78a. Reunião CSCAPOVI

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
CGPE/Divisão de Normas e Relações Institucionais – DINRI

HELIA LEMOS DA SILVA -

SOLICITAÇÃO

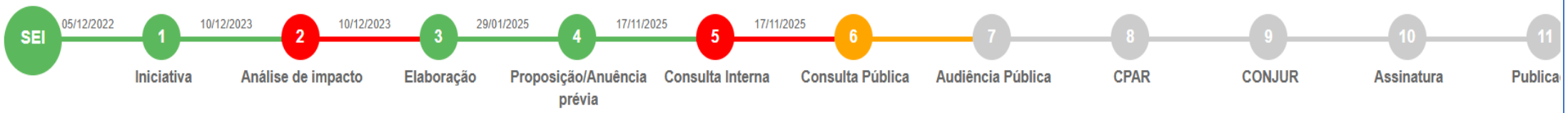
- 14:40 - Atualização sobre a situação das propostas, de RTIQs, em tramitação:
  - **de Leite de Cabra Cru (atualização da IN 37/2000), SEI nº 21000.120143/2022-21; e**
  - **de Leite de Ovelha, SEI nº 21000.086324/2022-11.**
- DINRI/CGPE/DIPOA/SDA
- Helia Lemos da Silva
- Reservados 20 minutos, das 14:40 às 15:00

Proposta dentro do SISMAN - RTIQ de leite de cabra cru (atualização da IN 37/2000) SEI nº 21000.120143/2022-21

Nº SEI 21000.120143/2022-21

PDF

Descrição da norma NORMAS HIGIÊNICO SANITÁRIAS E TECNOLÓGICAS, PARA LEITE DE CABRA CRU E INDICA OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O LEITE BENEFICIADO



- Fase concluída.
- Fase em execução.
- Fase rejeitada.
- Fase não iniciada.
- Ato arquivado.

▸ Proposição/Anuência prévia

Documentos Anexados			
	Nome do documento	Data	Ações

- Na reunião anterior - Reunião - RBQL ocorrida nos dias 23 e 24/03/2026 em Brasília - DF
- Laboratório de Qualidade do Leite da Escola de Veterinária da UFMG - materiais de referência certificados (MRCs) de lactose, proteína, sólidos totais, ureia e CCS.
- Em função dessa reunião o Processo retornaria para o GTT (áreas técnicas: CGI, a CRISC) e para a CGAL, para nova manifestação.

CRISC - Coordenação de Caracterização de Risco/CGPE:

- parâmetros microbiológicos, o enquadramento deve ser realizado conforme o tipo de produto/processo aplicando-se tanto ao leite bovino quanto ao caprino (e outros);

- limite para a Contagem Padrão em Placas (CPP) para o leite cru refrigerado de um máximo de 500.000 UFC/mL em médias geométricas trimestrais atualmente não pode ser avaliado pela rede do RBQL, pois não há acreditação e nem credenciamento para análise na matriz leite de cabra. Portanto, a manutenção do critério nesta norma pode dificultar a real implementação dessa política pública por não haver ainda a capacidade de análise laboratorial na Rede.

- Reunião entre Mapa e a Anvisa com vistas à harmonização dos **critérios microbiológicos aplicáveis aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ).**

- Foi alinhado que os padrões microbiológicos e de segurança sanitária para produtos são de **competência da Anvisa** e se aplicam ao produto ao longo de toda a sua vida útil, não sendo adequado que os RTIQs estabeleçam critérios próprios, evitando assim a duplicidade e dúvidas de aplicação na regulamentação, além de garantir coerência regulatória.

- Os RTIQs (novos ou em revisão) passem a **referenciar expressamente a legislação do órgão competente,** atribuindo ao setor regulado a responsabilidade de garantir o atendimento aos padrões microbiológicos até o final do prazo de validade, com base em seus programas de autocontrole.

"Dados recentes, de mais de 2.000 amostras coletadas e analisadas no projeto "AgroNordeste Agroindústria" (2019-2021), financiado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento por meio da Secretaria da Agricultura Familiar e Cooperativismo (MAPA-SAF) e Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola por meio do Projeto Dom Helder Câmara (FIDA-PDHC), corroboram com os dados obtidos no CAPRAGENE, indicando haver um padrão de lactose e sólidos totais abaixo dos limites estabelecidos pela Instrução Normativa nº 37 (Tabelas 2)."

Tabela 2. Média, desvio padrão, valor mínimo e máximo, número de observações e coeficiente de variação para características de composição (%) do leite de cabra cru produzido no Cariri Paraibano e Sertão Pernambucano.

