DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 30/11/2018 | Edição: 230 | Seção: 1 | Página: 10

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 77, 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 21000.013573/2018-19, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

CAPÍTULO I

DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, são adotados os seguintes conceitos:

I - boas práticas agropecuárias: conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural com a finalidade de obter leite de qualidade e seguro ao consumidor e que englobam desde a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, bem como formação e capacitação dos responsáveis pelas tarefas cotidianas realizadas;

II - contagem padrão em placas: contagem de microrganismos - bactérias, leveduras e fungos filamentosos - capazes de formar colônias contáveis em meio de cultura sólido e sob incubação aeróbica por setenta e duas horas a uma temperatura de trinta graus Celsius, em conformidade plena com o método de referência estabelecido pela Norma Internacional ISO 4833, expressa em unidades formadoras de colônia por mililitro de leite;

III - granja leiteira: é o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

IV - leite tipo A: é o leite fluido, produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em Granja Leiteira, conforme estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico;

V - Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite - RBQL: conjunto de laboratórios distribuídos em áreas geográficas de abrangência estratégica, com a finalidade precípua de monitorizar e, dessa forma, contribuir para o aperfeiçoamento da qualidade do leite, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite - PNQL;

VI - tanque de expansão direta: é o tanque de refrigeração dimensionado de modo a permitir a refrigeração do leite cru até temperatura igual ou inferior a 4,0°C (quatro graus Celsius) no tempo máximo de três horas, independentemente de sua capacidade, com as características de desempenho e eficiência de acordo com regulamento técnico específico;

VII - tanque de uso comunitário: é o tanque de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite;

VIII - titular do tanque de uso comunitário: é o produtor de leite, pessoa física ou jurídica, proprietário ou legalmente vinculado à propriedade rural onde está instalado o tanque de uso comunitário, devidamente inscrito em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e corresponsável pelo cumprimento do disposto nesta Instrução Normativa;

IX - transvase: é a transferência em sistema fechado entre tanques isotérmicos de veículos transportadores do leite cru refrigerado coletado na propriedade rural; e

X - teste do Álcool/Alizarol 72% v/v: prova físico-química executada por meio da adição e mistura de volumes iguais de leite e de uma solução de alizarol 72% v/v (1,2 dihidroxiantraquinona - alizarina - a 0,2 % m/v em álcool etílico com graduação alcoólica de 72% v/v neutralizado), realizando-se interpretação conforme aspecto assumido pela mistura.

CAPÍTULO II

DO ESTADO SANITÁRIO DO REBANHO

Art. 3º A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário, conforme estabelecido em normas específicas e constar nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Art. 4º As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:

I - o controle sistemático de parasitoses;

II - o controle sistemático de mastites; e

III - o controle de brucelose (Brucella abortus) e tuberculose (Mycobacterium bovis), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal.

Art. 5º É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial o leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 6º O estabelecimento deve manter, como parte de seu programa de autocontrole, o plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve contemplar a assistência técnica e gerencial, bem como a capacitação de todos os seus fornecedores, com foco em gestão da propriedade e implementação das boas práticas agropecuárias.

Art. 7º Para obtenção da matéria-prima em condições higiênico-sanitárias adequadas devem ser adotadas boas práticas agropecuárias, conforme descrito pelo estabelecimento em seu plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve estar incluído no programa de autocontrole da matéria-prima.

Art. 8º O plano de qualificação de fornecedores de leite deve contemplar:

I - diagnóstico da situação atual;

CAPÍTULO III

DO PLANO DE QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES DE LEITE

II - objetivos do plano, indicando de forma clara o que será feito, como será feito e quando será feito;

III- metas claras e mensuráveis;

IV- indicadores de gerenciamento; e

V - cronograma de execução com os fornecedores a serem atendidos.

Paragrafo único. Os objetivos, metas, indicadores e cronograma serão definidos pelo estabelecimento com base no diagnóstico inicial e por informações técnicas disponíveis.

