



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

OFÍCIO Nº 1177/2023/GAB-GM/MAPA

Na data da assinatura eletrônica.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Federal LUCIANO BIVAR

Primeiro-Secretário da Câmara dos Deputados

Câmara dos Deputados - Edifício Principal - Praça dos Três Poderes

70160-900, Brasília-DF

Assunto: Resposta ao Requerimento de Informação nº 2296/2023.

Senhor Primeiro-Secretário,

1. Dirijo-me a Vossa Excelência a propósito do **Requerimento de Informação nº 2296/2023**, transmitido por meio do Ofício 1^aSec/RI/E/nº 352, pelo qual os Deputados Federais Zeca Dirceu, Ana Paula Lima, Odair Cunha, Pedro Uczai e Bohn Gass solicitam informações sobre o setor leiteiro.

2. Nesse sentido, apresento as anexas manifestações proferidas sobre o tema, exaradas no âmbito das Secretarias de Política Agrícola e de Defesa Agropecuária, áreas competentes deste Ministério, consubstanciadas no Despacho 255, da lavra do Diretor do Departamento de Comercialização (DCA/SPA); no Despacho 69, do Departamento de Política de Financiamento ao Setor Agropecuário (DEFIN/SPA); na Nota Técnica nº 5/2023/DIPOA/SDA/MAPA, da Diretora substituta do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA/SDA); no Despacho 196, do Coordenador de Gestão da Qualidade, Auditoria e Fiscalização Laboratorial do Departamento de Serviços Técnicos (CQL/DTEC); e na Nota Técnica nº 1/2023/VIGI-CHU/SGRV7/CCTR/CGVIGIAGRO/DTEC/SDA, da Auditora Fiscal Federal Agropecuária da Coordenação de Fiscalização de Trânsito Regular, devidamente aprovados pelos Secretários Adjuntos das respectivas Áreas Finalísticas no Despacho 3656 SDA-ADJ/SDA/MAPA e no Oficio nº 530/2023/GAB-SPA/SPA/MAPA.

3. Sendo essa a resposta a encaminhar, coloco as equipes técnicas desta Pasta à disposição para prestar esclarecimentos adicionais que eventualmente se fizerem necessários.

Atenciosamente,

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO
Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

Anexos:

SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

I - Despacho 255 DCA/SPA/MAPA (31361441);

- Despacho 69 DEFIN/SPA/MAPA (31437896);

I- Ofício nº 530/2023/GAB-SPA/SPA/MAPA (31440955).

Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/autenticacao/assinatura/camara/leg.br/> /Oficio_31693209.html

2349427

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- IV - Nota Técnica nº 5/2023/DIPOA/SDA/MAPA (31277182);
V - Despacho 196 CQL/DTEC/SDA/MAPA (31356498);
VI - Nota Técnica nº 1/2023/VIGI-CHU/SGRV7/CFTR/CGVIGIAGRO/DTEC/SDA/MAPA (31421199); e
VII - Despacho 3656 SDA-ADJ/SDA/MAPA (31500289).



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS HENRIQUE BAQUETA FAVARO, Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária**, em 24/10/2023, às 16:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31693209** e o código CRC **8AD7E0D0**.

Referência: Processo nº 1353934/2023

SEI nº 31693209



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/autenticidade-assinatura/camara/leg/017/codArquivo/001-234542/>

f

2349427



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NOTA TÉCNICA Nº 5/2023/DIPOA/SDA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.068173/2023-08

INTERESSADO: CÂMARA DOS DEPUTADOS - GABINETE DO DEPUTADO FEDERAL ZECA DIRCEU - PT/PR

1. ASSUNTO

1.1. OFÍCIO Nº 415/2023 - GAB/ZD. Informações sobre a crise que atinge o setor leiteiro.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta 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;

2.2. Instrução Normativa nº 118, de 11 de janeiro de 2021 - Aprova os procedimentos de reinspeção de produtos de origem animal comestíveis importados;

2.3. Instrução Normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018 - Incorpora ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó, aprovado pela Resolução Mercosul/GMC/RES. nº 07/18;

2.4. Portaria SDA nº 558, de 30 de março de 2022 - Aprova os procedimentos para registro, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal comestíveis, fabricados por estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o Brasil;

2.5. Norma Interna DIPOA/SDA Nº 01, de 08 de março de 2017 - Aprova os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos;

2.6. Sítio oficial do MAPA na internet - <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/internacional/portugues/importacao/animal/produtos-de-origem-animal-comestiveis>;

2.7. Sítio oficial do MAPA na internet - <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animal>.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. Demanda apresentada pelo Deputado Federal Zeca Dirceu, o qual solicita informações sobre a crise que atinge o setor leiteiro, através do Ofício nº 415/2023 - GAB/ZD ([30842043](#));

3.2. Apresentação das informações que competem ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA.

4. ANÁLISE

Em atenção ao demandado pelo Deputado Federal Zeca Dirceu, que solicita informações sobre a crise que atinge o setor leiteiro pelo Ofício nº 415/2023 - GAB/ZD ([30842043](#)), apresentamos as informações que competem ao DIPOA:



Como está sendo realizada a fiscalização da importação de leite, especialmente do leite em derivados lácteos, de países que compõe o Mercosul?

Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/?codArquivoTeor=2349427>

2349427

A importação de produtos de origem animal comestíveis (POA), incluindo o leite, o leite em pó, e demais derivados lácteos, requer autorização prévia do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), que avaliará se o produto atende aos requisitos de saúde animal e pública.

Quanto aos aspectos de saúde pública, os POA com finalidade comercial poderão ser importados quando: procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA); procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil; estiverem previamente registrados pelo DIPOA; estiverem rotulados de acordo com a legislação específica e vierem acompanhados de certificado sanitário internacional (CSI) expedido por autoridade competente do país de origem, nos termos acordados bilateralmente.

A importação e, consequentemente, a circulação em território nacional dos POA importados somente será autorizada após a fiscalização e reinspeção pela área competente da vigilância agropecuária internacional do Ministério da Agricultura e Pecuária (VIGIAGRO).

A fiscalização do VIGIAGRO tem como base a autorização de importação expedida no próprio licenciamento de importação. Será realizada a análise da documentação de importação, incluindo o CSI, da situação dos produtos (inclusão no Regime de Alerta de Importação – RAI) e do status (ativo ou suspenso) da habilitação do estabelecimento estrangeiro.

O RAI é um controle especial de fiscalização instaurado mediante a constatação, nos procedimentos de reinspeção, de irregularidades nos POA exportados para o Brasil. A partir da inclusão em RAI, no mínimo, dez remessas seguintes de exportação serão submetidas à reinspeção obrigatória pelo VIGIAGRO e à coleta de amostras, quando couber. Os produtos em RAI só são liberados da zona primária após a verificação da sua conformidade.

