

SUPERINTENDÊNCIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESTADO DO PERNAMBUCO

PORTARIA Nº 124, DE 26 DE JULHO DE 2023

O Superintendente Federal da Superintendência de Agricultura e Pecuária no Estado de Pernambuco, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria nº 1.213, de 02 de maio de 2023, publicada no Diário Oficial da União de 09 de maio de 2023 e art. 262, da Portaria Ministerial nº 561, de 11 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial da União de 13 de abril de 2018, da Portaria SE/MAPA nº 22, de 25 de abril de 2023, publicada no Diário Oficial da União de 26 de abril de 2023, e o que consta no processo SEI:21036.000468/2023-61, resolve:

Art. 1º - APROVAR a tabela de Emolumentos de 2023 da Associação Brasileira dos Criadores de Caprinos, situado no Parque de Exposição professor Antônio Coelho, Av. Caxangá 2200 Cordeiro, Recife PE, observando normas e dispositivos em vigor.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor a partir data de sua publicação.

FLAVIO ANTÔNIO COSTA MIRANDA SOTERO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA SDA/MAPA Nº 857, DE 25 DE JULHO DE 2023

Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, a minuta de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem atender as bebidas lácteas.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 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 21000.062588/2022-89, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, a Minuta de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem atender as bebidas lácteas, na forma do Anexo I desta Portaria.

§1º O prazo referido no caput começa a correr a partir da data da publicação oficial desta Portaria, excluído da contagem o dia do começo e incluído o do vencimento, nos termos da legislação vigente.

§2º A Minuta de Portaria encontra-se igualmente disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/consultas-publicas>.

Art. 2º As sugestões, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisman/>.

Parágrafo único. Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do link: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicitacao/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, será efetuada a consolidação, análise e resposta das contribuições.

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

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

ANEXO I

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 SEI nº 21000.062588/2022-89, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem apresentar as bebidas lácteas, na forma desta Portaria.

Art. 2º Para fins deste regulamento, bebida láctea é o produto lácteo, ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite, ou de leite reconstituído, ou de derivados de leite, ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único. A base láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.

Art. 3º Quanto aos critérios de tratamento térmico, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

I - bebida láctea pasteurizada;

II - bebida láctea esterilizada;

III - bebida láctea UHT (ultra high temperature) ou bebida láctea UAT (ultra alta temperatura); ou

IV - bebida láctea tratada termicamente, após fermentação.

Art. 4º Quanto aos critérios de adição de ingredientes não lácteos, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

I - bebidas lácteas sem adição; ou

II -bebida láctea com adição.

Art. 5º Os produtos previstos por esta Portaria podem, opcionalmente, ser submetidos a processo de fermentação, sendo nesta caso, classificado como bebida láctea fermentada.

Art. 6º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

Parágrafo único. Para as bebidas láctea fermentadas, são ingredientes obrigatórios, isolados ou em combinação:

I - cultivos de bactérias lácteas;

II - cultivos de bactérias lácteas específicas; ou

III - leite fermentado.

Art. 7º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente opcionais, isolados, ou em combinação:

I - Ingredientes lácteos;

a - caseína e caseinatos;

b - concentrado de proteína de leite;

c - concentrado de proteína de soro de leite;

d - creme de leite;

e - gordura anidra do leite, ou butter oil;

f - gordura láctea de uso industrial;

g - leitelho;

h - manteiga;

i - permeado de leite;

j - permeado de soro de leite; e

l - soro de leite.

II. Ingredientes não lácteos:

a - açúcares;

b - amidos ou amidos modificados;

c - bebidas alcoólicas, nos limites previstos, para não seja configurado bebida alcoólica;

d - café;

e - chocolate e outros derivados de cacau;

f - condimentos e especiarias;

g - gelatina;

h - maltodextrina;

i - mel; e

j - produtos de frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares.

§ 1º A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição.

§ 2º A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares.

Art. 8º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea.

Art. 10. Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

I - apresentação: consistência líquida, com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição; e

II - coloração, sabor e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.