Art. 9º As boas práticas agropecuárias implementadas na execução do plano de qualificação de fornecedores de leite devem contemplar no mínimo:

I - manejo sanitário;

II - manejo alimentar e armazenamento de alimentos;

III - qualidade da água;

IV - refrigeração e estocagem do leite;

V - higiene pessoal e saúde dos trabalhadores;

VI - higiene de superfícies, equipamentos e instalações;

VII - controle integrado de pragas;

VIII - capacitação dos trabalhadores;

IX - manejo de ordenha e pós-ordenha;

X - adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção de leite;

XI - manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes;

XII- uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários;

XIII- manutenção preventiva e calibragem de equipamentos;

XIV - controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários;

XV - fornecimento de material técnico como manuais, cartilhas, entre outros; e

XVI - adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará guia orientativo para subsidiar a qualificação dos fornecedores.

Art. 10. A divisão responsável pela política e desenvolvimento agropecuário da Superintendência Federal de Agricultura - SFA - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento fará o acompanhamento da execução dos planos de qualificação de fornecedores de leite por meio de auditorias in loco.

§ 1º O estabelecimento deve manter registros auditáveis que evidenciem a regular execução e o atingimento das metas estabelecidas no plano pelo período mínimo de 12 meses.

§ 2º O estabelecimento deve realizar auditorias internas anuais para avaliação da efetividade do plano de qualificação de fornecedores e manter os respectivos relatórios arquivados.

Art. 11. Em caso de não atendimento ao disposto neste capítulo, a divisão responsável pela política e desenvolvimento agropecuário da Superintendência Federal de Agricultura - SFA - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento comunicará o serviço responsável pela inspeção de produtos de origem animal da respectiva unidade, para as devidas providências.

CAPÍTULO IV

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 12. A dependência de ordenha deve ser mantida limpa antes, durante e após a obtenção da matéria-prima.

Art. 13. A higienização e a manutenção do equipamento de ordenha devem ser realizadas de acordo com as recomendações do fabricante.

Art. 14. Para a refrigeração do leite cru na propriedade rural devem ser utilizados sistema de pré-resfriamento ou tanque de expansão direta ou ambos.

Art. 15. O tanque de refrigeração e armazenagem do leite, de uso individual ou comunitário, deve:

I - ser instalado na propriedade rural em local adequado, provido de paredes, cobertura, pavimentação, iluminação, ventilação e ponto de água corrente;

II - apresentar condição de acesso apropriado ao veículo coletor;

III - ser mantido sob condições de limpeza e higiene; e

IV - ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta.

CAPÍTULO V

DO USO DE TANQUES COMUNITÁRIOS

Art. 16. Além de atender ao disposto nos incisos I ao IV do caput do art. 15, o tanque de uso comunitário deve ser instalado na propriedade rural de modo a facilitar a entrega do leite dos produtores vinculados ao mesmo.

Parágrafo único. Excepcionalmente, o tanque de uso comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, desde que justificado tecnicamente.

Art. 17. Após cada ordenha, o leite deve ser imediatamente transportado do local de produção para o tanque de uso comunitário, em latões com identificação do produtor, sendo proibido o recebimento de leite previamente refrigerado.

Art. 18. O titular e o responsável pela recepção do leite devem estar capacitados pelo estabelecimento para desempenharem as seguintes atividades:

I - higienização dos equipamentos, utensílios e do veículo transportador;

II - determinação do volume ou pesagem do leite;

III - seleção pelo teste do Álcool/Alizarol, em cada latão, com concentração mínima de 72%v/v (setenta e dois por cento volume/volume), não podendo ser adicionado ao tanque leite com resultado positivo; e

IV - registro em planilhas da identificação do produtor, volume, data e a hora da chegada do leite e o resultado do teste do Álcool/Alizarol.

§ 1º O leite, ao ser adicionado ao tanque, deve ser coado e refrigerado à temperatura máxima de 4,0°C (quatro graus), em até três horas.

§ 2º Os latões e demais utensílios devem ser higienizados logo após a entrega do leite.

