

## Artigo nº 6

### LÁCTEOS SEGUROS

#### LEGISLAÇÃO SOBRE A FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS

Com os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQs), em sua maior parte oriundos do MERCOSUL, a indústria passou a dispor de regras modernas e de base internacional para a elaboração de produtos lácteos. Esses regulamentos vieram atualizar o REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA).

Também proporcionaram aos sistemas oficiais de fiscalização sanitária normas técnicas, que reduziram muito o subjetivismo na interpretação da lei. (ANEXO 1 – Processo de Fiscalização de Produtos Lácteos pelos Órgãos Governamentais).

No entanto, ainda existem produtos sem os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, tais como leite condensado, queijo minas padrão, queijo provolone, ricota, etc., e há necessidade de revisões em itens dos RTIQs existentes, para melhor clareza.

Igualmente, o sistema de produção primária de leite possui uma regulamentação oficial moderna, a Instrução Normativa do MAPA nº. 51/2002, mas, que também está incompleta. Alguns itens precisam ser discutidos e normatizados. Os principais são: a) prazo de recolhimento do leite (não superior a 48 horas); b) tanques comunitários; c) mercado "spot"; d) resíduos de detergentes; e) resíduos de antibióticos.

Para a aplicação das normas às regiões Norte e Nordeste é necessário considerar problemas como: eletrificação rural, rede viária, distâncias a percorrer e falta de assistência técnica rural.

Algumas outras incompatibilidades da legislação devem ser revistas, a exemplo da autorização do emprego de sais de sódio em geral como estabilizantes dos leites UHT, elevando forçosamente o nível final desse elemento no produto, podendo ser confundido com fraude executada com hidróxido de sódio ou carbonato de sódio ou, ainda, bicarbonato de sódio. Deve-se fixar um valor máximo do teor de sódio para o leite UHT, para então, efetuar uma fiscalização com base técnica, legal.

Outra importante revisão deveria ser feita na própria legislação do MERCOSUL. Ela foi fundamental para regular o comércio no início do acordo, mas não pode dificultar ou mesmo impedir a expansão da indústria brasileira na área do comércio internacional.

A legislação brasileira deve permitir a adoção de certos processamentos industriais especializados, levando em conta necessidades ou nichos de mercado internacional, além MERCOSUL, tomando como referência padrões sugeridos pelo CODEX ALIMENTARIUS. Esse caso é particularmente importante para o leite em pó, (VIDE, ANEXO 2). Dentro desses padrões, a indústria nacional poderá competir em nível de igualdade com os seus concorrentes no mercado internacional.

Por outro lado, a indústria nacional de leite em pó deve se preparar através de:

1. Estrito e comprovado respeito à legislação básica sobre a produção primária de leite (higiene de produção, sanidade do rebanho, composição, contagem de células somáticas, contagem de bactérias totais).
2. Controle de resíduos em geral (antibióticos, metais pesados, elementos radioativos, dioxina, defensivos agrícolas, etc.), associados\* ou por conta própria.
3. Observação de certas exigências internacionais básicas: envasamento integralmente automatizado, embalagem primária em polietileno de alta densidade, embalagem externa com o mínimo de 06 folhas de papel Kraft ou similar, etc.;

4. Aplicação de sistemas de garantia de qualidade, com ênfase para o HACCP;
  5. Desenvolvimento de gestões para a rápida regulamentação e conseqüente viabilização de sistemas de embalagem a granel para grandes volumes de leite em pó (500 kg ou mais em "big bags" de material sintético).
- Associações de exportadores podem reduzir custos gerais.

## **ANEXO I**

### **PROCESSO DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS PELOS ÓRGÃOS GOVERNAMENTAIS**

A fiscalização sanitária de leite e de produtos lácteos distribui-se em duas etapas:

- Indústria;
- Comércio.

Na indústria que realiza comércio interestadual e internacional, a fiscalização sanitária e industrial é realizada pelo DIPOA/SDA/MAPA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/Secretaria de Defesa Agropecuária/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Na indústria que realiza comércio Intra-estadual, a fiscalização sanitária é estadual.

Quando o comércio de uma indústria se resume ao município onde se localiza, a inspeção sanitária é municipal.

