



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
COORDENACÃO GERAL DE INSPECÃO
DIVISÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

NOTA TÉCNICA N° 3/2022/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

PROCESSO N° 21000.022404/2022-48

INTERESSADO: CHEFE DA DIVISÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS - DREP/CGI/DIPOA

Assunto: PARECER DE MÉRITO – Publicação de Portaria do Regulamento Técnico Mercosul, sobre uso de amido em queijos de muita alta umidade.

PARECER

1. O Tratado de Assunção, de 26 de março de 1991; o Protocolo de Ouro Preto, internalizado pelo Decreto n° 1.901, de 09 de maio de 1996, estabelece a estrutura organizacional do Mercosul.

2. A **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**, e a **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, sendo regulamentadas pelo **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**, que aprova o **Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**.

3. As Resoluções Mercosul GMC n. 38/1998; 45/2017; e 106/1994 , do âmbito de aplicação dos regulamentos técnicos do Mercosul; dos procedimentos para elaboração de atos regionais; e dispõem sobre os amidos modificados, respectivamente.

4. Dentre os vários aspectos abordados pelo RIISPOA, encontram-se as obrigações das empresas, bem como as proibições relacionadas às atividades fiscalizadas, assim como o processo de inspeção industrial e sanitária do Leite e Derivados, no **Título V, Capítulo III**. Algumas das obrigações constantes no **Título II, Capítulo III – Das Obrigações dos Estabelecimentos, Art. 74**.

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPFO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

5. O RIISPOA, em seu Art. 273, prevendo o instrumento específico para essa finalidade.

Art. 273. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

6. O RIISPOA, no **Título VI, Capítulo V**, comenta sobre a classificação dos derivados lácteos, definindo uma subseção especial III, para os queijos.

Subseção III

Dos queijos

Art. 373. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 374. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 375. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção federal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

7. Ainda, o RIISPOA, na Seção V – **Do Registro dos Produtos**, define o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, como local instância e define os procedimentos para a finalidade.

Art. 427. Todo produto de origem animal produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 428. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 429. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 428, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 430. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 431. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 432. A rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira de produtos destinados ao comércio internacional será registrada com a sua tradução em vernáculo.

Art. 433. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 434. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Para efeito de registro, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará sistema informatizado específico.

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

8. De forma complementar, o MAPA editou, em **11 de janeiro de 2017**, mediante a **Instrução Normativa SDA nº 1**, os procedimentos para registro, renovação alteração, auditoria e cancelamento de registros de produtos de origem animal, produzidos por estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Federal – SIF, inclusive o procedimento automático, conforme descrito em seus **Arts. 7º, 8º e 9º**.

[...]

Art. 7º A solicitação de registro deve ser efetuada pelo estabelecimento produtor nacional ou estrangeiro, acompanhada dos seguintes elementos informativos e documentais em língua portuguesa:

I - identificação do estabelecimento;

II - dados de identificação e caracterização do produto;

III - composição do produto com indicação dos ingredientes

em ordem decrescente de quantidade;

IV - descrição do processo de fabricação;

V - parecer do órgão regulador da saúde sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;

VI - cálculo de processamento térmico para os produtos em conserva, submetidos à esterilização comercial para cada tipo de embalagem e peso do produto;

VII - reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo; e

VIII - demais documentos exigidos em legislação para concessão do registro de produtos específicos.

§ 1º A descrição do processo de fabricação deve ser realizada de forma ordenada e abranger a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto.

§ 2º O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos e todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro.

§ 3º Os produtos cárneos não formulados devem possuir um único número de registro sempre que forem submetidos ao mesmo processo de fabricação.

§ 4º O peixe em natureza deve possuir um único número de registro para as diversas espécies e formas de apresentação, sempre que for submetido ao mesmo processo de fabricação.

§ 5º O rótulo impresso exclusivamente em língua estrangeira, de produtos destinados ao comércio internacional, deverá ser registrado juntamente com a sua tradução para o vernáculo.

§ 6º Ingredientes compostos devem ter seus componentes e suas quantidades descritas.

Art. 8º O registro e alteração de registro dos produtos não previstos no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, ou em seus atos complementares, devem ser realizados mediante aprovação prévia das informações e documentos constantes no artigo 7º desta Instrução Normativa.

