

PERGUNTAS E RESPOSTAS

PORTARIA MAPA Nº 392, DE 9 DE SETEMBRO DE 2021

ESTABELECE OS CRITÉRIOS DE DESTINAÇÃO DO LEITE E DERIVADOS QUE NÃO ATENDEM AOS PADRÕES REGULAMENTARES, NA FORMA EM QUE SE APRESENTEM, INCLUÍDOS O SEU APROVEITAMENTO CONDICIONAL, A DESTINAÇÃO INDUSTRIAL, A CONDENAÇÃO E A INUTILIZAÇÃO QUANDO SEJA TECNICAMENTE VIÁVEL.

Edição: 03/04/2024



1. Qual a diferença entre aproveitamento condicional e destinação industrial? 2
2. Qual a diferença entre condenação e inutilização?3
3. Todas as condenações para elaboração de produtos não comestíveis estão aptas a serem destinadas para alimentação animal?3
4. O que deve prever o programa de autocontrole para atendimento às normas de destinação?4
5. Como deve ser garantida a rastreabilidade na aplicação das destinações?4
6. Quais as garantias mínimas que o estabelecimento que recebe o produto para destinação deve apresentar?.....4
7. É necessário fazer um registro específico de um produto que vai utilizar como ingrediente uma matéria-prima ou produto oriundo de destinação industrial?.....5
8. Como deve ser atendido o art. 7º no caso de produtos a granel?5

9. Quais são as análises laboratoriais que devem ser realizadas em produtos elaborados a partir de uma destinação industrial?.....	5
10. Se o estabelecimento não dispuser de local apropriado para recepção e guarda de produtos que tenham retornado do varejo, será impedido de receber esses produtos até que ocorra a adequação?	5
11. Quais os principais pontos que devem ser observados nos casos de inutilização de matérias-primas e produtos?	6
12. Os critérios definidos na norma se aplicam a eventuais desvios de processo tecnológico, como por exemplo alteração de coloração de produto devido a superaquecimento ou recirculação do produto durante o tratamento térmico?	6
13. Quando é permitida a destinação industrial ou o aproveitamento condicional para a fabricação de produtos derivados lácteos, existe a opção de destinação para elaboração do mesmo produto como, por exemplo, requeijão?	6
14. Como proceder na destinação que exige compatibilidade de aditivos alimentares? ...	6
15. Qual a destinação a ser dada para produtos que se apresentem em desacordo com o padrão microbiológico para enterotoxinas estafilocócicas estabelecido em legislação específica?	7
16. Qual a destinação a ser aplicada aos leites cru, pasteurizado, UHT e em pó que não atendam aos padrões para índice de caseínomacropeptídeo (CMP)?	7
17. Qual a destinação que pode ser dada ao leite que na recepção apresente temperatura acima de 7°C?	7
18. No caso de detecção de bolores e leveduras acima do padrão estabelecido para manteiga comum, deve ser aplicado o item 4.7 do anexo da Portaria MAPA nº 392/2021?	7
19. O doce de leite que apresentar índice de ácido sórbico e seus sais de sódio (Na) ou potássio (K) ou cálcio (Ca) acima do padrão pode ser destinado para doce de leite para uso industrial?	7
20. Qual a destinação para o doce de leite com creme que apresentar teor de gordura abaixo do padrão?	8
21. Como deve ser identificado o “leite de recirculação ou parada de processo UHT” para trânsito entre unidades com SIF?	8
22. Quais as utilizações possíveis do resíduo lácteo em pó que fica aderido na parte interna dos equipamentos, como na câmara de secagem, silo de envase etc.?	8

1. Qual a diferença entre aproveitamento condicional e destinação industrial?

Resposta:

Aproveitamento condicional, conforme definido no inciso I do art. 3º da Portaria MAPA nº 392/2021, é a destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos

comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade. De acordo com o art. 493 do Decreto nº 9.013, de 2017, é obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional.