Art. 11. Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros físico-químicos estabelecidos na tabela 1, do Anexo.

§ 1º As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois grammas) /100 g (cem grammas) de matéria gorda, de origem láctea.

§ 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 10° 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 xxxxº de xxxxxxxx de xxxx.

ANEXO I

Tabela 1 Parâmetros físico-químicos para as bebidas lácteas.

Produto	Proteínas de origem láctea (g/100g) (%)
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	7,5x10 ⁴	1,5 x 10 ⁵
	Enterobactereacea (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/MAPA 864, DE 31 DE JULHO DE 2023

Altera a Portaria SDA Nº 365, de 16 de Julho de 2021, que aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-Abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, 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 01 de janeiro de 2023, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, na Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta no processo nº 21000.056143/2023-41, resolve:

Art. 1º A Portaria SDA nº 365, de 16 de julho de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 7º

§ 2º Caso o evento tratado no §1º ocorra, deve ser assegurado que as fêmeas sejam manejadas separadamente, desde o embarque na propriedade de origem.

§ 2º A No abate de fêmeas gestantes, inclusive quando o diagnóstico gestacional ocorrer durante o processo de abate, devem ser adotados os seguintes procedimentos em relação ao manejo dos fetos:

I - os fetos não devem ser removidos do útero antes de cinco minutos após o término da sangria da fêmea gestante;

II - se um feto maduro e vivo for removido do útero, ele deve ser impedido de inflar seus pulmões e respirar o ar;

III - nos casos em que não forem coletados tecidos uterinos, placentários ou fetais, inclusive o sangue fetal, no processamento pós-abate de fêmeas gestantes, todos os fetos devem ser deixados dentro do útero fechado até que estejam mortos;

IV - quando houver a remoção dos tecidos citados no inciso anterior, os fetos não devem, quando possível, serem removidos do útero até pelo menos quinze minutos após o término da sangria da fêmea gestante; e

V - nos casos tratados no inciso IV, se houver dúvidas quanto ao estado de inconsciência do feto, este deve ser morto mediante uso de dispositivo de dardo cativo de tamanho compatível ou com um golpe na cabeça com instrumento contundente.

§ 3º O não atendimento ao tempo entre a sangria e a coleta do material previsto nos incisos I e IV do §2º-A não configurará infração nos casos em que a coleta antecipada seja necessária para assegurar a finalidade específica de uso do material coletado, devendo, neste caso, serem adotados um dos procedimentos previstos no inciso V do mesmo §2º-A em todos os fetos.

§ 4º Caso os procedimentos estabelecidos nos §§1º ao 3º venham a se tornar desatualizados em relação àqueles contidos nas recomendações internacionais referentes ao tema, deverá ser observado, nos pontos de divergência, o disposto nas recomendações internacionais até que haja a atualização do disposto nesta Portaria.

§ 5º São vedados o embarque e o transporte, para fins de abate, de fêmeas de bovinos e bubalinos gestantes que apresentem sinais de preparação para o parto, exceto por recomendação de médico veterinário para abate dos animais.

§ 6º Para fins do disposto no §5º, consideram-se sinais de preparação para o parto, sem prejuízo de outros critérios técnicos:

- I - distensão da bacia;
- II - edemaciamento da vulva;
- III - secreção de muco vaginal; e
- IV - aumento do úbere decorrente da produção do colostro.

§ 7º Nos casos tratados no §5º, o laudo expedido pelo médico veterinário, contendo a motivação para indicação para o abate, deverá acompanhar a documentação sanitária de trânsito dos animais.

§ 8º Fêmeas de bovinos e bubalinos gestantes recebidas no estabelecimento de abate, que apresentem sinais de preparação para o parto, devem ser segregadas e mantidas isoladas de outros animais." (NR)

"Art. 15.

Parágrafo único. Não serão consideradas violações à exigência tratada no inciso I do caput, situações eventuais e temporárias em que o não atendimento ao intervalo máximo entre a pendura e a insensibilização seja decorrente da redução da velocidade regular de abate por razões sanitárias." (NR)

"Art. 18.....

