



REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE DE OVELHA CRU

Apresentado pela Associação Brasileira de Criadores de Ovinos Leiteiros, na Reunião da Câmara Técnica Setorial da Ovinocaprinocultura, dia 29 de Agosto de 2019, Esteio RS.

Justificativa do tema proposto:

A atividade de produção de leite ovino, está sendo praticada no Brasil há várias décadas, e há 17 anos com laticínios com Sistema de Inspeção Federal. Mesmo assim há várias limitações com relação a Instruções Normativas e legislação específica para obtenção e processamento do mesmo, que atrasa o crescimento dessa atividade econômica em nosso país.

Se tratando de uma espécie com sistema fisiológico diferente de bovinos e caprinos (espécies produtoras de leite mais comum no Brasil), se torna biologicamente impossível utilizar e aplicar similares normativas. Outro fator importante diz respeito ao volume de produção e características de rebanhos e produtores também é distinta das demais espécies.

Nesse mesmo sentido a ABCOL, que é formada por produtores e laticínios do setor, em 2014 iniciou o desenvolvimento de pesquisas junto a Universidades e Institutos locais nas regiões onde há produção de leite ovino, e por meio de trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses gerou um grande volume de dados técnicos e científicos, dos quais vários já foram publicados em periódicos nacionais e internacionais. Além disso, os atuais laticínios que processam leite ovino, disponibilizaram histórico de dados das análises laboratoriais, obtidas ao longo dos anos. Com esses dados reais e atualizados do setor produtivo, pode-se gerar a sugestão do “**REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE DE OVELHA CRU**”, o qual segue em anexo, bem como os artigos e documentos científicos gerados nesses anos de pesquisa.

Aguardamos retorno e ficamos a disposição para colaborar com a atividade.

Anderson Elias Bianchi
Zootecnista – Secretário ABCOL

REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE DE OVELHA CRU

1. Alcance

1.1. Objetivo: O presente Regulamento fixa as condições de produção, a identidade e os requisitos mínimos de qualidade do leite de ovelha cru.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se refere ao leite de ovelha destinado ao beneficiamento ou à fabricação de derivados destinados ao comércio nacional e internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: Leite de ovelha é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de animais sadios da espécie ovina, bem alimentados e descansados.

3. Produção

3.1. Para a produção de leite de ovelha deverão ser respeitadas as seguintes disposições gerais:

3.1.1. O criatório deverá ser localizado em área rural, admitindo-se a localização em área urbana ou suburbana desde que respeitados os códigos de postura municipais.

3.1.2. Poderá constituir-se, em princípio, de área para criação intensiva ou extensiva e dependência para ordenha. Terá sala para beneficiamento e/ ou industrialização do leite, a menos que a produção seja destinada para beneficiamento e/ ou industrialização em outro estabelecimento. Em caso de existência de sala para beneficiamento, esta deverá obedecer a padrões de construção definidos na Portaria no. 368 / 1997 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, que trata do Regulamento Técnico sobre as Condições

Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos ou, quando se enquadrar nas definições de agroindústria de pequeno porte, deverá obedecer aos padrões de construção definidos na Instrução Normativa 05/2017 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, que trata das exigências pertinentes à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. Também deverão ser consideradas, quando aplicáveis, as condições gerais dos estabelecimentos no que tange as instalações e os equipamentos conforme estabelecido no Decreto 9013/ 2017, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

3.1.3 O aprisco deve ter área proporcional ao número de ovelhas.

3.1.4 A dependência de ordenha poderá estar em anexo ao aprisco, deve ter condições que proporcionem uma obtenção higiênica do leite, incluindo abastecimento de água potável em volume e pressão suficientes para as operações de higienização dos equipamentos e instalações.

3.1.5. Poderão ser utilizados os sistemas de ordenha mecânica ou manual durante o processo de obtenção do leite de ovelha.