Destinação industrial, conforme definido no inciso IV da Portaria MAPA nº 392/2021, é a destinação dada pelo próprio estabelecimento às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação ou que não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final. De acordo com o art. 493 do Decreto nº 9.013, de 2017, é obrigatória a emissão de documentação de destinação industrial, sendo obrigatória a comprovação de recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de 48 horas a contar do recebimento da carga. Os modelos temporários de Declaração de Destinação Industrial e de Declaração de Condenação para uso do estabelecimento estão dispostos no Ofício-Circular nº 35/2020/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, de 16 de outubro de 2020 (SEI 12348950).

2. Qual a diferença entre condenação e inutilização?

Resposta:

Condenação, conforme definido no inciso III do art. 3º da Portaria MAPA nº 392/2021, é a destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber.

Inutilização, conforme definido no inciso V do art. 3º da Portaria MAPA nº 392/2021, é a destinação para destruição de matérias-primas e produtos que se apresentarem em desacordo com a legislação, podendo ser dada pela empresa ou pelo serviço oficial. Nesse caso não há nenhum tipo de aproveitamento das matérias-primas e produtos.

3. Todas as condenações para elaboração de produtos não comestíveis estão aptas a serem destinadas para alimentação animal?

Resposta:

Não. Quando a destinação de uma matéria-prima ou produto tiver como finalidade a elaboração de produtos para a alimentação animal, devem ser respeitadas as disposições legais específicas, conforme previsto no §2º do art. 4º da Portaria MAPA nº 392/2021. Também devem ser observadas as ressalvas descritas no Anexo da Portaria MAPA nº 392/2021.

4. O que deve prever o programa de autocontrole para atendimento às normas de destinação?

Resposta:

O programa de autocontrole deve contemplar todas as possibilidades de destinação previstas na Portaria MAPA nº 392/2021, incluindo destinação industrial, condenação e inutilização.

O estabelecimento pode ter condições adequadas para realizar a destinação industrial de matérias-primas e produtos, mas também deve prever em seu programa de autocontrole como será realizada a condenação ou a inutilização caso ocorra algum impedimento para a destinação industrial.

No programa de autocontrole deve constar como será assegurada a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final, quando couber, conforme disposto no art. 4º da Portaria MAPA nº 392/2021.

O estabelecimento deve evitar a recorrência de recebimento de matéria prima fora dos padrões regulamentares e prever ações corretivas nos programas de autocontrole.

5. Como deve ser garantida a rastreabilidade na aplicação das destinações?

Resposta:

A rastreabilidade deve identificar as etapas de processamento da matéria-prima e do produto que sofrerá destinação industrial ou aproveitamento condicional, desde a sua segregação até a obtenção do produto final e sua comercialização, incluindo o controle de formulação e as análises realizadas durante o processo e no produto final.

Nos casos de condenação e de inutilização deve haver comprovação, por meio de registros auditáveis, dos procedimentos adotados.

6. Quais as garantias mínimas que o estabelecimento que recebe o produto para destinação deve apresentar?

Resposta:

O estabelecimento deve ter o registro do produto final da destinação industrial ou aproveitamento condicional já aprovado junto ao DIPOA/SDA e garantir a rastreabilidade desde o recebimento da matéria-prima ou produto até a obtenção do produto final, com registros auditáveis de todas as etapas do processo.

Além disso, conforme previsto no §1º do art. 4º da Portaria MAPA nº 392/2021, o estabelecimento que recebe matérias-primas e produtos para destinação industrial deve ter dependências e instalações compatíveis para realizar a destinação pretendida.

7. É necessário fazer um registro específico de um produto que vai utilizar como ingrediente uma matéria-prima ou produto oriundo de destinação industrial?

