

§ 2º As bebidas lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem grammas) de proteína de origem láctea e 2g (dois grammas) /100 g (cem grammas) matéria gorda, de origem láctea.

Art. 12. Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros microbiológicos definidos na tabela 2, do Anexo.

Parágrafo único. A contagem total de bactérias lácticas viáveis, nas bebidas lácteas fermentadas, deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias, por grama), no produto elaborado, mantendo-se durante todo o prazo de validade.

Art. 13. As bebidas lácteas não devem conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverão ser envasadas em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 14. Os produtos descritos nesta Portaria devem ser acondicionados, conservados e transportados em condições que garantam a manutenção dos padrões de identidade e qualidade previstos.

Parágrafo único. As bebidas lácteas pasteurizadas e as bebidas lácteas fermentadas deverão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10º C (dez graus Celsius).

Art. 15. As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, devem ser:

- I - bebida láctea pasteurizada;
- II - bebida láctea pasteurizada com;
- III - bebida láctea pasteurizada sabor;
- IV - bebida láctea esterilizada,
- V - bebida láctea esterilizada com;
- VI - bebida láctea esterilizada sabor;
- VII - bebida láctea UHT, ou bebida láctea UAT;
- VIII - bebida láctea UHT com ou bebida láctea UAT com;
- IX - bebida láctea UHT sabor ou bebida láctea UAT sabor;
- X - bebida láctea fermentada;
- XI - bebida láctea fermentada com;
- XII - bebida láctea fermentada sabor;
- XIII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação;
- XIV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com; e
- XV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação sabor

§ 1º A inclusão das substâncias alimentícias, aromatizantes e saborizantes que confirmam características distintivas ao produto, devem ser mencionadas na denominação de venda do produto.

§ 2º Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos na denominação de venda do produto, sempre que se cumpra com os critérios previsto nesta Portaria.

§ 3º À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de saborizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, ou bebidas lácteas açucaradas.

Art. 16. Deve-se fazer constar no rótulo, logo abaixo da denominação de venda do produto, com a utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:

- I - Para as bebidas lácteas na cor branca: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"; e
- II - Para as bebidas lácteas fermentadas: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE".

Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 18. Esta Portaria entra em vigor em xx de xxx de xxx.

ANEXO I

Tabela 1 Parâmetros físico-químicos para as bebidas lácteas.

Produto	Proteínas de origem láctea (g/100 g) (%)
bebida láctea sem adição; bebida láctea fermentada sem adição; bebida láctea tratada termicamente após a fermentação e sem adição	1,7
bebida láctea com leite fermentado, com ou sem adição; bebida láctea fermentada, com leite fermentado, com ou sem adição	1,4
bebida láctea tratada termicamente após a fermentação, com adição	1,2
bebida láctea com adição; bebida láctea fermentada com adição*	1

* As bebidas lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem grammas) de proteína de origem láctea e 2g (dois grammas) /100 g (cem grammas) de matéria gorda, de origem láctea.

ANEXO II

Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as bebidas lácteas.

Produto	Microorganismos	Critérios			
		n	c	m	M
Bebida láctea UHT, ou UAT bebida láctea esterilizada	Aeróbios mesófilos/mL	5	0	-	10 ²
bebida láctea pasteurizada	Aeróbios mesófilos/mL	5	2	7,5 x 10 ⁴	1,5 x 10 ⁵
	Enterobacteriaceae (UFC/ml)	5	0	10	-
bebida láctea fermentada	E. coli/mL	5	2	3	10
	Salmonella/25mL	5	0	Ausência	-
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 ²	10 ³

PORTARIA SDA Nº 777, DE 20 DE ABRIL DE 2023

Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a minuta de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos compostos lácteos.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, e no Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002, e o que consta do Processo nº 21000.062694/2022-62, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem atender os compostos lácteos, destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. O projeto de regulamento encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

ANEXO

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023; 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; e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, além do que consta do Processo nº 21000.062694/2022-62, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem atender os compostos lácteos, destinados ao consumo humano, na forma desta Portaria.

Art. 2º Para fins desse regulamento, o composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó, obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 3º Quanto aos critérios de adição de produtos alimentícios lácteos, ou não lácteos, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

- I - composto lácteo sem adição; e
- II - composto lácteo com adição.

§ 1º Na classificação prevista na alínea I, os ingredientes lácteos devem ser os únicos constituintes do produto.