Os procedimentos de reinspeção de POA foram padronizados pela Instrução Normativa nº 118, de 11 de janeiro de 2021, e divididos em três níveis (I - conferência física; II - conferência física e exame físico; III - conferência física, exame físico e coleta de amostras).

A conferência física (nível I) é o procedimento mais simplificado de reinspeção, englobando a verificação do documento de trânsito, das condições dos veículos e contentores, da embalagem e rotulagem e aferição da temperatura do produto, quando couber.

O exame físico (nível II) é o procedimento intermediário de reinspeção, abrangendo, além da conferência física, a inspeção visual macroscópica e a avaliação das características sensoriais, quando couber.

A coleta de amostras (nível III) é o procedimento mais completo de reinspeção, compreendendo, além da conferência física e do exame físico, a retirada de amostras de produtos para a análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas. O quantitativo de amostras coletadas nos procedimentos de reinspeção é definido pelo Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA) importados. Os produtos coletados só são liberados para comercialização ou utilização após a verificação da sua conformidade.

Os três níveis de reinspeção utilizam critérios de amostragem estabelecidos com base em risco, considerando o produto, o país de origem e o histórico de notificações do fabricante. Aquelas cargas que não foram amostradas para reinspeção serão liberadas mediante verificação documental, apenas.

Caso sejam verificadas irregularidades durante os procedimentos de reinspeção, o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) promove a comunicação do fato à autoridade sanitária responsável do país exportador por meio de uma notificação.

Por fim, acrescentamos que os procedimentos de autorização prévia de importação e de reinspeção são os mesmos para todos os países, inclusive os pertencentes ao Mercosul.

As informações à respeito da autorização prévia de importação, do alerta de importação e dos procedimentos de reinspeção podem ser consultadas no link <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/nacional/portugues/importacao/animal/produtos-de-origem-animal-comestiveis>.



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/?codArquivoTeor=2349427>

2349427

4.2. Como é feito o controle da reidratação do leite em pó? Quais as normas em vigor orientam o controle e a fiscalização do leite reidratado?

Considerando tratar-se de produto regulamentado (IN 53/2018), o Leite em Pó é registrado automaticamente no Sistema PGA-SIGSIF, seja ele produzido no Brasil, ou importado, conforme disposto no Decreto 9.013/2017:

Art. 427-A. O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro será concedido de forma automática, mediante depósito da documentação de exigência no sistema de que trata o **caput**, nos seguintes casos:

I - produtos regulamentados; e

II - produtos destinados exclusivamente à exportação.

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 3º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

O DIPOA realiza auditorias para verificação de conformidade dos registros, conforme prevê a Portaria 558/2022:

Art. 18. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal realizará auditorias de registro de produtos, com a finalidade de verificar o cumprimento da legislação, a conformidade dos documentos e as informações fornecidas pelo estabelecimento.

Art. 19. Quando forem constatadas inconformidades relativas ao registro do produto, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal notificará o estabelecimento nacional ou a autoridade sanitária do país de origem do estabelecimento estrangeiro, especificando a inconformidade e definindo as providências a serem aplicadas.

§1º O descumprimento das providências determinadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal implica no cancelamento do registro do produto.

§2º O cancelamento do registro não impede a aplicação de outras ações fiscais cabíveis, em decorrência da constatação de infrações à legislação, que venham a ser determinadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, durante procedimento de auditoria.

O produto Leite Reconstituído está previsto no Decreto 9.013/2017:

Art. 354. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do **caput**, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público. (Grifo Noso)

...

Art. 361. Para os fins deste Decreto, **leite reconstituído** é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.**(Grifo Noso)**



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/?codArquivoTeor=2349427>

2349427

Atualmente desconhecemos qualquer autorização vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para a reconstituição do leite em pó para consumo humano direto. Admite-se a utilização da reconstituição do leite, nos moldes do art. 361 do Decreto 9.013/2017, para os derivados lácteos, como Bebidas Lácteas, iogurtes, entre outros, de acordo com o processo de fabricação dos produtos, conforme previsão nos respectivos regulamentos técnicos.

4.3. Quais os laboratórios, por Estado da Federação, credenciados pelo Ministério da Agricultura para análise da qualidade do leite?

A pergunta é mais relativa às atribuições da CGAL/DTEC/SDA, entretanto, como se trata de pergunta simples e acessível, informamos que o rol de laboratórios credenciados e seus escopos analíticos são dinâmicos, ou seja, tanto a relação dos laboratórios quanto as análises que estão aptos a realizar podem se alterar diariamente. Assim, é possível se obter a relação momentânea no site do MAPA: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animal>.

4.4. O Ministério tem realizado fiscalização nas unidades industriais que envasam e processam produtos lácteos? Se foram realizadas autuações, informar as empresas por unidades da Federação, e o valor das multas aplicadas?

Diante do questionamento cabe esclarecer que nos estabelecimentos de leite e derivados a inspeção Federal será realizada em caráter periódico, conforme Art. 11 do Decreto 9.013/17:

Art. 11. A inspeção federal será realizada em caráter permanente ou **periódico**.

§ 1º ...

§ 2º A inspeção federal em **caráter periódico** consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate. (**grifo nosso**).

Os estabelecimentos que processam produtos de origem animal, devem ter descritos e implementados seus programas de autocontrole os quais serão base para fiscalização e inspeção dos estabelecimentos, entre eles as indústrias de leite e derivados. De acordo com o art. 10 do Decreto 9.013/17.

Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

Entende-se por programas de autocontrole os programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPFO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Diante disto, o DIPOA estabeleceu por meio da Norma Interna 01/2017 a frequência e amostragem de fiscalização em estabelecimentos com inspeção em caráter periódica.

Art. 1º Aprovar os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos.

A NI 01/2017, estabelece também em seu artigo 3º que nos estabelecimentos sob inspeção instalada em caráter periódica será realizada com base no risco.

Art. 3º A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação in loco ou documental.



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/?codArquivoTeor=2349427>

2349427

§1º...

§2º...

§3º A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico será **aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento** estabelecido em norma específica (RD, Anexo III, parte III). (grifo nosso).

Os Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SIPOA, no âmbito de sua abrangência territorial são os responsáveis por estabelecer o cálculo de risco dos estabelecimentos e mediante este, programar as fiscalizações realizadas a cada indústria.

Os SIPOAs, mantém com dificuldade, devido o baixo quantitativo de AFFAs para realizar as fiscalizações, o cronograma programado para as atividades de estabelecimentos com inspeção instalada em caráter periódica. No ano de 2023 as fiscalizações em unidades de beneficiamento de leite e derivados foram realizadas atendendo a programação, inclusive com a avaliação das indústrias que recebem e processam produtos importados.