Resposta:

Não. O estabelecimento poderá utilizar a matéria-prima ou produto para destinação industrial ou aproveitamento condicional desde que ele conste na lista de ingredientes do registro do produto final ou que seja permitido o uso pelo regulamento técnico específico. Neste último caso, devem ser respeitadas as proporções de utilização do produto em relação à formulação original, de forma a não comprometer as características físico-químicas do registro do produto e da tabela nutricional.

8. Como deve ser atendido o art. 7º no caso de produtos a granel?

Resposta:

A expressão “Produto em desacordo – uso exclusivo industrial” no produto a granel encaminhado para destinação industrial em outro estabelecimento deverá constar na etiqueta-lacre, através de carimbo ou etiqueta.

No boletim de análises que acompanha o produto constará o resultado das análises, incluindo o(s) resultado(s) irregular que motiva a destinação.

9. Quais são as análises laboratoriais que devem ser realizadas em produtos elaborados a partir de uma destinação industrial?

Resposta:

Conforme disposto no art. 10 da Portaria MAPA nº 392/2021, os produtos elaborados a partir de uma destinação industrial ou de um aproveitamento condicional devem atender a legislação específica. O programa de autocontrole deve prever as análises a serem realizadas e os resultados esperados que demonstrem a conformidade do produto.

10. Se o estabelecimento não dispuser de local apropriado para recepção e guarda de produtos que tenham retornado do varejo, será impedido de receber esses produtos até que ocorra a adequação?

Resposta:

O estabelecimento não será impedido, ele poderá solicitar autorização ao SIF, mediante apresentação de plano de ação para adequação do local, e desde que o local provisório seja apropriado e afastado das áreas de manipulação, conforme disposto no §1º do art. 11 da Portaria MAPA nº 392/2021.

11. Quais os principais pontos que devem ser observados nos casos de inutilização de matérias-primas e produtos?

Resposta:

Além da manutenção dos registros auditáveis frente à inutilização, a empresa é responsável por atender à legislação ambiental, sendo do órgão ambiental a competência para avaliação da conformidade da destinação.

12. Os critérios definidos na norma se aplicam a eventuais desvios de processo tecnológico, como por exemplo alteração de coloração de produto devido a superaquecimento ou recirculação do produto durante o tratamento térmico?

Resposta:

Não, nos casos de correções que possam ser executadas durante o processo de fabricação não é necessária a aplicação dessa norma. Exceção é feita para os casos em que há impedimentos legais como, por exemplo, a repasteurização do leite ou o reprocessamento de leite UHT para consumo humano direto, conforme proibição expressa no §8º do art. 255 e no §2º do art. 256 do Decreto nº 9.013, de 2017, respectivamente.

13. Quando é permitida a destinação industrial ou o aproveitamento condicional para a fabricação de produtos derivados lácteos, existe a opção de destinação para elaboração do mesmo produto como, por exemplo, requeijão?

Resposta:

Sim. O produto derivado lácteo pode ter como destinação industrial ou aproveitamento condicional a elaboração do mesmo produto derivado lácteo, desde que o produto final atenda a legislação.

Exceção é feita para os casos em que há impedimentos legais como, por exemplo, a repasteurização do leite ou o reprocessamento de leite UHT para consumo humano direto, conforme proibição expressa no §8º do art. 255 e no §2º do art. 256 do Decreto nº 9.013, de 2017, respectivamente.

14. Como proceder na destinação que exige compatibilidade de aditivos alimentares?

Resposta:

O uso do aditivo alimentar deve estar previsto tanto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade quanto no registro do produto. No caso de produtos que não possuem regulamentação específica, sem RTIQ, é necessário que o aditivo alimentar conste no registro do produto aprovado junto ao DIPOA/SDA. Deve ser respeitado o limite máximo de utilização do aditivo alimentar no produto final.

15. Qual a destinação a ser dada para produtos que se apresentem em desacordo com o padrão microbiológico para enterotoxinas estafilocócicas estabelecido em legislação específica?

Resposta:

Nesses casos, a destinação a ser dada é aquela prevista no Anexo da Portaria MAPA nº 392/2021 para matérias-primas e produtos com resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.