4. Sanidade do rebanho

4.1. A sanidade do rebanho leiteiro deve ser atestada por um profissional devidamente habilitado, nos termos discriminados abaixo e em normas e regulamentos técnicos específicos, sempre que requisitado pelas Autoridades Sanitárias. As atribuições do profissional devidamente habilitado responsável pela propriedade rural incluem:

4.1.1. Controle sistemático de parasitoses;

4.1.2. Controle sistemático de mastites;

4.1.3. Atendimento das normas e procedimentos de controle de doenças previstas no Programa Nacional de Sanidade Ovina e Caprina;

4.2. Só será permitido o aproveitamento do leite de ovelha quando as fêmeas não apresentarem sinais clínicos ou resultado positivo a provas diagnósticas

indicativas de presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao homem através do leite e, adicionalmente:

4.2.1. Apresentarem-se em bom estado de nutrição;

4.2.2. Não estiverem em fase colostrai;

4.2.3. Não apresentarem sinais de mastite;

4.3.4. Não estejam sendo submetidos a tratamento com drogas e medicamentos de uso veterinário em geral (incluindo-se antibióticos, quimioterápicos e antiparasitários), passíveis de eliminação pelo leite, motivo pelo qual devem ser afastados da produção pelo período recomendado pelo fabricante, de forma a assegurar que os resíduos da droga não sejam superiores aos níveis fixados em normas específicas. O prazo de afastamento recomendado pode ser alterado em função de resultados científicos obtidos especificamente com ovelhas leiteiras que comprovem que o período de carência de medicamentos específicos é maior ou menor do que o previsto pelo fabricante.

4.4. É proibido o fornecimento de alimentos com medicamentos às ovelhas em lactação, sempre que tais alimentos possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

4.5. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado. As fêmeas em tais condições serão afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

4.6. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, não aprovadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, capazes de provocarem aumento de secreção láctea.

5. Higiene da Produção

Condições Higiênico-Sanitárias Específicas para a Obtenção da Matéria-Prima:

5.1. Serão realizados os procedimentos pré e pós ordenha relativos à proteção do leite e a saúde do úbere de acordo com as condições de cada propriedade, sendo a qualidade final atestada pelo laticínio processador, segundo os parâmetros estabelecidos neste regulamento.

5.2. O leite será coletado em recipiente higienizado previamente, e que seja lavável e sem costuras ou soldas que dificultem os processos de higienização.

5.3. A higienização do equipamento de ordenha e do equipamento de refrigeração do leite deve ser feita de acordo com instruções do fabricante, usando-se material e utensílios adequados, bem como detergentes e sanitizantes que não deixem resíduos após enxágue.

6. Armazenamento e transporte do leite cru

6.1. O leite ovino poderá ser transferido imediatamente após a ordenha e em temperatura ambiente à sala de beneficiamento ou a outro estabelecimento, para beneficiamento e/ou industrialização, observados os critérios de seleção e aceitação da matéria-prima especificados no presente Regulamento, e desde que não ultrapasse o período de quatro horas após a ordenha e atenda os padrões de qualidade previstos neste documento.

6.2. A estocagem, na fonte de produção, poderá ser realizada através dos seguintes processos:

a) refrigeração até temperatura igual ou inferior a 4 °C (quatro graus Celsius) num período de tempo não superior a quatro horas após o término da ordenha (quando armazenado em tanque de expansão) e até 7 °C (quando em tanque de imersão ou refrigerador doméstico). O tempo de estocagem máximo pode variar entre propriedades, sendo que o leite não poderá, ao final do período, ultrapassar os requisitos físico-químicos e microbiológicos (itens 7.2 e 7.3, respectivamente) estabelecidos para certificar a qualidade do leite imediatamente antes do processamento.

b) congelamento do leite imediatamente após a ordenha ou imediatamente pré-resfriado em recipientes higienizados de capacidade variável e manutenção da matéria-prima em temperatura igual ou inferior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativos), por tempo não superior a 90 dias. Para estocagem em períodos

superiores fica permitido o uso de métodos/ condições que demonstrem cientificamente a manutenção das características do leite previstas neste regulamento.

6.3. A duração do período de estocagem da matéria-prima será função da sua qualidade microbiológica e físico-química prevista nesse regulamento no momento da sua recepção na indústria ou estabelecimento para onde for destinada.