§ 2º Na classificação prevista na alínea II, os ingredientes lácteos devem corresponder ao mínimo de 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/massa) do produto.

Art. 4º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

Art. 5º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais, isolados, ou em combinação:

- I - Ingredientes lácteos:
 1. caseína e caseinatos;
 2. concentrado de proteína de leite;
 3. concentrado de proteína de soro de leite;
 4. creme de leite;
 5. gordura anidra do leite ou butter oil;
 6. gordura láctea para uso industrial;
 7. iogurte;
 8. lactose;
 9. leite fermentado;
 10. leiteiro;
 11. manteiga;
 12. massa coalhada;
 13. permeado de leite;
 14. permeado de soro de leite; e
 15. soro de leite.

II - Ingredientes não lácteos:

1. açúcares;
2. amidos ou amidos modificados;
3. café;
4. chocolate e outros derivados de cacau;
5. condimentos, especiarias;
6. gelatina;
7. maltodextrina;
8. mel;
9. ovo; e
10. produtos de frutas, cereais, mel, legumes e fibras alimentares.

Art. 6º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Art. 7º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal em substituição à gordura láctea.

Parágrafo único. Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal, para fins de enriquecimento do produto, ou de informação nutricional complementar, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO VEGETAL".

Art. 8º Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - apresentação em pó; e
- II - coloração e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.

Art. 9º Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - Os compostos lácteos sem adição devem ter no mínimo 13g (treze grammas) de teor de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) do produto elaborado; e



II - Os compostos lácteos com adição devem ter no mínimo 9g (nove gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100g (cem gramas) de produto elaborado.

§ 1º Caso o composto lácteo com adição apresente características de cor, odor e sabor semelhantes ao leite em pó, deve ter no mínimo 13g (treze gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100g (cem gramas) do produto elaborado.

§ 2º O composto lácteo sem adição, na cor branca, pronto para o consumo, após sua reconstituição em forma líquida, deve ter no mínimo 1,9g (um grama e nove décimos) / 100 ml (cem mililitros), de proteínas lácteas.

§ 3º O composto lácteo com adição, após a reconstituição na forma líquida, deve ter no mínimo 1,3g (um grama e três décimos) /100 ml (cem mililitros), de proteínas lácteas.

§ 4º Caso o composto lácteo com adição apresente características sensoriais de cor, odor e sabor semelhantes ao leite em pó, quando pronto para consumo, após sua reconstituição na forma líquida, o produto deverá ter no mínimo 1,9 g (um grama e nove décimos) / 100 ml (cem mililitros), de proteínas lácteas.

Art. 10. Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros microbiológicos estabelecidos na tabela 1, do anexo.

Art. 11. Os compostos lácteos não devem conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverão ser envasados em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 12. Os produtos descritos nesta Portaria devem ser acondicionados, conservados e transportados em condições que garantam a manutenção dos padrões de identidade e qualidade previstos.

Parágrafo Único. Os compostos lácteos devem ser conservados em local seco e arejado e comercializado em temperatura ambiente.

Art. 13. As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, devem ser:

- I - composto lácteo sem adição;
- 1. composto lácteo.
- II - composto lácteo com adição;
- 1. composto lácteo com ".....";
- 2. composto lácteo sabor "....."; e
- 3. composto lácteo com "....." sabor ".....".

Parágrafo único. A identificação das substâncias alimentícias não-lácteas, ou aromatizantes, que confirmam característica distintiva ao produto, devem ser informadas na denominação de venda.

Art. 14. Nos compostos lácteos de cor branca deve constar, no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa altas e em negrito a expressão "COMPOSTO LÁCTEO NÃO É LEITE EM PÓ", ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE EM PÓ".

Art. 15. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 16. Esta Portaria entra em xxxº de xxxxxxxx de xxx.

ANEXO 1

Tabela 1. Parâmetros microbiológicos para os compostos lácteos.

Microorganismos	Critérios			
	n	c	m	M
Aeróbios mesófilos estáveis/g	5	2	3x10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	1
Estafilococos coagulase	5	1	10	10 ²
Salmonella sp (25g)	10	0	0	-

PORTARIA SDA Nº 792, DE 20 DE ABRIL DE 2023

Estabelece os requisitos fitossanitários para importação de flores de corte de flor-de-cera (*Chamaelium uncinatum* e *Chamaelium megalopetalum*), produzidas na República do Peru.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934, no Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994, no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, na Instrução Normativa MAPA nº 25, de 7 de abril de 2020, e o que consta do Processo nº 21000.048207/2019-53, resolve:

Art. 1º Estabelecer os requisitos fitossanitários para a importação de flores de corte (Categoria 3) de flor-de-cera (*Chamaelium uncinatum* e *Chamaelium megalopetalum*), produzidas na República do Peru.