§ 3º Após cada coleta do leite pelo estabelecimento, o tanque deve ser higienizado.

§ 4º Os procedimentos de limpeza e sanitização dos tanques e latões devem ser descritos e registrados.

Art. 19. O titular do tanque comunitário deve estar devidamente cadastrado em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. O estabelecimento deve disponibilizar à inspeção sanitária oficial a relação dos produtores vinculados ao tanque comunitário, sempre que requerido.

CAPÍTULO VI

DA COLETA E DO TRANSPORTE DO LEITE

Art. 20. A coleta do leite deve ser realizada no local de refrigeração e armazenagem do leite.

Art. 21. O processo de coleta de leite cru refrigerado na propriedade rural consiste em recolher o produto em veículo com tanque isotérmico, através de mangueira e bomba sanitárias, diretamente do tanque de refrigeração, em circuito fechado.

Parágrafo único. As partes metálicas do carro-tanque isotérmico que entram em contato com o leite cru devem ser construídas em aço inoxidável austenítico pertencente à série AISI 300 que atenda à especificação do fabricante para contato com alimentos, especialmente o leite cru, e para as substâncias higienizantes empregadas em sua limpeza.

Art. 22. O veículo transportador de leite cru refrigerado deve atender as seguintes especificações:

I - a mangueira coletora deve ser constituída de material atóxico e especificada para entrar em contato com alimentos e resistir ao sistema de higienização Cleaning In Place - CIP, apresentar-se íntegra, internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do veículo;

II - ser provido de refrigerador ou caixa isotérmica de material não poroso de fácil limpeza, para o transporte de amostras que devem ser mantidas sem congelamento em temperatura de até 7,0°C (sete graus Celsius) até a chegada ao estabelecimento; e

III - ser dotado de dispositivo para proteção das conexões, bem como de local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta.

Art. 23. O veículo transportador de leite em latões deve ter proteção contra o sol e a chuva.

Art. 24. O responsável pelo procedimento de coleta do leite na propriedade rural deve:

I - possuir treinamento básico sobre higiene e procedimentos de coleta;

II - estar devidamente uniformizado durante as atividades de coleta e transporte do leite;

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

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

V - coletar e acondicionar amostras para as análises laboratoriais;

VI - higienizar as conexões antes e após o procedimento de coleta; e

VII - esgotar o leite residual da mangueira após a última coleta da rota e em caso de interrupções entre as coletas.

Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto neste artigo, o estabelecimento deve possuir supervisor capacitado pela RBQL, sem prejuízo de outros treinamentos que possam ser realizados pelo estabelecimento.

Art. 25. Para fins de rastreabilidade, na coleta do leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada tanque de refrigeração individual ou de uso comunitário, previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento.

Art. 26. O leite oriundo da propriedade rural ao passar por um posto de refrigeração deve ser analisado para as determinações dispostas no art. 31 e em seguida refrigerado em equipamento a placas até atingir temperatura não superior a 4,0oC (quatro graus Celsius).

Art. 27. O tempo transcorrido entre as coletas de leite nas propriedades rurais não deve ser superior a quarenta e oito horas.

Art. 28. Os carros-tanques devem ser lavados externamente antes do descarregamento e higienizados internamente após cada descarga do leite, juntamente com os seus componentes e acessórios.

Art. 29. É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até duas horas após o final de cada ordenha.

CAPÍTULO VII

DA RECEPÇÃO DO LEITE

Art. 30. A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento não deve ser superior a 7,0oC (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0 ˚C (nove 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 7,0oC (sete graus Celsius) estabelecida no caput, bem como prever medidas de mitigação da frequência da ocorrência da excepcionalidade citada no caput, que deve ser aleatória.

Art. 31. O estabelecimento deve realizar o controle diário do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo transportador, contemplando as seguintes análises:

I - temperatura;

II - teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume);

III - acidez titulável;

IV - índice crioscópico;

V - densidade relativa a 15/15oC (quinze/quinze graus Celsius);

VI - teor de gordura;

VII - teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos;

VIII - pesquisas de neutralizantes de acidez;

IX- pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico; e

X - pesquisas de substâncias conservadoras.