Durante os procedimentos de fiscalização e inspeção de estabelecimento são gerados documentos denominados verificação oficial de elementos de controle - VOEC, onde são descritos as conformidades e não conformidades avaliadas nas indústrias durante o procedimento de fiscalização. Esta documentação gera um processo SEI o qual consta todas as medidas corretivas as quais o estabelecimento adota para restabelecer a conformidade das operações.

Nos procedimentos de fiscalização podem ocorrer ações administrativas em desfavor da empresa, como a emissão de Auto de Infração (AI). O rito processual dos AI, estabelecem multa apenas após o trânsito em julgado dos processos.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- 5.1. Ofício nº 415/2023 - GAB/ZD ([30842043](#)).

6. CONCLUSÃO

6.1. Foram apresentadas as informações necessárias para subsidiar resposta ao parlamentar requerente, dentro das competências do DIPOA.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA SATIE BECKER DE CARVALHO CHINO**, Diretora Substituta, em 28/09/2023, às 19:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31277182** e o código CRC **81D9B9E9**.

Referência: Processo nº 21000.068173/2023-08

SEI nº 31277182

Criado por [patricia.gomes](#), versão 6 por [patricia.gomes](#) em 28/09/2023 18:27:34.



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/?codArquivoTeor=2349427>

2349427



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS
COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS
Coordenação de Gestão da Qualidade, Auditoria e Fiscalização Laboratorial

DESPACHO

Processo nº 1353934/2023

Interessado: GAB-1SECM.UT

1. Em atendimento ao Despacho 881 (31284324) da CDL/CGAL, transmito resposta ao questionamento 3, contido no Requerimento de Informação 2296/2023 (31173555), *in verbis*.

"Quais os laboratórios, por Estado da Federação, credenciados pelo Ministério da Agricultura para análise da qualidade do leite?"

2. O controle da qualidade do leite é realizado pelo MAPA por meio dos Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária e pela rede de laboratórios credenciados junto à Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários e conta com as seguintes áreas de atuação e os respectivos laboratórios atuantes.

2.1. Rede Brasileira de Laboratórios da Qualidade do Leite (RBQL): responsável pela análise do leite cru de todos os produtores rurais que fornecem leite a estabelecimentos registrados na inspeção oficial.

- a) Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – Cariacica/ES
- b) Centro de Pesquisa de Alimentos da Universidade Federal de Goiás – Goiânia/GO
- c) Laboratório de Análise da Qualidade do Leite da Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais – Belo Horizonte/MG
- d) Laboratório Centralizado de Análise de Leite do Programa de Análise de Rebanhos Leiteiros do Paraná – Curitiba/PR
- e) Centro de Pesquisa em Alimentação da Universidade de Passo Fundo – Passo Fundo/RS
- f) Laboratório Unianálises – Lajeado/RS
- g) Laboratório de Qualidade do Leite da Embrapa Clima Temperado – Pelotas/RS
- h) Laboratório de Análise de Alimentos e Bebidas da Fundação Regional Integrada – Frederico Westphalen/RS
- i) Laboratório Estadual da Qualidade do Leite – Concórdia/SC
- j) Clínica do Leite – Piracicaba/SP

2.2. Ensaios microbiológicos: controle microbiológico de leites e produtos lácteos.

- a) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Goiás (LFDA-GO) – Goiânia/GO
- b) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Minas Gerais (LFDA-MG) – Pedro Leopoldo/MG
- c) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária no Pará (LFDA-PA) – Belém/PA



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/realms/autenticacao-assinatura/camara-leg/01/ceca/Arquivo/001-2345427>

2349427

- d) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Pernambuco (LFDA-PE) – Recife/PE
- e) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária no Rio Grande do Sul (LFDA-RS) – Porto Alegre/RS
- f) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em São Paulo (LFDA-SP) – Campinas/SP
- g) GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade – Belo Horizonte/MG
- h) Iberpharm Laboratórios do Brasil – Machado/MG
- i) GTA Gestão e Tecnologia de Alimentos – Juiz de Fora/MG
- j) Laboratório Unianálises – Lajeado/RS
- k) Laboratório ALAC – Garibaldi/RS
- l) Instituto SENAI de Tecnologia de Alimentos e Bebidas – Chapecó/SC
- m) Freitag Laboratórios – Timbó/SC
- n) Cerelab Laboratórios Químicos – São Paulo/SP
- o) Labcentro Análises em Alimentos – Votuporanga/SP
- p) TUV SUD SFDK Laboratório de Análise de Produtos – São Paulo/SP
- q) Microbial Laboratório de Análises Físico-Químicas e Microbiológicas – Campinas/SP
- r) Eurofins do Brasil – Indaiatuba/SP
- s) LACI Laboratório de Análises Químicas, Microbiológicas e Controle Industrial – Lins/SP
- t) Food Intelligence – São Paulo/SP

2.3. Ensaios físico-químicos: controle físico-químico de leites e produtos lácteos.

- a) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Goiás (LFDA-GO) – Goiânia/GO
- b) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Minas Gerais (LFDA-MG) – Pedro Leopoldo/MG
- c) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária no Pará (LFDA-PA) – Belém/PA
- d) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Pernambuco (LFDA-PE) – Recife/PE
- e) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária no Rio Grande do Sul (LFDA-RS) – Porto Alegre/RS
- f) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em São Paulo (LFDA-SP) – Campinas/SP
- g) Seção Laboratorial Avançada (SLAV-SC) – São José/SC
- h) GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade – Belo Horizonte/MG
- i) Iberpharm Laboratórios do Brasil – Machado/MG
- j) GTA Gestão e Tecnologia de Alimentos – Juiz de Fora/MG
- k) Laboratório Unianálises – Lajeado/RS
- l) Laboratório ALAC – Garibaldi/RS
- m) Instituto SENAI de Tecnologia de Alimentos e Bebidas – Chapecó/SC
- n) Freitag Laboratórios – Timbó/SC
- o) Cerelab Laboratórios Químicos – São Paulo/SP
- p) Labcentro Análises em Alimentos – Votuporanga/SP
- q) TUV SUD SFDK Laboratório de Análise de Produtos – São Paulo/SP
- r) Microbial Laboratório de Análises Físico-Químicas e Microbiológicas – Campinas/SP
- s) Eurofins do Brasil – Indaiatuba/SP



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infoleg-autenticacao assinatura.camara.leg.br/codAquivo/001-23456427>

2349427

- t) LACI Laboratório de Análises Químicas, Microbiológicas e Controle Industrial – Lins/SP
- u) Food Intelligence – São Paulo/SP

2.4. Controle de resíduos e contaminantes: controle de drogas veterinárias autorizadas e proibidas, agrotóxicos, contaminantes inorgânicos, micotoxinas e dioxinas.