Parágrafo único. O estabelecimento de abate deve assegurar que todos operadores envolvidos nas etapas de embarque de animais nas propriedades de origem, de transporte, de desembarque, de manejo pré-abate e de abate no estabelecimento, sejam capacitados nos aspectos de bem-estar dos animais de abate." (NR)

"Art. 20.....

III - data e hora do início e do término do embarque dos animais;
IV - períodos de jejum e dieta hídrica dos animais, contados desde o início do embarque até o momento do abate;

VII-A - presença de fêmeas de bovinos e bubalinos gestantes, que se encontrem nos últimos dez por cento do período gestacional ou que apresentem sinais de preparação para o parto e, quando pertinente, os respectivos laudos emitidos por médico veterinário recomendando o abate;

"Art. 30.

§ 4º No caso de aves domésticas reprodutoras e poedeiras de descarte e de matrizes suínas de descarte, permite-se tempo de jejum total superior ao estabelecido no inciso III do caput, desde que:

I - seja comprovada a impossibilidade de atendimento ao período máximo de jejum em casos de:

- a) indisponibilidade de estabelecimentos sob inspeção oficial que realizem o abate destas categorias animais mais próximos à propriedade de origem; ou
- b) se a capacidade de abate de estabelecimentos de abate mais próximos for insuficiente para o descarte do volume total dos animais e não for possível a programação escalonada do abate sem prejudicar o manejo sanitário das propriedades de origem; e

II - seja dada prioridade ao abate destes animais.

§ 5º O tempo máximo de jejum de que trata este artigo deve ser contado a partir do embarque dos animais na propriedade rural." (NR)

"Art. 37.

II - dispor de monitor posicionado de modo visível ao operador responsável pela insensibilização, que indique a tensão elétrica (voltagem), a intensidade da corrente (amperagem) e a frequência empregadas, que possibilite o monitoramento dos registros; e" (NR)

"Art. 39. Os equipamentos de insensibilização mecânica devem:

I - possuir compressor de ar corretamente calibrado ou cartucho de pólvora compatível com a espécie e tamanho do animal a ser abatido; e

II - dispor de equipamento visível que mostre a intensidade da pressão do ar, que deve estar regulada para cada categoria e espécie animal." (NR)

"Art. 43.....

Parágrafo único. No caso de uso de processo de insensibilização que cause a morte do animal, fica dispensado o atendimento ao tempo máximo entre a insensibilização e a sangria de que trata o art. 49, sendo exigido o controle da efetiva morte do animal." (NR)

"Art. 59.....

§ 1º O prazo de adequação tratado no caput não se aplica a exigências análogas já constantes no Decreto nº 9.013, de 2017, ou àquelas anteriormente previstas na Instrução Normativa SDA nº 3, de 17 de janeiro de 2000.

§ 2º Os estabelecimentos que abatem suídeos tem até 31 de janeiro de 2024 para adequarem seus equipamentos de insensibilização à exigência contida no inciso II do art. 37.

§3º Os estabelecimentos que abatem aves domésticas terão os seguintes prazos de adequação à exigência contida no inciso I do art. 15:

I - até 31 de janeiro de 2024, no caso de estabelecimentos que iniciaram suas atividades a partir de 2 de agosto de 2021;

II - até 31 de janeiro de 2025 para os demais estabelecimentos." (NR)

"Art. 60. Os estabelecimentos de abate regularizados perante os órgãos competentes dos Estados, dos Municípios ou do Distrito Federal tem prazo até 31 de janeiro de 2026 para se adequarem ao disposto nesta Portaria." (NR)

Art. 2º Ficam revogados os incisos III e IV do art. 39 da Portaria SDA nº 365, de 2021.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

Resolve:
Brasil
Cidadania
Resolução
Publicação
Transparência
Modernidade
Cidadania
Imprensa Nacional
Preservando
Acessibilidade
Desde 1808
Divulgando e preservando a história oficial brasileira
IMPRESA NACIONAL
Conexão com a informação oficial