Art. 2º As flores de corte devem estar acondicionadas em embalagens de primeiro uso e livres de materiais de solo, impurezas e resíduos vegetais.

Art. 3º As flores de corte devem estar acompanhadas de Certificado Fitossanitário, emitido pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF do Peru.

Art. 4º Os envios estão sujeitos à inspeção no ponto de ingresso (Inspeção Fitossanitária - IF), bem como à coleta de amostras para análise fitossanitária em laboratórios oficiais ou credenciados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 1º Os custos do envio das amostras e da análise fitossanitária serão com ônus para o interessado.

§ 2º A critério da fiscalização, o interessado poderá ficar como depositário do restante do envio até a conclusão do processo pela fiscalização.

Art. 5º No caso de interceptação de praga quarentenária ou de praga que apresente potencial quarentenário para o Brasil, o envio será destruído ou rejeitado e a Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF do Peru será notificada, podendo a Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF do Brasil suspender as importações de flores de corte de flor-de-cera até a revisão da Análise de Risco de Pragas correspondente.

Art. 6º O envio não será internalizado quando descumprir as exigências estabelecidas nesta Portaria.

Art. 7º Esta Portaria entra em vigor na data de 1º de junho de 2023.

CARLOS GOULART

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, IRRIGAÇÃO E COOPERATIVISMO

PORTARIA Nº 531, DE 20 DE ABRIL DE 2023

A SECRETÁRIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, IRRIGAÇÃO E COOPERATIVISMO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o Art. 30 e 36 do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, considerando a Portaria nº 522, de 05 de abril de 2018, e a Portaria nº 531, de 20 de abril de 2023, e o que consta no Processo nº 21160.000533/2023-23, resolve:

Art. 1º Delegar competência aos Distritos de Meteorologia localizados nos Estados do Pará, Pernambuco, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul, a atuarem junto às Coordenações-Gerais do Instituto Nacional de Meteorologia - INMET, desta Secretaria, sob anuência das mesmas, no âmbito de suas atribuições:

I - Coordenação-Geral de Apoio Operacional - CGAO/INMET/SDI/MAPA: a) atos administrativos regimentais e legais relacionados ao controle de pessoal, material, comunicações administrativas, transporte, vigilância e zeladoria.

II - Coordenação-Geral de Meteorologia Aplicada, Desenvolvimento e Pesquisa - CGMADP/INMET/SDI/MAPA:

a) coleta, verificação, digitação e correção de dados meteorológicos, cadastro e metadado das estações meteorológicas (incluindo atualizações de instrumentos e/ou estações em pane e lista de observadores meteorológicos), envio de cadernetas e diagramas para a Sede em Brasília, análise de dados suspeitos das estações meteorológicas;

b) notícias e Notas Técnicas com assuntos relacionados à previsão de tempo e avisos meteorológicos para divulgação no Portal do Inmet, assim como nas redes sociais;

c) a elaboração da previsão de tempo e emissão de avisos meteorológicos de tempo severo junto ao Centro de Análise e Previsão de Tempo (CAPRE) em Brasília, seguindo a seguinte distribuição:

1) O CAPRE ficará responsável pela elaboração dos mapas de previsão de condição de tempo para todo o país. Para o dia atual e dia seguinte (24 e 48 horas), as previsões serão elaboradas por turnos (madrugada/manhã, tarde e noite) e, para 72h, 96h e 120 horas, a previsão será única para todo o dia. Bem como elaborar as previsões de temperatura (incluindo a tendência), umidade relativa e vento (direção e intensidade) das capitais e municípios que julgarem importantes para os Estados de RO, MT, GO, TO e Distrito Federal. Em caso de impossibilidade de elaboração da previsão de tempo, por qualquer motivo, de algum distrito de Meteorologia, caberá ao CAPRE a elaboração da mesma. Também caberá ao CAPRE propor alteração nos procedimentos da previsão do tempo e coordenação das atividades com os Meteorologistas/Previsores em todo o país.

