

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 02/03/2022 | Edição: 41 | Seção: 1 | Página: 26

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 537, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2022

Dispõe sobre os requisitos de identidade e qualidade, da Gordura Láctea de Uso Industrial.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos nº 24 e 68, do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo nº 21000.032548/2021-21, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Gordura Láctea de Uso Industrial.

Art. 2º Para fins deste regulamento, a Gordura Láctea de Uso Industrial é o produto recuperado, por processos tecnologicamente adequados:

- I - da água de filagem de queijos;
- II - do desnate do leite ácido;
- III - do soro, obtido da fabricação de queijo; ou
- IV - do leiteinho.

Art.3º O produto de que trata essa Portaria tem uso exclusivo industrial, sendo vedada sua destinação direta ao consumidor final.

Parágrafo único. É permitida a mistura da Gordura Láctea de Uso Industrial, obtida das diferentes formas previstas no art. 2 º, entre elas, e ainda com o creme de leite, desde que prevaleça a indicação da denominação de venda, para fins de classificação e rotulagem como Gordura Láctea de Uso Industrial.

Art. 4º Não se permite ingredientes opcionais na elaboração da Gordura Láctea de Uso Industrial.

Art. 5º Não se permite a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia na elaboração da Gordura Láctea de Uso Industrial.

Art. 6º A Gordura Láctea de Uso Industrial deve atender às seguintes características sensoriais:

- I - cor: branca a levemente amarelada;
- II - sabor: láctico característico, suave, não rançoso, nem ácido; e
- III - odor: sem odores estranhos.

Art. 7º A Gordura Láctea de Uso Industrial deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

- I - matéria gorda /100g (cem gramas) de creme - mínimo 10 (dez); e
- II - acidez g. ácido láctico/100g (cem gramas) de creme - máximo 0,2 (dois décimos).

Art. 8º A Gordura Láctea de Uso Industrial deve ser mantida resfriada, a temperatura não superior a 8°C (oito graus Célsius).

§1º A Gordura Láctea de Uso Industrial poderá ser submetida a:

- I - termização (pré-aquecimento);
- II - pasteurização; e

III - congelamento.

§2º É permitido o envase da Gordura Láctea de Uso Industrial em embalagens plásticas de único uso, de fechamento por processo termo soldável ou similar, vedada a amarração.

§3º A Gordura Láctea de Uso Industrial poderá ser transportada em tanques isotérmicos, ou em caminhões dotados de refrigeração, respeitada temperatura mencionada no caput.

Art. 9º A Gordura Láctea de Uso Industrial não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 10. A denominação de venda do produto é "Gordura Láctea de Uso Industrial", podendo esta designação ser substituída por "Creme de Soro de Leite" ou "Creme de Leitelho", quando provenientes exclusivamente dos processos tecnológicos dispostos nos incisos III e IV, do art. 2º desta Portaria, respectivamente.

Parágrafo único. Quando ocorrer a mistura de produtos obtidos a partir de diferentes processos tecnológicos, a denominação de venda será obrigatoriamente "Gordura Láctea de Uso Industrial".

Art.11. Mantidas as características sensoriais e requisitos microbiológicos e físico-químicos, dispostos nos regulamentos específicos, permite-se o uso da Gordura Láctea de Uso Industrial nos seguintes produtos:

1. bebidas lácteas;
2. cream cheese;
3. composto lácteo,
4. doce de leite;
5. leite condensado;
6. manteiga comum;
7. mistura láctea;
8. requeijão;
9. sobremesa láctea;
10. queijos processados; e
11. queijos, quando for permitida a adição de sólidos de origem láctea ou creme de soro.

§1º Permite-se o uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da Gordura Láctea de Uso Industrial, asseguradas a identidade e qualidade do produto elaborado.

§2º Na fabricação dos queijos, a gordura láctea de uso industrial está limitada à 20% (vinte por cento) do total da gordura do leite, desde que seja demonstrado não haver diferença sensorial no produto elaborado.

Art. 12. O uso da Gordura Láctea de Uso Industrial, como ingrediente opcional na elaboração dos produtos mencionados no art. 11, é permitida apenas em produtos comercializados exclusivamente no Brasil, salvo em situações em que as autoridades competentes do país de destino autorizem o seu uso.

Art. 13. O uso da Gordura Láctea para Uso Industrial está permitido na elaboração de produtos já registrados, a partir da atualização das informações das formulações correspondentes, na base de dados do sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 14. Esta Portaria entra em vigor em 1º de abril de 2022.

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.