A fiscalização do MAPA envolve desde o produto primário até a colocação do produto final no mercado consumidor. A legislação que regulamenta a Inspeção Federal do MAPA – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Presidencial nº. 30951 de 29.03.1952 e a Lei 7.889/89, que instituiu os três níveis de inspeção: Federal, Estadual e Municipal, prevê ainda a inspeção no mercado consumidor dos produtos elaborados sob sua égide.

A fiscalização do MAPA inicia-se com a elaboração da legislação tecnológica e sanitária dos produtos de origem animal em geral, (comestíveis ou não). Fixa padrões de identidade e qualidade da matéria-prima e dos produtos, passando pela sua verificação, através de procedimentos repetidos diariamente, com a "inspeção permanente". Esta tende a desaparecer na indústria de laticínios, cedendo lugar a auditorias periódicas, ou a auditorias de sistemas de qualidade e/ou seus pré-requisitos. Amostras de produtos ou mesmo de matérias-primas são periodicamente colhidas na indústria fabricante ou no comércio, e remetidas para análise em laboratórios oficiais do MAPA (Laboratórios Nacionais Agropecuários - LANAGRO) ou Laboratórios credenciados pela Coordenação Geral de Apoio Laboratorial (CGAL) da SDA/MAPA. O resultado de uma análise produzida num laboratório oficial do MAPA é legalmente idêntico ao resultado produzido por laboratório credenciado pelo MAPA.

À indústria compete verificar quais análises um determinado laboratório não – oficial está credenciado a realizar, pois um laboratório pode obter credenciamento para um tipo de análise, e não obter para outro.

Pela legislação em vigor é assegurado à indústria amplo direito de defesa sobre análises oficiais realizadas por laboratórios oficiais, que apontem não-conformidades em produtos de sua fabricação.

No mercado consumidor, a fiscalização de alimentos, como um todo (e não apenas nos de origem animal), é exercida geralmente por unidades operacionais estaduais ou municipais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde. A base legal do funcionamento da sua estrutura de fiscalização é dada pelo Decreto – Lei nº 986, de 1969, e pela Lei 6.437, de 1977.

A ANVISA e outros órgãos do Ministério da Saúde (MS) ainda regulam diversos outros temas relativos a alimentos, com particular ênfase para seus aspectos microbiológicos e toxicológicos. A permissão de uso ou a fixação de limites máximos para emprego de aditivos alimentares é de competência exclusiva do MS. Outra atividade muito desenvolvida pela Vigilância Sanitária (VISA's, nos Estados) compreende a apreciação da embalagem de produtos alimentícios em geral, para verificar sua adequação à legislação sobre o assunto (Informação Nutricional Obrigatória, etc). A Vigilância também dispõe de laboratórios oficiais para verificação das especificações de identidade e qualidade de alimentos em geral, inclusive do leite e derivados.

No âmbito do Ministério da Justiça, atuam no mercado o Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor (DPDC) e os PROCON's. Sua base legal é a Lei de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 / 90).

As citadas instituições ou Ministérios eventualmente desenvolvem ações conjuntas. O DIPOA e a ANVISA atuam tanto no MERCOSUL quanto no CODEX ALIMENTARIUS.

## **ANEXO II**

### **STANDARD CODEX ALIMENTARIUS PARA LEITE EM PÓ (FONTE: [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net))**

#### **NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO1 *CODEX STAN 207-1999***

### **1. AMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a las leches en polvo y la nata (crema) en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

### **2. DESCRIPCIÓN**

Se entiende por leches en polvo y nata (crema) en polvo los productos obtenidos mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

### **3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

#### **3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche y nata (crema)

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

- Retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada).
- Permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada descremada.
- lactosa\*

\* Para su especificación véanse las disposiciones de las normas del Codex relativas a estos productos.

### 3.2 COMPOSICIÓN

#### *Nata (crema) en polv*

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	42% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m
<b><i>Leche entera en polvo</i></b>	
Materia grasa de la leche	Mínimo 26% y menos del 42% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

<sup>1</sup> Esta Norma ha sustituido a la Norma para la Leche Entera en Polvo, la Leche en Polvo Parcialmente Desnatada y la Leche en Polvo Desnatada (CODEX STAN A-5-1971) y la Norma para la Nata (Crema) en Polvo, Semi-nata (Semi-crema) en Polvo y Leche en Polvo Rica en Grasa (CODEX STAN A-10-1971).