Art. 9º O registro e alteração de registro dos produtos previstos no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, ou em seus atos complementares, devem ser realizados mediante o fornecimento das informações e documentos constantes no artigo 7º desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A lista de produtos previstos no caput deste artigo está disponibilizada no sistema informatizado de que trata esta Instrução Normativa.

[...]

9. Ainda sobre os padrões de qualidade para os queijos, a Portaria MAPA n. 146, de 7 de março de 1996, internalizou as resoluções MERCOSUL/GMC ns. 69/93; 70/93; 71/93; 72/93; 82/93; 16/94; 43/94; 63/94; 76/94; 78/94; e 79/94, sobre a qualidade dos produtos lácteos, incluindo a referência aos padrões de umidade, além de tratar da questão da adição de amido em queijos de muita alta umidade.

10. A publicação dos RTIQS tem sido observada no âmbito do MAPA/SDA/DIPOA. Desde 2017, os regulamentos de identidade e qualidade foram aprovados para os produtos, citando-se como exemplo a IN 21, de 31 de março de 2017 – para peixe congelado; IN 17, de 29 de maio de 2018 – carne temperada; IN 33, de 5 de setembro de 2017 – para linguiça; IN 23, de 20 de agosto de 2019, para camarão fresco, resfriado e congelado; IN 22, de 28 de abril de 2020 – para carne mecanicamente separada (CMS); e, IN n. 48, de 17 de outubro de 2017 – para farinha de animais.

11. A definição de RTIQs, que defina o padrão para adição de amido em queijos de muita alta umidade, alcançados por esta minuta de Portaria, aumenta o rol de produtos submetidos ao procedimento de registro automático, mediante o uso do sistema PGA-SIGSIF, disponibilizado pelo DIPOA/SDA. A situação dá mais segurança ao procedimento e favorece o atendimento aos princípios gerais da administração pública.

12. A proposta de texto de Portaria reflete as informações constantes no processo SEI n. 21000.022404/2022-48 e SEI n. 21000.067126/2021-77 , tendo havido ampla divulgação e discussão, com recebimento de sugestões dos representantes da sociedade civil, incluindo das associações das empresas de elaboração do produto.

DIAGNÓSTICO

13. A definição de padrões específicos de identidade e qualidade, previstos nesta minuta de Portaria, dá mais segurança ao sistema sanitário, por proporcionar regras mais específicas para fiscalização do processo de elaboração dos produtos em questão; além de atender ao procedimento de internalização de regulamentos Mercosul, previsto em acordos regionais.

ALTERNATIVAS

14. Faz-se necessária o procedimento de internalização do regulamento proposto, face os acordos regionais, dos quais o Brasil é Estado Parte.

COMPETÊNCIA LEGISLATIVA

15. A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, sendo regulamentadas pelo Decreto nº

9.013, de 29 de março de 2017, que aprova o Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA.

16. A Senhora Ministra do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é autoridade competente para subscrição da proposta normativa.

NECESSIDADE DE LEI

17. Não há necessidade de edição de Lei para regulamentar o tema.

RESERVA LEGAL

18. Como descrito, a proposta está embasada nos comandos legais na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e seu conteúdo não extrapola os limites legais estabelecidos, na Lei e no Decreto mencionados.

NORMA TEMPORÁRIA

19. As alterações propostas no ato normativo proposto não será temporária, pelo contrário, visa estabelecer procedimentos para a correta operacionalização do conteúdo previsto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e Portaria MAPA n. 146, de 7 de março de 1996, à luz das necessidades existentes para execução dos serviços de fiscalização.

MEDIDA PROVISÓRIA

20. Não há necessidade de edição de medida provisória para regular o tema.

OPORTUNIDADE DO ATO NORMATIVO

21. O momento para a edição do ato normativo é oportuno, haja vista a necessidade de dar celeridade aos procedimentos de registro de produtos de origem animal, de forma automática, para os produtos que são alcançados pelas regras descritas nesse RTIQ, conforme previsto na Instrução Normativa SDA nº 1, de 11 de janeiro de 2017.

22. Aguardar outro momento levará ao desperdício de tempo para realização de procedimentos processuais, em detrimento de atividades de fiscalização e auditoria técnica, nos processos produtivos.

DENSIDADE DO ATO ADMINISTRATIVO

23. A proposta de Regulamento Mercosul está escrita de forma clara, direta e objetiva, isenta de disposições programáticas, simbólicas e discursivas. A atribuição de regulamentar este tema é privativa do MAPA, não cabendo a outra instância editar regulamento com o mesmo teor ou conflitante, que possa causar redundância de normas.