6.4. Quando o beneficiamento e/ou processamento ocorrer na fonte de produção, o acondicionamento e o transporte até a plataforma de recepção deverão ser realizados em recipientes previamente higienizados ou via bombeamento através de tubulação própria. Para o leite que será destinado diretamente para a produção, o tempo decorrido entre a ordenha e o processamento não pode ultrapassar um período de quatro horas.

6.5. Quando o beneficiamento e/ou processamento forem realizados em outro estabelecimento, o acondicionamento e o transporte da matéria-prima deverão ser realizados em recipientes ou tanques a granel previamente higienizados.

a) Para a matéria-prima estocada sob-refrigeração, o transporte deverá ser feito em recipiente em condições isotérmicas, chegando ao estabelecimento beneficiador com temperatura igual ou inferior a 10°C (dez graus Celsius).

b) Para a matéria-prima estocada sob-congelamento o transporte deverá ser feito no próprio recipiente em que foi congelado, chegando ao estabelecimento beneficiador com temperatura igual ou inferior a 10°C (dez graus Celsius).

c) A matéria prima que será destinada diretamente para a produção fica liberada do uso de resfriamento desde que o tempo decorrido entre a ordenha e o processamento não ultrapasse um período de quatro horas.

6.6. No estabelecimento beneficiador, o leite deverá ser mantido a uma temperatura igual ou inferior a 4 °C (quatro graus Celsius).

7. Composição e qualidade

O leite cru de ovelha deverá apresentar os seguintes requisitos:

7.1. Características Sensoriais

7.1.1. Aspecto e Cor: líquido branco opalescente homogêneo;

7.1.2. Sabor e Odor: característicos, isento de sabores e odores estranhos.

7.2. Requisitos gerais

7.2.1. Ausência de substâncias adicionadas sejam elas neutralizantes da acidez, reconstituintes de densidade, resíduos de antibióticos e antiparasitários, água e leite de animais de outras espécies.

7.2.2. Não ser leite de retenção ou colostrado, nem provir de fêmeas com diagnóstico de mastite clínica.

7.3. Requisitos físico-químicos:

- Matéria gorda: mín 5,0%
- Densidade relativa a 15°C: 1,032 a 1,041 g/mL
- Acidez titulável para leite resfriado: 19 a 27°D (até 29 °D para leite congelado)
- Extrato seco desengordurado mín: 9,0 %
- Índice Crioscópico: mín 0,540
- Proteínas: min 4,5%
- Lactose: min 4,1%

7.4. Requisitos microbiológicos

Devem dar início aos procedimentos necessários para assegurar que o leite cru obedece aos seguintes critérios:

- CBT até 1.500.000 UFC/ mL;

7.4.1. Porém, se pretender produzir produtos feitos com leite cru por um processo que não inclua nenhum tratamento térmico, devem tomar as medidas necessárias para assegurar que o leite cru utilizado obedece ao seguinte critério:

- CBT até 500.000 UFC/ mL;

7.5. Ao chegar no estabelecimento beneficiador/processador, sendo leite de conjunto de produtores ou somente de um produtor, é obrigatória a realização das seguintes análises:

7.5.1: Caso o leite seja proveniente de propriedade que o beneficia e não receba leite de outros produtores:

- Temperatura;
- Acidez titulável;
- Pesquisa de agentes inibidores de crescimento microbiano (antibiótico), quando realizado o tratamento em algum animal e quiser atestar que o mesmo está livre da presença de antibióticos, a critério do profissional técnico habilitado.

7.5.2 Caso o estabelecimento receba leite de outros produtores (além do produzido na propriedade)

- Temperatura;
- Acidez titulável;
- Densidade Relativa;
- Pesquisa de agentes inibidores de crescimento microbiano (antibiótico);

8. Controle do leite cru através de laboratório credenciado à RBQL: Devem ser enviadas amostras mensais de cada produtor à laboratório credenciado à RBQL para avaliação de parâmetros físico químicos e contagem bacteriana.

9. Será considerado leite cru fraudado o leite que:

- for adicionado de água;
- for adicionado de leite de outras espécies;
- for adicionado de substâncias conservantes ou qualquer elemento estranho à composição;
- tiver qualquer dos seus componentes subtraído, inclusive a gordura.