2) Os Distritos de Meteorologia ficarão responsáveis pela elaboração das previsões de temperatura (incluindo a tendência), umidade relativa e vento (direção e intensidade) das capitais e municípios que julgarem importantes, para os próximos cinco dias, distribuídos da forma a seguir:

- 1º Distrito de Meteorologia: AC, AM, RR, AP, PA e MA;
- 2º Distrito de Meteorologia: PI, CE, RN, PB, PE, AL, SE e BA;
- 3º Distrito de Meteorologia: MG;
- 4º Distrito de Meteorologia: ES e RJ;
- 5º Distrito de Meteorologia: MS e SP; e
- 6º Distrito de Meteorologia: PR, SC e RS;

d) as áreas de responsabilidade para monitoramento e elaboração dos avisos meteorológicos de tempo severo e atendimentos (usuários em geral e imprensa) seguem a mesma distribuição da alínea 'c' (itens 1 e 2).

III - Coordenação-Geral de Modelagem Numérica - CGMN/INMET/SDI/MAPA:

a) processamento, armazenamento e disseminação de dados meteorológicos;

b) desenvolvimento, aplicações, processamento e treinamentos referentes ao Sistema de Informações Hidrometeorológicas (SIM);

c) operação, planejamento e desenvolvimento de produtos e sistemas de previsão numérica de Tempo e Clima;

d) operação, planejamento e manutenção de estações receptoras de produtos e imagens de satélites meteorológicos e desenvolvimento de produtos de sensoriamento remoto; e

V - Coordenação-Geral de Sistemas de Comunicação e Informação - CGSCI/INMET/SDI/MAPA:

a) praticar os atos relacionados à:

1) propor, acompanhar e orientar as ações de tecnologia da informação, transmissão de dados, informações meteorológicas, suporte operacional e produtos numéricos;

2) orientar, supervisionar e executar as atividades relacionadas à transmissão de dados, informações meteorológicas e produtos numéricos, a nível nacional e internacional, em atendimento aos compromissos do Brasil com a Organização Meteorológica Mundial (OMM);

3) apoiar, manter e operar os Centros de Telecomunicações relacionados ao Centro Regional de Telecomunicações Meteorológicas (CRT) e o Sistema de Informação Global (GISC-Global Information System Center de Brasília) do Sistema de Informação da OMM (WIS-WMO Information System) da Organização Meteorológica Mundial (OMM);

4) coordenar o desenvolvimento, evolução, implantação, segurança de dados, apoio à operação dos portais web, manutenção de sistemas de informações e infraestrutura tecnológica da rede do INMET;

5) coordenar a instalação, operação, manutenção, inspeção, planejamento de aquisição e distribuição de material técnico de consumo e monitoramento da Rede de Estações Meteorológicas do INMET;

6) coordenar o controle e orientação às atividades de transmissão de dados, informações meteorológicas e produtos numéricos, modernização e reaparelhamento das redes de comunicação e elétrica, operação da Rede Nacional de Telecomunicações Meteorológicas (RNTM); e

7) coordenar a integração das redes de dados e de telecomunicações entre a Sede do INMET, Distritos de Meteorologia (DISMES) e Estações Meteorológicas do INMET, manter a segurança, a integridade e a confiabilidade das bases de dados institucionais.

b) transmissão de dados, informações meteorológicas e produtos numéricos relativos à Organização Meteorológica Mundial (OMM), infraestrutura física e lógica da rede de comunicação, instalação e manutenção das redes de estações meteorológicas, tecnologia da informação, segurança física e lógica de dados, infraestrutura de apoio à operação dos portais web do INMET, controle e orientação às atividades de transmissão de dados, informações meteorológicas e produtos numéricos, modernização e reaparelhamento das redes de comunicação e elétrica, operação da Rede Nacional de Telecomunicações Meteorológicas (RNTM), segurança física e lógica de dados.

Art. 2º. Ficam os titulares das Coordenações-Gerais descritos nesta Portaria designados, no que couber às suas competências legais e regimentais, a responsabilidade de anuir as ações descritas no Art. 1º deste ato.

Art. 3º Os poderes delegados nesta Portaria não podem ser objeto de subdelegação, mas podem ser avocados, em qualquer oportunidade, no todo ou em parte, pelo titular do Instituto Nacional de Meteorologia - INMET.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RENATA BUENO MIRANDA

