/FIESP).

Após a leitura das duas Portarias e apresentadas as atualizações, Marcelo Martins informou ao plenário que foram realizadas quatro sugestões, quais sejam:

Marcelo informou a todos que os estudos realizados para a revisão das duas Portarias estão de acordo



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

com o novo RIISPOA.

Primeira sugestão: foi solicitado pela SNA que ao invés de propor limites de contagem de CBT e CCS de 300 e 500 que esses padrões sejam definidos conforme a média de cada estado e não as estabelecidas em nível nacional. Leite Brasil é contrário à proposta da SNA. Salientou que as emissões de melhores parâmetros proporcionam melhoria da qualidade do leite brasileiro, contudo informa que os parâmetros anteriores foram mantidos o que não alcance motivos para alterações para pior. OCB disse que não há dados para ser realizado a média por estados, não há essa informação sistematizada e por esse motivo é necessário um padrão nacional e não estadual. O Presidente disse que a fiscalização fica mais complicada com essa variabilidade de medidas proporcionando descrédito ao leite brasileiro.

A EMBRAPA disse que o SIMQL possui 85 milhões de informações sendo o MAPA gestor desse sistema. A Embrapa é a depositária dos dados. Salientou que deve ser definida uma política de acesso aos dados pelo MAPA. O Presidente informou que é importante entregar esses dados ao Ministro Blairo Maggi, assim como foi entregue a Ministra Kátia Abreu, para dar conhecimento ao atual Ministro sobre o trabalho realizado. CNA faz a opção pela existência de somente o padrão nacional. **Encaminhamento:** foi mantido o limite de contagem nacional.

Segunda sugestão: Marcelo informou que houve sugestão no que consta no Art. 7 relacionado ao limite máximo para Contagem Padrão em Placas para UFC/mL. Salientou que caso não seja descrito um valor parametrizado, cita que poderá prevalecer o valor vigente. Informa que o estudo promovido pela RBQL, através da Clínica do Leite, apresenta o limite máximo para Contagem Padrão em Placas de até 1.600.000 UFC/mL. E por esse motivo sugere que seja estabelecido um parâmetro intermediário entre o já existente e os estudos da Clínica do Leite. **Encaminhamento:** após debate em plenário foi aprovado por esse Colegiado que a sugestão de limite máximo para Contagem Padrão em Placas será de até 1.400.000 UFC/mL e Marcelo também esclareceu que irá, em conjunto com a OCB, realizar melhoria da redação desse artigo e fará o encaminhamento a todos os membros da Câmara para análise final.

Terceira sugestão: Marcelo informou que essa sugestão é relacionada ao leite tipo A. Se haverá leite tipo A submetido somente a pasteurização ou poderá ser realizado outros processos como esterilização ou UHT. **Encaminhamento:** após debate em plenário o Presidente esclareceu que o leite tipo A é consolidado como uma proposta de produto diferenciado. Consequente, foi aprovado por esse Colegiado que o produto continuará com a redação seguinte: “O leite tipo A, deve ser submetido à pasteurização”.

Quarta sugestão: Marcelo informou que houve sugestão em entendimento ao Art. 48. O controle da matéria-prima constante no programa de autocontrole do estabelecimento deve ter sua eficácia demonstrada pelos resultados das análises de qualidade realizadas pelos laboratórios do estabelecimento e pela RBQL. Informou que a dúvida estabelecida pela OCB é para o mantimento do termo “e” com sentido de adição que consolida que a eficácia demonstrada pelos resultados deve ser estabelecida pelos laboratórios do estabelecimento e também pela RBQL. Ou manter o termo “ou” que proporciona que a eficácia demonstrada poderá ser estabelecida ou pelo laboratório do estabelecimento ou pela RBQL. Esse entendimento é para a análise de qualificação. **Encaminhamento:** após debate entre os membros houve aprovação do plenário para que o termo “OU”, seja anexado no local do termo “E” para mantimento de opção.

Finalizando a reunião, o Presidente informou que a proposta do MAPA é de que a IN seja revisada a cada dois anos. Enfatizou que, caso seja necessária apreciação dessa normativa devido ao aumento da



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

qualidade do leite essa atualização poderá ser apresentada em período menor que dois anos. Entre os dias 13 e 18 serão realizados os ajustes verificados nesta reunião, no dia 19 será encaminhado o documento final a todos os membros da Câmara e do dia 20 a 25 será inserido o documento final no sistema indicado na consulta pública.

16:45 - Assuntos Gerais

Francisco Facundo informou que o RTIQ de leite condensado está em consulta pública.

17:00 – Encerramento: sem mais assuntos a serem tratados, o Presidente agradeceu a participação de todos, encerrando a reunião, e eu, Daniela F. Santana Amaral, lavrei a presente memória de reunião. As apresentações realizadas nesta reunião, após autorização dos responsáveis, ficarão disponíveis no site do MAPA através do endereço eletrônico <http://www.agricultura.gov.br/camaras-setoriais-e-tematicas>

Preposições

Item	Item da reunião
------	-----------------

Ações

Item	Ação	Responsável	Dt. prevista
------	------	-------------	--------------

Dados da próxima reunião

Local:	
Data da reunião:	Hora de início:
Pauta da Reunião	

Anexos

Arquivo	Descrição
---------	-----------