- a) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Goiás (LFDA-GO) – Goiânia/GO
- b) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em Minas Gerais (LFDA-MG) – Pedro Leopoldo/MG
- c) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária no Rio Grande do Sul (LFDA-RS) – Porto Alegre/RS
- d) Laboratório Federal de Defesa Agropecuária em São Paulo (LFDA-SP) – Campinas/SP
- e) Integrated Petroleum Expertise Company – São Bernardo do Campo/SP
- f) TUV SUD SFDK Laboratório de Análise de Produtos – São Paulo/SP
- g) Eurofins do Brasil – Indaiatuba/SP

Cordialmente,



Documento assinado eletronicamente por **LEANDRO DIAMANTINO FEIJO, Coordenador de Gestão da Qualidade, Auditoria e Fiscalização Laboratorial**, em 03/10/2023, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **31356498** e o código CRC **A1E3681D**.



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/autenticidade-assinatura/camara-leg.br/codArquivo/001-2349427>



Ministério da Agricultura e Pecuária
DEPARTAMENTO DE COMERCIALIZAÇÃO

DESPACHO

Processo nº 1353934/2023

Interessado: GAB-1SECM.UT

Ao Gabinete da Secretaria de Política Agrícola.

Assunto: Manifestação técnica sobre o Requerimento de Informação nº 2296/2023.

Em resposta ao Despacho 1429(31246447) e em atenção ao Requerimento do Excelentíssimo Sr. Deputado Federal Zeca Dirceu, apresentamos as informações que competem ao DCA/SPA nos itens 4 e 6:

4) Quais as providências estão sendo adotadas pelo Ministério com relação à crise do setor, especialmente quanto a importação predatória?

Primeiramente, cabe destacar que, como a origem do leite em pó que chega ao Brasil é dos Países do Mercosul, e, pelo acordo do Mercosul assinado pelos países em 1991, as operações não são passíveis de restrição unilateral.

No entanto, como medida alternativa, este Ministério está negociando com os Ministérios das Relações Exteriores (MRE), da Fazenda (MF) e da Indústria, Comércio e Serviço (MDIC) a redução de concessões tributárias para o produto importado, de modo a diminuir o volume de importação. Assim, foram revogadas as Resoluções Gecex no 353, de 23 de maio de 2022; e no 388, de 22 de agosto de 2022, que reduziam o imposto de importação para derivados de leite.

Além disto, em operações conduzidas pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o MAPA e o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) estão adquirindo leite em pó, principalmente de cooperativas de produção, como forma de reduzir a oferta e, assim, provocar melhoria nos preços que serão repassados aos produtores de leite. Estão sendo alocados R\$ 200 milhões dos orçamentos destes Ministérios, suficiente para adquirir em torno de 8,0 milhões de quilos de leite em pó.

6) Existe algum levantamento do número de produtores atingidos pela crise atual? Se existir, especificar por porte/enquadramento do produtor.

O Departamento de Comercialização não possui tais dados. Sugerimos buscar estas informações na Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/autenticacao/assinatura/canarialeg/017/codArquivo/001-234542/>

2349427

Cordialmente



Documento assinado eletronicamente por **SILVIO FARNESE, Diretor do Departamento de Comercialização**, em 04/10/2023, às 11:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º,§ 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:
[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **31361441** e o código CRC **E38AB786**.

Referência: Processo nº 1353934/2023

SEI nº 31361441

2349427



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infocamara.leg.br/codArquivo/001-2349427>

f

2/2



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
UNIDADE DESCENTRALIZADA DE VIGILÂNCIA AGROPECUÁRIA INTERNACIONAL DE CHUI-RS

NOTA TÉCNICA Nº 1/2023/VIGI-CHU/SGRV7/CFTR/CGVIGIAGRO/DTEC/SDA/MAPA

PROCESSO Nº 1353934/2023

INTERESSADO: GAB-1SECM.UT

1. ASSUNTO

1.1. Requerimento de Informação nº 2296/2023 (31173555). Procedimentos de fiscalização de produtos lácteos importados nos pontos de ingresso da mercadoria.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Ofício - Circular Conjunto Nº 02/2021/DIPOA/DTEC/SDA/MAPA (18596886).
2.2. Ofício - Circular Conjunto Nº 01/2022/DSA/DTEC/DIPOA/SDA/MAPA (21150777).
2.3. OFÍCIO Nº 407/2023/DIPOA/SDA/MAPA (29376364).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. Conforme previsto nos art. 487 e 538-A do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, a partir de 18 de agosto de 2021, a circulação em território nacional de matérias-primas e produtos de origem animal importados é autorizada somente após a fiscalização e reinspeção pela área Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO) do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

3.2. Após a obtenção da autorização prévia de importação, as importações de Produtos de Origem Animal (POA) comestíveis com finalidade comercial passam por análise documental na Central de Análise Remota do VIGIAGRO. O importador prepara a documentação, incluindo, dentre outros documentos, a cópia do Certificado Sanitário Internacional (CSI) e do manifesto de carga, e remete o processo via formulário eletrônico. O parecer da análise é registrado no Portal Único do Comércio Exterior, indicando que o processo poderá seguir para reinspeção. A reinspeção somente pode ser realizada por equipe de fiscalização do VIGIAGRO nos recintos habilitados para a reinspeção de POA, conforme relação disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/habilitacao-de-recintos-1>.

3.3. Para solicitar a reinspeção de POA comestíveis, o solicitante deve preencher o formulário eletrônico de solicitação no dia anterior à data em que o produto será selecionado para enquadramento em um dos níveis de fiscalização agropecuária. Nessa data, a carga já deverá estar disponível para fiscalização. Excetuam-se desta regra cargas do modal rodoviário que podem ser incluídas no sistema de parametrização antes da chegada da carga e antes que seja concluída a verificação documental (status "em inspeção") pela Central de Análise Remota do VIGIAGRO.

3.4. No dia seguinte à data de protocolo, utilizando critérios de gerenciamento de risco previstos na Instrução Normativa nº 118, de 11 de janeiro de 2021, as Licenças de Importação (L.I.s) podem ser parametrizadas para reinspeção em cada um dos três níveis (I - conferência física; II - conferência física e exame físico; III - conferência física, exame físico e coleta de amostras) e as demais serão submetidas somente à verificação documental. Nos carregamentos que contenham mais de uma L.I. vinculada e que tenham sido parametrizadas para diferentes níveis de reinspeção, será adotado o nível de reinspeção mais completo para a carga como um todo.