Requisito	Média	Desvio Padrão	Mínimo	Máximo	N	CV
Gordura (%)	3,63	0,68	1,74	7,23	2.000	18,72%
Proteína (%)	3,16	0,29	1,59	5,20	2.000	9,09%
Lactose (%)	4,31	0,27	1,99	5,85	2.000	6,31%
Sólidos não-gordurosos (g/100g)	8,19	0,47	4,45	11,21	2.000	5,69%
ST (%)	11,82	0,95	6,72	16,62	2.000	8,02%

Requisitos	**Parâmetros**
Gordura	Mínimo 3,0 g/100g
Acidez titulável[1]	0,13 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL
Sólidos não gordurosos - % m/m	Mínimo 8,2 g/100g
Densidade - 15/15°C	1,028 a 1,034
Índice crioscópico	-0,550°H a -0,585°H equivalentes à -0,532°C a -0,565°C
Proteína total	Mínimo 2,8 g/100g
Lactose anidra	Mínimo 4,3 g/100g

Tabela 1. Parâmetros físico-químicos do leite de cabra cru refrigerado.

[1]A acidez titulável de leite de cabra cru, após sofrer congelamento, pode variar de 0,11g/100g (zero vírgula onze gramas em cem gramas) a 0,18g/100g (zero vírgula dezoito gramas em cem gramas), expressa em gramas de ácido lático/100 mL.

Requisitos	Parâmetros	Projeto Agronordeste	
Gordura	Mínimo 3,0 g/100g	3,63	1,74 ->7,23
Acidez titulável[1]	0,13 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	-	
Sólidos não gordurosos - % m/m	Mínimo 8,2 g/100g	8,19	4,45 ->11,21
Densidade - 15/15°C	1,028 a 1,034	-	
Índice crioscópico	-0,550°H a -0,585°H equivalentes à -0,532°C a -0,565°C	-	

CGAL- Coordenação Geral de Laboratórios

- no que tange à manutenção dos limites vigentes para sólidos não-gordurosos e lactose. Deve-se, no entanto, verificar-se junto ao autor do trabalho se os teores de lactose reportados referem-se à lactose anidra ou monohidratada, uma vez que isto não está claro no documento apresentado.
- Parâmetros microbiológicos para o leite de cabra pasteurizado. E Parâmetros microbiológicos para o leite de cabra UAT/*UHT*.

FOR CQL/006/01 - ESCOPO DE CREDENCIAMENTO: PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Área: Produtos de Origem Animal: Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL

Nome do laboratório: Laboratório de Análise da Qualidade do Leite da Escola de Veterinária da UFMG

Nome empresarial: Universidade Federal de Minas Gerais

Endereço: Avenida Antonio Carlos 6627 - Pampulha - Belo Horizonte/MG

Portaria de credenciamento: 914, de 25/10/2023

Processo de atualização de escopo: 000014.2676274/2023

Data de atualização: 08/11/2023

ID	Área	Classe de Ensaios	Classe de Matriz	Matriz	Determinação	Técnica	Método	Escopo Mínimo	Status do Ensaio	Observações
1	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Gordura	Espectrometria de absorção no infravermelho médio	ISO 9622	Sim	Ativo	IT 06.03-02 IT 10.18-02
2	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Proteína total	Espectrometria de absorção no infravermelho médio	ISO 9622	Sim	Ativo	IT 06.03-02 IT 10.18-02
3	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Lactose anidra	Espectrometria de absorção no infravermelho médio	ISO 9622	Sim	Ativo	IT 06.03-02 IT 10.18-02
4	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Sólidos totais	Espectrometria de absorção no infravermelho médio	ISO 9622	Sim	Ativo	IT 06.03-02 IT 10.18-02
5	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Sólidos não gordurosos	Espectrometria de absorção no infravermelho médio	ISO 9622	Sim	Ativo	IT 06.03-02 IT 10.18-02
6	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Contagem padrão em placas	Citometria de fluxo	ISO 4833-1	Sim	Ativo	IT 06.05-02 IT 06.07-02 IT 10.20-02 IT 10.21-02
7	Qualidade do Leite	RBQL	Leite e Derivados	Leite cru	Contagem de células somáticas	Citometria de fluxo	ISO 13366-2	Sim	Ativo	IT 06.03-02 IT 10.17-02

- Laboratório da UFMG precisaria fazer:
  - Comprovação de desempenho;
  - Inclusão da matriz.

  NÃO É NECESSÁRIO UM NOVO CREDENCIAMENTO!

  - CGAL:
    - Se o Mapa tem a necessidade em função da proposta deve ser solicitado à CGAL essas inclusões de matrizes nos credenciados;

    ATENÇÂO: AVALIAR A IMPORTÂNCIA DE UM DOCUMENTO QUE REFORCE ISSO, PARTINDO DAS ASSOCIAÇÕES DE INTERESSE, DO SETOR PRODUTIVO COM UM TODO.

Leite de Ovelha, SEI nº 21000.086324/2022-11

- Uma vez que os questionamentos para o leite de cabra cru estejam resolvidos a proposta de RTIQ de leite de ovelha será colocada em análise, pois muitos desses questionamentos serão similares, o que facilita o andamento da proposta.

OBRIGADA!

ESTA APRESENTAÇÃO PODE SER SOLICITADA À CGAC.

Dúvidas: dinri.dipoa@agro.gov.br