Art. 32. O estabelecimento que receber leite em latões deve adotar os seguintes procedimentos:

I - seleção diária do leite, vasilhame por vasilhame, através do teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume); e

II - retirada de uma alíquota composta de amostras de leite de todos os latões constantes no veículo transportador para realização das análises previstas no art. 31, à exceção da mensuração da temperatura.

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 antimicrobianos.

§ 2º O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para todos os grupos de antimicrobianos para os quais existam especificações de triagem analíticas disponíveis.

Art. 34. O conjunto dos métodos empregados para a realização das análises deve ser capaz de detectar diferentes tipos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade, substâncias conservadoras e contaminantes.

Art. 35. Para a realização das análises de leite pelos estabelecimentos devem ser utilizados os métodos publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, admitindo-se a utilização de outros métodos de controle operacional no seu autocontrole, desde que validados segundo protocolos oficiais, conhecidos e aplicados os seus desvios, incertezas metrológicas, correlações e correções em relação aos respectivos métodos oficiais.

§ 1º Os registros de validação dos métodos de ensaio e respectivos resultados, estatísticas aplicadas, incertezas metrológicas e desvios devem ficar disponíveis na forma de relatório, devidamente assinado por profissional competente.

§ 2º Na determinação do índice crioscópico, admite-se a sua realização somente pelo método de ensaio oficial de referência.

Art. 36. O Serviço de Inspeção Federal pode determinar a execução de análises adicionais sempre que forem identificados indícios de desvios nos dados analíticos obtidos.

Art. 37. O estabelecimento que constatar não conformidade no leite analisado no caminhão ou compartimento de tanque ou conjunto de latões na recepção do leite deve proceder à avaliação individualizada das amostras dos produtores individuais ou dos tanques de uso comunitário referentes ao leite implicado, para fins de rastreabilidade e identificação de causas da não conformidade.

Parágrafo único. O leite do caminhão ou do compartimento do tanque ou do conjunto de latões que apresentou não conformidade deve sofrer destinação pelo estabelecimento de acordo com o disposto em normas complementares.

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.

Parágrafo único. Para o tanque de uso comunitário, a análise individual refere-se à amostra do tanque, sendo que em caso de desvio deve ser realizada análise de todos os produtores que utilizam o tanque na captação subsequente.

Art. 39. Sempre que for constatada não conformidade na análise individualizada realizada nos termos dos Arts. 37 e 38 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.

CAPÍTULO VIII

DA ANÁLISE DO LEITE PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS DE CONTROLE DA QUALIDADE DO LEITE - RBQL

Art. 40. O leite cru refrigerado, estocado nos tanques de refrigeração individual ou de uso comunitário, bem como o leite recebido em latões devem ser coletados para análise em laboratório da RBQL, com frequência mínima de uma amostra mensal, para avaliação dos seguintes parâmetros:

I - teor de gordura;

II - teor de proteína total;

III - teor de lactose anidra;

IV - teor de sólidos não gordurosos;

V - teor de sólidos totais;

VI - contagem de células somáticas;

VII - contagem padrão em placas;

VIII - resíduos de produtos de uso veterinário; e

IX- outros que venham a ser determinados em norma complementar.

Parágrafo único. Os métodos utilizados pela RBQL estão dispostos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 41. As amostras para envio aos laboratórios da RBQL devem ser adequadamente coletadas de modo a refletir a composição do leite:

I - do tanque de refrigeração e armazenagem de uma determinada captação quando se tratar de leite cru refrigerado; e

II - do conjunto de latões de um mesmo produtor rural de um mesmo dia de produção quando se tratar de leite cru não refrigerado em latões.

§ 1º A coleta de amostras de que trata o caput, o seu encaminhamento e o requerimento para realização de análises laboratoriais, dentro da frequência e para os itens de qualidade estipulados, devem ser de responsabilidade e correr às expensas do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores.