4. ANÁLISE

PROCEDIMENTOS REALIZADOS NA REINSPEÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/realms/autenticacao-assinatura/camara-leg.br/.well-known/openid-configuration>

f

2349427

4.1.1. CONFERÊNCIA FÍSICA

A conferência física é o procedimento simplificado de reinspeção (nível I), objetivando realizar a inspeção mais ágil da carga, já que não existe necessidade de descarregamento do contentor. Consiste na verificação do documento de trânsito, das condições dos veículos e contentores, da embalagem e rotulagem e mensuração da temperatura do produto, quando couber.

- Verificação do documento de trânsito

O número do contêiner, a placa do veículo e o número do lacre devem corresponder aos indicados no documento de trânsito, seja o CSI ou o documento agropecuário de trânsito. Excetuam-se desta regra cargas que tiveram o lacre rompido por outro órgão de fiscalização, mediante a apresentação de documento comprobatório. Outro aspecto a ser avaliado é a inviolabilidade do lacre. Produtos que dispensam refrigeração para conservação podem ser transportados em caminhões lonados, porém, é preciso observar, ao longo de toda a carroceria, a integridade da corda que circunda a lona bem como os pontos de inserção do lacre. Caso seja constatado que a lona pode ser aberta, permitindo a remoção ou inclusão de produtos na carreta, sem necessidade de ruptura do lacre, trata-se de uma infração ao inciso VII do art. 480 do Decreto nº 9.013 de 2017.

- Verificação das condições dos veículos e contentores

A manutenção e higiene do veículo transportador ou contentor e o funcionamento do gerador de frio, quando couber, preservam as embalagens primárias e contribuem para a prevenção de contaminações e conservação dos produtos nas condições indicadas na rotulagem. A presença de pragas, poeira ou sujidades no assoalho, teto e laterais do contentor bem como deficiências na vedação, que permitam o contato das embalagens com o meio externo, consistem em falhas nos procedimentos de higienização e boas práticas durante o carregamento. Essas não conformidades demonstram pouco cuidado na conservação e acondicionamento dos produtos e podem torná-los impróprios para consumo humano (inciso III do art. 497 do Decreto nº 9.013 de 2017), cabendo análise do servidor responsável pela reinspeção. A presença discreta e pontual de sujidades sobre embalagens secundárias poderá ser tolerada, desde que as embalagens secundárias estejam íntegras e os produtos no seu interior estejam em embalagens primárias, que impeçam a contaminação dos produtos. É importante que a constatação de gerador de frio desligado ou de temperatura ambiente superior à indicada nos documentos de importação seja sempre associada à mensuração da temperatura do produto.

- Verificação da embalagem e rotulagem

Na verificação da rotulagem, é preciso comparar o rótulo apresentado ao registrado e observar a presença de forma indelével das seguintes informações obrigatórias, definidas pelo art. 443 do Decreto nº 9.013 de 2017:

- a. Nome do produto (denominação de venda);
- b. Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- c. Nome empresarial e endereço do importador;
- d. Marca comercial do produto, quando houver;
- e. Prazo de validade e identificação do lote;
- f. Lista de ingredientes e aditivos;
- g. Indicação do número de registro do produto no DIPOA, sendo um por embalagem;
- h. Identificação do país de origem;



Instruções sobre a conservação do produto;

Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/autenticacao-assinatura/canarialeg/017/codArquivo/001-234542/>



2349427

j. Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

k. Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Em relação à denominação de venda, tolera-se a inversão da ordem de disposição dos termos. As legislações de referência para nomenclatura dos produtos lácteos são os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ).

É preciso observar também o atendimento à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (declaração de presença ou ausência de glúten), Instrução Normativa MAPA nº 22, de 15 de junho de 2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 (rotulagem nutricional dos alimentos embalados), Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 (rotulagem de alimentos embalados) e Instrução Normativa ANVISA/MS nº 75, de 08 de outubro de 2020 (requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional), no que couber.

De acordo com o item 3.4 da Instrução Normativa MAPA nº 22 de 2005 , pode ser aplicada em território nacional, antes da comercialização, etiqueta em português com as informações obrigatórias, quando o rótulo estiver redigido em idioma estrangeiro. Para isso, no registro do produto, o fabricante estrangeiro deve prever o croqui da etiqueta complementar e indicar, expressamente, que ela será apostila no destino. Em caso de omissão, entende-se que o produto virá rotulado no país de origem da carga.

Quanto às informações de glúten e alergênicos, para produtos importados destinados exclusivamente ao processamento industrial, as informações necessárias para proteger e promover a saúde, tais como as advertências sobre alergênicos, lactose, tabela nutricional e glúten, podem ser apresentadas em declaração fornecida ao importador porque esses produtos ainda passarão por processamentos adicionais (fracionamento e reembalagem) antes de serem ofertados ao consumidor final.

Quando na conferência física são identificadas embalagens danificadas, a carga deve ser direcionada para exame físico para verificação da integridade em três pontos da carga. As embalagens primárias e secundárias que são abertas para realização da reinspeção são fechadas com fita de identificação do MAPA e, para garantir a rastreabilidade do produto, não são removidos os rótulos ou etiquetas de identificação.

- Mensuração da temperatura do produto:

A mensuração de temperatura deve ser realizada com termômetro de superfície (infravermelho), que permite uma leitura rápida e sem contato físico entre o termômetro e o produto, reduzindo a manipulação e possibilidade de contaminação cruzada.

Apesar da maior suscetibilidade do termômetro de superfície a erros de medição resultantes do manuseio do equipamento, ambiente de mensuração e material da embalagem do produto, é possível obter medidas confiáveis por meio do emprego da distância alvo indicada no manual do equipamento e da mensuração em triplicata (registra-se a média dos valores obtidos).

A média da temperatura mensurada com termômetro de superfície deverá ser confrontada com a temperatura de conservação indicada na rotulagem. Quando a mensuração da temperatura de superfície indicar não conformidade, a carga deverá ser direcionada para exame físico. Será aplicado um plano amostral AQL 6,5%, nível de inspeção II, sobre as temperaturas mensuradas com uso de termômetro de espeto, inserido no centro geométrico do produto, em amostras coletadas aleatoriamente de três pontos da carga. Esses termômetros devem ser lavados e sanitizados com álcool 70% antes de iniciar a medição, a cada uso e ao final das medições.

Tabela 1: Plano de amostragem AQL de 6.5% com nível de reinspeção II que indica o tamanho do lote (N), o tamanho da amostra (n) e o número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) de acordo o peso do produto.