CODEX STAN 207-1999 2

Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	Más del 1,5% y menos del 26% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m
Leche en polvo desnatada (descremada)	
Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,5% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

\*\* El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis Máxima
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio )	5 g/kg solos ó mezclados expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio )	
Reforzadores de la textura		
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
339	Fosfatos de sodio )	5 g/kg solos ó mezclados expresados como sustancias anhidras
340	Fosfatos de potasio )	
450	Difosfatos )	
451	Trifosfatos )	
452	Polifosfatos )	
500	Carbonatos de sodio )	

501	Carbonatos de potasio	)	
Emulsionantes			
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)		Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos		2,5 g/kg
Antiaglutinantes			
170i)	Carbonato de calcio	)	10 g/kg solos ó mezclados
341iii)	Ortofosfato tricálcico	)	
343iii)	Ortofosfato trimagnésico	)	
504i)	Carbonato de magnesio	)	
530	Oxido de magnesio	)	
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	
553	Silicatos de magnesio	)	
554	Silicato de aluminio y sodio	)	
556	Silicato de aluminio y calcio	)	
559	Silicato de aluminio	)	

**CODEX STAN 207-1999 3**

Antioxidantes			
300	Acido L- ascórbico	)	0,5 g/kg, expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	)	
304	Palmitato de ascorbilo	)	
320		Butilhidroxianisol (BHA)	0,01% m/m

**5. CONTAMINANTES**

**5.1 METALES PESADOS**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser:

Nata (crema) em polvo	)	De conformidad con la composición especificada en la sección 3.2
Leche entera em polvo	)	
Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)	)	
Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)	)	

La leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse "leche en polvo semidesnatada (semidescremada)" siempre y cuando el contenido de materia grasa de la leche no exceda del 16% m/m y no sea inferior al 14% m/m.

Si lo permite la legislación nacional, o si el consumidor puede identificarlo de otra manera en el país donde se vende el producto, la "leche entera en polvo" podrá denominarse "leche en polvo con toda la grasa", y la "leche desnatada (descremada) en polvo" podrá denominarse "leche en polvo de bajo contenido de grasa".

### 7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea (i)

como porcentaje por masa, o bien (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

CODEX STAN 207-1999 4

### 7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de proteínas en el país en que se vende al consumidor final, bien sea (i) como porcentaje por masa, o bien (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

#### 7.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante lo dispuesto en la sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

#### 7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

#### 8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase CODEX STAN 234-1999.

#### ANEXO

Este texto se destina a su aplicación facultativa por los socios comerciantes y no para su aplicación por los gobiernos

#### FACTORES DE CALIDAD ADICIONALES

Requisitos	Leche entera en polvo	Leche parcialmente desnatada (descremada) en polvo	Leche desnatada (descremada) en polvo	Método
Acidez titulable (ml-0,1 N NaOH/ 10 g- extracto seco magro)	máx 18,0	máx 18,0	máx 18,0	Norma de la FIL 86:1981 Norma de la FIL 81: 1981
Partículas chamuscadas	Disco máx. B	Disco máx. B	Disco máx. B	Norma de la FIL 107A:1995
Índice de solubilidad (ml)	máx 1,0	máx 1,0	máx 1,0	Norma de la FIL 129A:1988

***SIGLAS UTILIZADAS:***

1. DIPOA – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
2. SDA – SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
3. MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
4. RIISPOA – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
5. RTIQ – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

**Referência Bibliográfica:**

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)
- Procedimentos e Normas para Registro de Leites, Produtos Lácteos e suas Rotulagens (G-100, edição de maio/2007).

**(Elaboração e Pesquisa: G-100 e Terra Viva Consultoria)**

[g100@terraviva.com.br](mailto:g100@terraviva.com.br)

[terraviva@terraviva.com.br](mailto:terraviva@terraviva.com.br)

**G100 – Associação Brasileira das Pequenas e Médias Cooperativas e Empresas de Laticínios**

**G-100 - Associação Brasileira das Pequenas e Médias, Cooperativas e Empresa de Laticínios**

SAS Quadra 5 Bl. "K" Sala 711 Ed. Ok Office Tower - CEP: 70.070-050 - Brasília/DF

Fone: (61) 3223-8672 - Fax: (61) 3224-2523

E-mail: [g100@g100.org.br](mailto:g100@g100.org.br) Site: [www.g100.org.br](http://www.g100.org.br)