§ 2º Compete ao estabelecimento a gestão e a execução dos procedimentos que garantam a aleatoriedade plena da coleta regular das amostras de leite cru refrigerado para envio à RBQL, assegurando que os produtores não tenham prévio conhecimento da data das coletas.

Art. 42. Compete aos laboratórios da RBQL a realização da validação dos métodos de ensaio de triagem de antibióticos em leite empregados no seu âmbito de atuação como laboratório credenciado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. A validação de que trata o caput deve ser iniciada com apresentação de plano executivo à Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários, a qual expedirá administrativamente a autorização para sua execução e definirá os procedimentos necessários para a validação.

Art. 43. A RBQL deve disponibilizar os resultados das análises realizadas para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelecimentos e produtores.

§ 1º Na obtenção da contagem padrão em placas pelos laboratórios da RBQL poderá ser empregado, segundo critérios estabelecidos pelo MAPA, método de ensaio instrumental desde que baseado no princípio da citometria de fluxo, e que a resposta instrumental seja convertida em contagem padrão em placas por meio de modelo matemático obtido por regressão linear entre o método instrumental e o método de referência, empregando-se amostras experimentais de leite cru que representem qualitativa e quantitativamente as populações microbianas das amostras de leite cru analisadas na rotina.

§ 2º Para fins de produção de dados estratégicos de mapeamento espacial e temporal da qualidade do leite, em relação aos resultados dos mensurandos de gordura, proteína total, lactose anidra, sólidos não gordurosos e sólidos totais, os estabelecimentos em seu autocontrole e os laboratórios da RBQL devem proceder ao cálculo das médias aritméticas mensais respectivas aos produtores de leite, quando houver no período mais de um resultado analítico para o mesmo mensurando.

§ 3º Os laboratórios da RBQL devem estar com credenciamento ativo junto à Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários (CGAL/SDA/MAPA) no escopo de métodos de ensaio aplicáveis, para realização das análises laboratoriais determinadas no artigo 40.

Art. 44. O estabelecimento deve verificar, na propriedade rural, as condições de obtenção e conservação do leite sempre que os resultados das análises realizadas pela RBQL violarem os padrões estabelecidos em regulamentos específicos, de forma a implementar as ações corretivas necessárias.

Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto no caput, o estabelecimento deve possuir técnico capacitado pela RBQL, sem prejuízo de outros treinamentos que possam ser realizados pelo estabelecimento.

Art. 45. O estabelecimento deve interromper a coleta do leite na propriedade que apresentar, por três meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas - CPP.

Parágrafo único. Para restabelecimento da coleta do leite, deve ser identificada a causa do desvio, adotadas as ações corretivas e apresentado 1 (um) resultado de análise de Contagem Padrão em Placas - CPP - dentro do padrão, emitido por laboratório da RBQL.

Art. 46. Os laboratórios da RBQL devem atender as solicitações formais e cumprirem os prazos estabelecidos pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 47. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode colher amostras de leite cru, desde a propriedade rural até o estabelecimento processador, para realização de análises fiscais em laboratório da RBQL, que fica responsável pelos custos financeiros e pela remessa dos resultados analíticos ao serviço responsável pela colheita.

CAPÍTULO IX

DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Art. 48. Os estabelecimentos são obrigados a realizar e manter atualizado o cadastramento de seus fornecedores em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e incluir no seu programa de autocontrole:

I - cadastro atualizado dos produtores rurais contendo nome, número do cadastro de pessoa física - CPF, endereço, volume diário, capacidade, tipo e localização georreferenciada do tanque, linhas, horários e frequências de coleta;

II - cadastro dos transportadores de leite contendo nome, número do cadastro de pessoa física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço, identificação do veículo, identificação dos motoristas, capacidade do tanque, linhas e horários de coleta;

III - procedimentos de coleta do leite e das análises de seleção;

IV - procedimentos da coleta, conservação e transporte de amostras individuais;

V - procedimentos de higienização dos veículos transportadores de leite;