MANHO DO LOTE (N)	NÍVEL DE REINSPEÇÃO
-------------------	---------------------

Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/autenticidade/assinatura/canarialeg/017/codArquivo/001-2345427>

2349427

	II	
Peso líquido igual ou menor que 1kg		
	Tamanho da amostra (n)	Aceitação (c)
4.800 a menos	13	2
4.801 a 24.000	21	3
24.001 a 48.000	29	4
48.001 a 84.000	48	6
84.001 a 144.000	84	9
144.001 a 240.000	126	13
Mais de 240.000	200	19
Peso líquido maior que 1 kg e menor que 4,5kg		
	Tamanho da amostra (n)	Aceitação (c)
2.400 ou menos	13	2
2.401 a 15.000	21	3
15.001 a 24.000	29	4
24.001 a 42.000	48	6
42.001 a 72.000	84	9
72.001 a 120.000	126	13



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/realms/autenticacao-assinatura/canaria-leg/017/codArquivo/001-234542>

2349427

Mais de 120.000	200	19
	Peso líquido maior que 4,5kg	
	Tamanho da amostra (n)	Aceitação (c)
600 ou menos	13	2
601 a 2.000	21	3
2.001 a 7.200	29	4
7.201 a 15.000	48	6
15.001 a 24.000	84	9
24.001 a 42.000	126	13
Mais de 42.000	200	19

Para a correta interpretação do plano amostral, são utilizados os seguintes conceitos:

a. LOTE: é o conjunto de recipientes ou embalagens primárias ou unidades de amostras do mesmo tamanho, tipo e forma de apresentação que contém produtos fabricados em condições semelhantes;

b. TAMANHO DO LOTE (N): é o número de recipientes ou embalagens que formam o lote. É considerada a quantidade total de embalagens ou recipientes dispostos na carga importada de um mesmo tipo de produto;

c. UNIDADE AMOSTRAL: é o recipiente ou embalagem, uma porção do conteúdo desta embalagem ou recipiente ou ainda uma mescla do produto que se examina para compor esta porção. Entende-se como porção a quantidade de 1kg de produto;

d. AMOSTRA (n): o total de unidades amostrais que serão utilizadas na reinspeção durante o exame físico do produto. Geralmente, a amostra corresponde a todos recipientes ou unidades amostrais segregadas para o exame físico do lote.

Exceção é aplicada para produtos fatiados em que o termômetro de superfície passa a ser o único instrumento de eleição preconizado, sem acarretar prejuízos à medição. Recomenda-se que o procedimento seja realizado, preferencialmente, ainda dentro dos contentores para garantir a ausência de interferência da temperatura ambiente externa.

Na mensuração da temperatura, são toleradas, para produtos importados, variações de até 15% (quinze por cento) da temperatura indicada na rotulagem. Apesar das flutuações de temperatura, durante a produção até o consumo, influenciarem diretamente na vida de prateleira, estudos demonstram



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

/p_882650/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/Content.Outlook/TTA0HITJ/Nota_Technica_31421199.html

2349427

que oscilações nessa faixa de temperatura, durante o transporte, não comprometem a qualidade microbiológica e a estabilidade dos produtos.

As unidades que excedem o limite de tolerância sobre a temperatura máxima de conservação estabelecida no rótulo do produto são consideradas defeituosas. Estas, em caso de liberação da carga após a aplicação do plano amostral, devem ser descartadas. Para adoção de ações fiscais, é imprescindível a utilização de um termômetro de espeto calibrado e com certificado de calibração vigente. Já para situações que indiquem variações na temperatura do contentor durante o transporte, é preciso associar os achados da reinspeção à temperatura mensurada.

4.1.2. EXAME FÍSICO

O exame físico é o procedimento intermediário de reinspeção (nível II) e consiste na inspeção visual macroscópica e na avaliação das características sensoriais dos produtos, quando couber. Neste nível, os produtos são removidos do contentor para permitir amostragens aleatórias em três partes distintas da carga.

A integridade das embalagens primárias que têm contato direto com o produto, é avaliada para garantir a proteção dos produtos nelas contidos, minimizando possíveis contaminações.

Entre os principais defeitos sobre embalagens destacamos: amassamentos ou extravasamento de líquidos que indiquem perda da hermeticidade; tufamentos; rupturas ou perfurações com exposição do produto a contaminantes; e perda de vácuo.

A ocorrência pontual de embalagens defeituosas, resulta no descarte dos produtos com danificados, contudo a ocorrência generalizada de embalagens defeituosas, resulta na adoção das Ações Fiscais.

Como critério de destinação, após identificação no exame físico (início, meio e fim da carga) de desvios sobre a integridade de alguma embalagem é necessário aplicação de um plano amostral nível de inspeção II (Tabela 1).

Os produtos, cujas embalagens sejam consideradas danificadas durante o exame físico, são descartados de acordo com os procedimentos de manejo de resíduos do recinto.

Para leite e creme de leite, seja UHT ou esterilizado, verifica-se alterações sensoriais de cor e odor bem como a presença de embalagens tufadas, de sedimentação/gelificação/coagulação e de extravasamento do produto. Nestes três últimos casos, as embalagens alteradas são separadas e descartadas e são coletadas amostras das embalagens normais para análise microbiológica dos requisitos indicados no RTIQ dos produtos.

Para manteiga e butter oil, é analisado se a embalagem recobre totalmente o produto e a presença de corpos estranhos, sujidades, bolores disseminados e sinais de deteriora (alterações na coloração, odor e rancificação). Produtos acondicionados em tambores, por possuírem em seu interior gás inerte antioxidante, não são abertos na reinspeção para que o produto não seja inutilizado. O exame físico e a coleta de amostras ocorrem quando são constatados contentores danificados.

Para queijos, observa-se a ocorrência de bolores superficiais não característicos do produto; peças fendidas, com defeito de forma e crosta; tufamento do produto ou da embalagem; casca com defeitos de coloração (avermelhada, pontos marrons, verdes, amarelos ou vermelhos, bordas com coloração negra); corpos estranhos e atributos sensoriais alterados. Para produto lácteo fundido, avalia-se a ocorrência de corpos estranhos, sujidades, bolores disseminados e alterações sensoriais.

Para produto lácteo fermentado (bebida láctea fermentada e iogurte) e produto lácteo parcialmente desidratado (doce de leite), verifica-se a presença de embalagens tufadas, de extravasamento do produto, de impurezas bem como alterações sensoriais na cor e odor.

Para produtos lácteos em pó, analisa-se corpos estranhos, sujidades, bolores disseminados e alterações sensoriais.

A constatação das não conformidades descritas neste item resulta na adoção das Ações



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/autenticacao/assinatura/canarialeg/01/ceca/Arquivo/001-234542>

2349427

4.1.3.

COLETA DE AMOSTRAS

A coleta de amostras, realizada para atendimento de programas específicos (como o PACPOA IMPORTADOS) ou mediante suspeita ou indícios de irregularidades, é o procedimento mais completo de reispeção (nível III), e sempre está associada à conferência física e ao exame físico.