16. Qual a destinação a ser aplicada aos leites cru, pasteurizado, UHT e em pó que não atendam aos padrões para índice de caseínomacropeptídeo (CMP)?

Resposta:

Nos casos de não atendimento aos padrões regulamentares para índice de CMP, deve ser atendido o disposto no artigo 2º da Instrução Normativa MAPA nº 69, de 13 de dezembro de 2006.

17. Qual a destinação que pode ser dada ao leite que na recepção apresente temperatura acima de 7°C?

Resposta:

A destinação do leite será realizada de acordo com os resultados das análises de seleção e as ocorrências descritas no Anexo da Portaria MAPA nº 392/2021. A possibilidade de recepção do leite acima de 9º C deve ser tratada como uma exceção, nos termos do Parágrafo único do art. 30 da Instrução Normativa MAPA nº 77/2018, alterada pela Instrução Normativa MAPA nº 59/2019, e não exige a adoção de ações fiscais.

18. No caso de detecção de bolores e leveduras acima do padrão estabelecido para manteiga comum, deve ser aplicado o item 4.7 do anexo da Portaria MAPA nº 392/2021?

Resposta:

Considerando o (*) aposto ao item I.3.10. da Resolução MAPA nº 4/2000, que institui o produto denominado Manteiga Comum, o padrão para bolores e leveduras deve ser considerado como “Índice de Qualidade, sem valor como Critério Oficial de Julgamento”. Assim, o critério de destinação estabelecido no item 4.7 do Anexo da Portaria MAPA nº 392/2021 não é aplicável ao parâmetro de bolores e leveduras em manteiga comum, devendo ser adotadas pelo fabricante ações para correção e prevenção do problema.

19. O doce de leite que apresentar índice de ácido sórbico e seus sais de sódio (Na) ou potássio (K) ou cálcio (Ca) acima do padrão pode ser destinado para doce de leite para uso industrial?

Resposta:

Sim, desde que atenda ao limite do aditivo estabelecido no item 5.1.1 da Portaria MAPA nº 354, de 4 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Doce de Leite.

20. Qual a destinação para o doce de leite com creme que apresentar teor de gordura abaixo do padrão?

Resposta:

Nesse caso pode ocorrer a desclassificação para doce de leite, desde que sejam atendidos os padrões de gordura estabelecidos para esse produto. Esse procedimento de desclassificação pode ser aplicado a todos os produtos que apresentem diferentes classificações estabelecidas em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico.

21. Como deve ser identificado o “leite de recirculação ou parada de processo UHT” para trânsito entre unidades com SIF?

Resposta:

O “leite de recirculação ou parada de processo UHT” a granel, pode ser destinado ao trânsito entre estabelecimentos utilizando-se, por similaridade, a etiqueta-lacre de leite fluído à granel de uso industrial registrada no SIF devidamente carimbada ou etiquetada nos moldes estabelecidos no caput do artigo 7º da Portaria MAPA nº 392/2021.

É necessária a emissão de DCPOA para trânsito deste produto pelo estabelecimento de origem, conforme disposto no inciso III do artigo 35 da Portaria MAPA nº 431/2021, além da Declaração de recebimento de DCPOA de uso industrial ou condenação pelo estabelecimento receptor sob SIF (SEI 21839910) conforme disposto no Ofício-Circular nº 27/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (SEI 23266292).

22. Quais as utilizações possíveis do resíduo lácteo em pó que fica aderido na parte interna dos equipamentos, como na câmara de secagem, silo de envase etc.?

Resposta:

Se o produto lácteo em pó atender a todos os requisitos do respectivo RTIQ, incluindo os critérios microbiológicos, pode ser utilizado/comercializado normalmente. Caso não atenda a todos os parâmetros, deverá atender às destinações industriais ou condenações previstas no Anexo da Portaria MAPA nº 392/2021.