VI - informações sobre o procedimento de transvase, local intermediário, rotas e horários e comprovação de que o procedimento não interfere na qualidade do leite;

VII - educação continuada dos produtores rurais, abrangendo:

a) padrões mínimos para instalações e equipamentos de ordenha e refrigeração preconizados pela empresa;

b) manejo de ordenha;

c) qualidade de água da propriedade rural;

d) controle sanitário do rebanho; e

e) adoção de ações corretivas em relação ao leite dos produtores rurais que não atenda as exigências legais, incluindo o estabelecimento de metas para melhoria dos índices da qualidade do leite recebido.

VIII - seleção e capacitação dos transportadores de leite e agentes de colheita de amostras; e

IX - critérios para seleção e destinação da matéria prima, de acordo com a legislação vigente.

Art. 49. 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.

Art. 50. O controle da matéria-prima constante no programa de autocontrole do estabelecimento deve ter sua eficácia demonstrada pelos resultados das análises de qualidade realizados pela RBQL.

Art. 51. 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.

Art. 52. O estabelecimento deve realizar análise de contagem padrão em placas do leite cru refrigerado estocado, com frequência mínima mensal, em laboratório da RBQL, devendo atender ao padrão disposto em regulamento técnico específico.

CAPÍTULO X

DA PRODUÇÃO DA GRANJA LEITEIRA

Art. 53. Além das disposições definidas para o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, a granja leiteira deve atender ainda as seguintes especificações:

I - realizar a ordenha em circuito fechado, com pré-filtragem e bombeamento até o tanque de estocagem;

II - dispor de dependências de beneficiamento e industrialização no mesmo prédio da dependência de ordenha ou contíguas a esta, com isolamento e condução do leite da ordenha em circuito fechado;

III - dispor de laboratórios para a realização do controle físico-químico e microbiológico do leite; e

IV - dispor de sanitários e vestiários de uso distinto para funcionários do setor de beneficiamento e industrialização daqueles ligados aos trabalhos nas instalações de animais.

Art. 54. As atribuições do médico veterinário responsável pela granja leiteira incluem:

I - o controle sistemático de parasitoses;

II - o controle sistemático de mastites;

III - o controle de brucelose (Brucella abortus) e tuberculose (Mycobacterium bovis), devendo: o estabelecimento de criação cumprir normas e procedimentos de profilaxia e saneamento com o objetivo de obter certificado de livre de brucelose e de tuberculose, em conformidade com o Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal;

IV - o controle do afastamento da produção das fêmeas submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, durante o período de carência recomendado pelo fabricante; e

V - o controle dos índices de qualidade dos resultados das análises do leite realizadas pela RBQL.

Art. 55. A granja leiteira deve realizar as seguintes análises do leite antes de cada beneficiamento:

I - temperatura;

II - acidez titulável;

III - índice crioscópico;

IV - densidade relativa a 15/15oC (quinze/quinze graus Celsius);

V - teor de gordura; e

VI - teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos.

Parágrafo único. A análise para detecção de resíduos de produtos de uso veterinário deve ser realizada sempre que houver reintrodução no beneficiamento do leite de vacas que finalizaram o período de carência do tratamento com antimicrobianos.

Art. 56. O leite cru refrigerado da granja leiteira deve ser analisado em laboratórios da RBQL, com frequência mínima quinzenal, para avaliação dos parâmetros estabelecidos no art. 40 desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras coletadas para envio aos laboratórios da RBQL devem ser representativas de todas as ordenhas realizadas em um mesmo dia de produção leiteira.

Art. 57. O leite produzido pela granja leiteira é denominado leite tipo A, considerando as características de obtenção, armazenamento, beneficiamento e industrialização específicos deste tipo de estabelecimento, bem como o atendimento aos padrões estabelecidos em regulamento técnico específico.

Parágrafo único: O leite tipo A poderá receber denominações adicionais à prevista 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. 58. No caso de não atendimento ao padrão de CCS e CPP estabelecido em regulamento técnico de identidade e qualidade específico, deve ser suspensa a utilização de rotulagem que faça referência à classificação leite tipo A no leite e seus derivados.