A coleta para o PACPOA importados poderá ser dispensada pela unidade descentralizada quando, nos sete dias anteriores, outro produto com o mesmo número de registro, ainda que seja de outro lote, já tiver sido coletado na própria unidade. A dispensa independe da avaliação dos resultados dos produtos que já tenham sido coletados e deverão ser realizados os demais procedimentos de reispeção aplicáveis ao produto.

De acordo com o art. 21 da Instrução Normativa nº 34, de 25 de setembro de 2018, produtos de origem animal comestíveis importados amostrados para o PACPOA permanecem retidos na zona primária ou, a pedido do importador, pode ser liberados mediante Termo de Proibição de Comercialização (TPC), enquanto aguardam a avaliação dos resultados, conforme orientado no Ofício-Circular Conjunto 2 (21170782).

Em caso de coleta por suspeita ou indícios de irregularidades, é emitido a notificação de fiscalização agropecuária, ficando o produto retido até o recebimento do Certificado Oficial de Análise (COA).

Todos os custos referentes ao transporte, remessa e análise das amostras fica a cargo do importador, a quem cabe a escolha do laboratório credenciado. O servidor responsável pela coleta confere o escopo de análises do laboratório, e caso não contemple as análises requeridas, notifica o importador para que indique outro laboratório credenciado.

Em produtos importados, as análises microbiológicas são representativas ($n=5$ ou $n=10$, dependendo do produto e do parâmetro observado). As coletas são realizadas em unidades distintas, o que requer um SOA para cada unidade, e, sempre que possível e aplicável, na embalagem original fechada. Quando é necessário o fracionamento, são seguidas as instruções do Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível em: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home>

Excetuam-se da regra estabelecida no parágrafo anterior cargas em que a quantidade de unidades coletadas para análise microbiológica representativa comprometa significativamente o montante de unidades importadas. Ou seja, as cinco unidades amostradas não poderão ultrapassar 1% (um por cento) do total de unidades importadas. Caso esse percentual seja excedido, a análise microbiológica passa a ser indicativa ($n=1$).

Durante procedimento de reispeção, a coleta de amostras para análises microbiológicas atende a programas específicos. Já a coleta de amostras para análises físico-químicas, além do atendimento aos programas, pode ser realizada sempre que a fiscalização julgar necessária, mediante dúvida, suspeita ou indícios de irregularidades.

As análises físico-químicas são feitas em triplicata (prova, contraprova do serviço oficial e contraprova do importador), requerendo o preenchimento de apenas um SOA. As três amostras devem pertencer ao mesmo lote e podem, inclusive, ser coletadas na mesma unidade (peça, caixa, saco ou bag) do produto, mediante fracionamento de acordo com as instruções do Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal. A prova será encaminhada ao laboratório e as contraprovas são mantidas em poder do representante do importador e do serviço oficial, em condições que preservem a conservação e integridade física das amostras.

É importante destacar que produtos não regulamentados e que não tenham os parâmetros físico-químicos descritos no registro do produto, não são coletados para esse tipo de análise.

O número de amostras coletadas, os parâmetros físico-químicos e microbiológicos, bem como os códigos de análise para cada tipo de produto estão disponíveis em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/autenticacao/assinatura/canarialeg/01/ceca/Arquivo/001-234542/>

2349427

Ao analisar o resultado de uma análise físico-química, é verificado se os aditivos encontrados foram declarados no registro do produto. Em caso negativo, mesmo que o limite esteja dentro do permitido, a omissão do uso do ingrediente pelo fabricante é não conformidade passível da adoção das Ações Fiscais.

Quando há violação na análise laboratorial, o interessado é notificado, de acordo com previsto no art. 473 do Decreto nº 9.013 de 2017. Para análises físico-químicas, cabe direito de contraprova, desde que requerida no prazo de 48h após a notificação, nos termos do art. 474 do Decreto nº 9.013 de 2017. Os procedimentos para agendamento de análises periciais estão descritos no Manual de Procedimentos para Laboratório, disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/legislacao-metodos-da-rede-lfda/produtos-de-origem-animal>

No caso de confirmação de violação na ata pericial de contraprova ou quando não for requerida perícia de contraprova, são adotados os procedimentos previstos nas Ações Fiscais.

4.1.4. AÇÕES FISCAIS

Quando os resultados das análises físico-químicas e microbiológicas são julgados como conformes, a unidade autoriza a nacionalização da mercadoria por meio da inserção dos pareceres nos sistemas oficiais, conforme normas vigentes. Caso o resultado da análise laboratorial não seja conforme, é proibida a nacionalização da mercadoria por meio da inserção dos pareceres nos sistemas oficiais, conforme normas vigentes, e instauração de Regime de Alerta de Importação (RAI), estabelecido pela Norma Interna SDA nº 1, de 2 de agosto de 2016 e Instrução Normativa nº 34, de 25 de setembro de 2018.

O RAI é um regime de controle reforçado ao qual o estabelecimento estrangeiro é submetido em caso de não conformidades detectadas nos procedimentos de reinspeção. Após a inclusão nesse regime, comunicada para a autoridade sanitária estrangeira pelas vias diplomáticas, são amostradas, no mínimo, as próximas 10 (dez) importações consecutivas do fabricante para o produto alvo da violação. A carga amostrada no RAI permanece retida na zona primária até a avaliação dos resultados laboratoriais e dos achados de reinspeção. Aquelas que apresentarem irregularidades serão devolvidas ao país de origem, destruídas sob controle do Serviço Oficial ou reexportadas para países dispostos a aceitá-las com ciência prévia da rejeição pelo Brasil.

A retirada do estabelecimento estrangeiro do RAI ocorrerá quando atendidas as seguintes condições: no mínimo, 10 (dez) resultados laboratoriais conformes para importações consecutivas amostradas e aceitação pelo DIPOA das medidas corretivas e preventivas comunicadas pela autoridade sanitária estrangeira no prazo determinado na notificação.

Tabela 2: Ações Fiscais

Não conformidades na conferência física (exceto rotulagem)	1) Registro da não conformidade no documento de trânsito. 2) Devolução, inutilização ou reexportação da carga. 3) Abertura de processo SEI (Art. 25 da IN 118/2021)
Não conformidades na rotulagem e no exame físico (verificar particularidade dos produtos UHT)	1) Caso a não conformidade esteja relacionada aos dados do importador, cabe correção em estabelecimento sob SIF (Anexo V da IN 118/2021).