DIREITOS FUNDAMENTAIS

24. A norma não fere direitos fundamentais e garantias constitucionais, estando a motivação e o alcance da mesma bem delineados no corpo deste documento e na minuta proposta.

NORMA PENAL

25. A proposta de alteração do ato normativo não se aplica à norma de caráter penal.

NORMA TRIBUTÁRIA

26. A proposta de alteração do regulamento não irá criar e nem aumentar tributos.

NORMA DE REGULAÇÃO PROFISSIONAL

27. A proposta de alteração da norma não tem necessidade de regulação profissional.

COMPREENSÃO DO ATO NORMATIVO

28. A redação do ato normativo corresponde às expectativas do setor e já foram objeto de rodadas de discussão, não havendo manifestação em desfavor, diante da versão proposta. Durante a elaboração da proposta, no âmbito do grupo SGT-3, do Mercosul, a representação do setor lácteo do Brasil realizou contribuições para a redação do texto.

EXEQUIBILIDADE

29. A minuta foi elaborada no âmbito do grupo SGT-3, ouvidas os países do Mercosul, havendo ainda participação das associações do setor produtivo, sendo consenso que o texto é aplicável à rotina hoje existente, não havendo dificuldades procedimentais na aplicação desta.

ANÁLISE DE CUSTOS ENVOLVIDOS

30. O ato normativo não gera custos para sua implantação, não havendo ônus adicionais aos destinatários da norma, haja vista que a proposta visa regulamentar o uso de amido em queijos de muita alta umidade, ingrediente de uso restrito até o momento.

SIMPLIFICAÇÃO ADMINISTRATIVA

31. As alterações propostas implicarão em adequação dos procedimentos relativos ao registro e fiscalização da produção dos queijos de muita alta umidade. As medidas estão baseadas em conhecimento técnico-científico, tomando por base os preceitos de Boas Práticas de Fabricação já definidos no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, de modo que reduzem as exigências procedimentais.

PRAZO DE VIGÊNCIA E ADAPTAÇÃO

32. A medida é de caráter autorizador, para procedimento atualmente vetado, no ordenamento vigente, portanto não necessitaria período de adaptação.

AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS

33. Os resultados dos efeitos do ato normativo serão avaliados rotineiramente na execução das atividades de registro e fiscalização, bem como em reuniões entre a área técnica do DIPOA e a área técnica dos SIPOAs, em periodicidade a ser definida pelo DIPOA.

DAS ANÁLISES REQUERIDAS

34. Sobre o exposto, comenta-se ainda sobre a necessidade de realização de Análise de Impacto Regulatório, por trata-se do processo de proposta de ato normativo.

No que se refere a tramitação de avaliação do ato normativo, no âmbito da SDA e MAPA, é indicado o uso do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN. Em etapa procedural, indica-se avaliar a necessidade do uso ferramenta de Análise de Impacto Regulatório - AIR.

Entretanto, observada as excludentes, para a dispensa do instituto, aproveita-se também esta nota técnica, em concordância com o disposto no Decreto n.º 10.411, de 30 de junho de 2020, com referência ao art. 4º, para justificar o pedido de dispensa do procedimento.

“Art. 4º A AIR poderá ser dispensada, desde que haja decisão fundamentada do órgão ou da entidade competente, nas hipóteses de:

[...]

II - ato normativo destinado a disciplinar direitos ou obrigações definidos em norma hierarquicamente superior que não permita, técnica ou juridicamente, diferentes alternativas regulatórias (Decreto 6296/2007 e IN 110/2020);

[...]

Considera-se que o ato proposto foi elaborado no âmbito do grupo SGT-3, do Mercosul, por atendimento ao que consta nos dispositivos previstos em acordos regionais, em ordenamento superior, não cabendo diferente alternativa regulatória, além daquela proposta neste projeto. Diante do informado, indica-se situação de dispensa de AIR.



Documento assinado eletronicamente por **MARCELO DE ANDRADE MOTA, Auditor Fiscal Federal Agropecuário**, em 17/03/2022, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º,§ 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **20642938** e o código CRC **989F7ECB**.

Referência: Processo nº 21000.022404/2022-48

SEI nº 20642938