Parágrafo único. Para o restabelecimento do uso da rotulagem de que trata o caput, deve ser identificada a causa do desvio, adotadas as ações corretivas e apresentado um resultado de análise de CCS e CPP realizada pela RBQL dentro do padrão estabelecido.

Art. 59. O leite tipo A 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 em vigente.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 60. Para o teste do Álcool/Alizarol 72% v/v devem ser considerados os seguintes resultados:

I - coloração vermelha tijolo sem grumos ou com poucos grumos muito finos: leite com acidez normal e estabilidade ao álcool 72% v/v;

II - coloração amarela ou marrom claro, ambas com grumos: leite com acidez elevada e não estável ao álcool 72% v/v; e

III - coloração lilás a violeta: leite com reação alcalina sugerindo a presença de mastite ou de neutralizantes.

Art. 61. Os critérios e os procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos que realizem comércio municipal e intermunicipal serão regidos por esta Instrução Normativa quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria e equivalente.

Art. 62. O estabelecimento deve fornecer aos laboratórios da RBQL as informações necessárias para a identificação dos produtores, incluindo a localização georreferenciada e a quantificação do volume de leite produzido.

Art. 63. O produtor rural e o transportador de leite vinculados ao estabelecimento são obrigados a cumprir o disposto na presente Instrução Normativa.

§ 1º O descumprimento parcial ou total a que se refere o caput pode acarretar na desvinculação do produtor rural ou do transportador de leite pelo estabelecimento.

§ 2º O estabelecimento deve comunicar ao Serviço de Inspeção oficial local sobre a desvinculação de produtores rurais ou transportadores de leite por infração ao disposto neste artigo.

Art. 64. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento avaliará a necessidade de revisão das disposições contidas nesta Instrução Normativa, de acordo com a evolução da qualidade do leite e o surgimento de possíveis inovações tecnológicas.

Art. 65. Ficam revogadas:

I - a Portaria DILEI/SIPA/SNAD/MA Nº 08, de 26 de junho de 1984;

II - a Instrução Normativa Nº 51, de 18 de setembro de 2002;

III - a Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 22, de 07 de julho de 2009;

IV - a Instrução Normativa Nº 62, de 29 de dezembro de 2011;

V - a Instrução Normativa Nº 07, de 03 de maio de 2016; e

VI - a Instrução Normativa Nº 31, de 29 de junho de 2018.

Art. 66. Esta Instrução Normativa entra em vigor cento e oitenta dias após a data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

MÉTODOS UTILIZADOS PELA RBQL

Análise	Unidade	Método
Teor de sólidos totais (RBQL)	g/100 g	Método ISO 9622 / IDF 141 ancorado por calibração ao método ISO 6731 / IDF 021 (Método de referência).
Teor de sólidos não gordurosos (RBQL)	g/100 g	Método ISO 9622 / IDF 141 ancorado por calibração aos métodos IDF 001 / ISO 1211 (método de referência) e IDF 021 / ISO 6731 (método de referência).
Teor de lactose anidra (RBQL)	g/100 g	Método ISO 9622 / IDF 141 ancorado por calibração ao método ISO 22662 / IDF 198 (método de referência).
Teor de proteína total (RBQL)	g/100 g	Método ISO 9622 / IDF 141 ancorado por calibração ao método ISO 8968-1 / IDF 20-1 (método de referência).
Contagem de células somáticas (RBQL)	Células somáticas por mililitro (CS/mL)	Método citométrico em fluxo segundo ISO 13366-2 / IDF 148-2 ancorado por calibração ao método ISO 13366-1 / IDF 148-1 (Método de referência).
Contagem padrão em placas (RBQL)	Unidades formadoras de colônias por mililitro (UFC/mL)	Método citométrico em fluxo com conversão para a contagem padrão em placas ancorada ao método de referência ISO 4833-1 segundo norma ISO 21187 / IDF 196.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.