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/autenticacao-assinatura/camara-leg.br/ceo/Arquivo/001-234542/>

2349427

	<p>2) Nos demais casos, registrar a não conformidade no documento de trânsito.</p> <p>3) Nos casos de irregularidades sobre a integridade de embalagens aplicar plano amostral previsto neste anexo como critério de destinação.</p> <p>4) Devolução, inutilização ou reexportação da carga.</p> <p>5) Abertura de processo SEI (Art. 25 da IN 118/2021).</p>
Não conformidades em análises laboratoriais microbiológicas	<p>1) Registro da não conformidade no documento de trânsito.</p> <p>2) Devolução, inutilização ou reexportação da carga.</p> <p>3) Abertura de processo SEI (Art. 25 da IN 118/2021).</p>
Não conformidades em análises laboratoriais físico-químicas	<p>1) Notificar o importador: prazo de 48h para manifestação sobre contraprova (Art. 474 do Decreto nº 9.013/2017).</p> <p>2) Quando solicitada contraprova, aguardar a ata pericial.</p> <p>3) Confirmada a violação, notificar o importador.</p> <p>4) Autuar o importador, em caso de adulteração.</p> <p>5) Registro da não conformidade no documento de trânsito.</p> <p>6) Devolução, inutilização ou reexportação da carga.</p> <p>7) Abertura de processo SEI (Art. 25 da IN 118/2021).</p>

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1. DIMP: Manual de reinspeção de produtos de origem animal

6. CONCLUSÃO

6.1. Diante do exposto, esclarecemos a pergunta 1 do Requerimento de Informação nº 2296/2023 (31173555) sobre como está sendo realizada a fiscalização da importação de leite, especialmente do leite em pó, e derivados lácteos, de países que compõe o Mercosul.

6.2. Os procedimentos de reinspeção realizados pelo VIGIAGRO são padronizados de acordo com os Manuais de Reinspeção publicados pelo DIPOA, independentemente da origem dos produtos.



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/auth/autenticidade/assinatura/canarialeg/017/codArquivo/001-234542>

2349427

ANA CECÍLIA V. SACCHI KOVALCHUK
Auditora Fiscal Federal Agropecuária



Documento assinado eletronicamente por **ANA CECILIA VIEIRA SACCHI KOVALCHUK, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário(a)**, em 06/10/2023, às 15:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **31421199** e o código CRC **0CD41380**.

Referência: Processo nº 1353934/2023

SEI nº 31421199

2349427



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

https://mapa.mcti.gov.br/autenticidade-assinatura/camara/leg/01/codArquivo/001-2349427/p_882650/AppData/Local/Microsoft/Windows/NetCache/Content.Outlook/7TA0HITJ/Nota_Tecnica_31421199.html



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
COORDENAÇÃO-GERAL DE CREDITO RURAL

DESPACHO

Processo nº 1353934/2023

Interessado: GAB-1SECM.UT

Ao Gabinete,

Em relação ao Despacho 1429 31246447, informamos que o detalhamento solicitado (financiamentos de custeio e investimento para o setor leiteiro - detalhado em número de contratos por Estado, com respectivo valor, e a inadimplência) não está disponível nos dados do Crédito Rural disponibilizados pelo Banco Central na Matriz de Dados do Crédito Rural, disponível em <https://www.bcb.gov.br/estabilidadefinanceira/micrrural>

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO RESENDE DO MONTE, Coordenador**, em 06/10/2023, às 14:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO LUIS MACHADO DE MORAES, Diretor (a)** **Substituto (a)**, em 09/10/2023, às 15:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:
https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31437896** e o código CRC **25F524CC**.

Referência: Processo nº 1353934/2023

SEI nº 31437896

2349427



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://mapa.mcti.gov.br/autenticidade-assinatura/camara/leg/017/codArquivo/001-23437896.html>



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

Esplanada dos Ministérios, bloco D, ed. Sede, 5º andar, sala 501, Gabinete, Brasília/DF - CEP 70.043-900
Tel.: (61) 3218-2545 / 2507 - spa@agro.gov.br

OFÍCIO Nº 530/2023/GAB-SPA/SPA/MAPA

Brasília, 09 de outubro de 2023.

À Senhora
ERIKA CRISTINA FERRAZ DOS SANTOS
Coordenadora
Coordenação de Acompanhamento do Processo Legislativo (CAPL)
Assessoria Especial de Assuntos Parlamentares e Federativos (AEAPF)
Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Ed. Sede, 8º Andar, Sala 847
70043-900 – Brasília/DF

Assunto: **Manifestação técnica sobre o Requerimento de Informação nº 2296/2023, de autoria do Deputado Zeca Dirceu e outros - PT, que "Solicita informações ao Sr. Ministro da Agricultura e Pecuária".**

Senhora Coordenadora,

Ratifico Despacho 255 (31361441), de 04 de outubro de 2023, do Departamento de Comercialização (DCA), com manifestação quanto aos itens 4 e 6; e Despacho 69 (31437896), de 05 de outubro de 2023, do Departamento de Política de Financiamento ao Setor Agropecuário (DEFIN), com manifestação quanto ao item 7 do Requerimento de Informação em epígrafe; e retorno os autos a essa Coordenação, para providências subsequentes cabíveis.

Atenciosamente,

WILSON VAZ DE ARAÚJO
Secretário Adjunto Substituto



Documento assinado eletronicamente por **WILSON VAZ DE ARAUJO, Secretário Adjunto Substituto de Política Agrícola**, em 09/10/2023, às 20:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:
https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31440955** e o código CRC **4448203C**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

DESPACHO

Processo nº 1353934/2023

Interessado: GAB-1SECM.UT

À Coordenação de Acompanhamento do Processo Legislativo - CAPL,

Assunto: Requerimento de Informação nº 2292/2023.

Restituímos o presente processo com os esclarecimentos prestados pelas áreas técnicas desta Secretaria, conforme solicitado nos Despachos 192 (31210421) e 193 (31215269).

Acerca das motivações e dos critérios utilizados para embasar alteração no calendário de semeadura de soja para a Safra 2023/2024, encaminhamos Informação nº 19/2023/CGPP/DSV/SDA/MAPA (31474529).

Sobre as questões que envolvem a produção leiteira no país, encaminhamos Nota Técnica nº 5/2023/DIPOA/SDA/MAPA (31277182), manifestação da CQL/CGAL (31356498) e Nota Técnica nº 1/2023/VIGI-CHU/SGRV7/CFTR/CGVIGIAGRO/DTEC/SDA (31421199).

Atenciosamente,

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

Secretário Adjunto de Defesa Agropecuária



Documento assinado eletronicamente por **MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS, Secretário Adjunto de Defesa Agropecuária**, em 16/10/2023, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0

, informando o código verificador **31500289** e o código CRC **E44686FB**.

Referência: Processo nº 1353934/2023

SEI nº 31500289



Autenticado eletronicamente, após conferência com original.

<https://infocloud.autenticidade-assinatura.camaraleg.br/codArquivo/001-234542/>

2349427