

# REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

## TÍTULO VIII

### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

#### CAPÍTULO I

##### Leite em natureza

**Art. 475** - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**Art. 476** - Considera-se leite normal, o produto que apresente:

- 1 - caracteres normais;
- 2 - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);
- 3 - acidez em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- 4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e e três);
- 5 - lactose - mínimo de 4,3 (quatro e três décimos por cento);
- 6 - extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 7 - extrato sêco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);
- 8 - índice crioscópico mínimo - -0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- 9 - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte e graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus ) Zeiss.

**§ 1º** - Os Estados que dispuserem de estudos de padrão regional, poderão, mediante aprovação do D.I.P.O.A., adotar outros padrões de leite para consumo local, não se permitindo comércio interestadual desse produto.

**§ 2º** - O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Regulamento.

**§ 3º** - Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor do D.I.P.O.A., que se encarregará das verificações e provas necessárias.

**Art. 477** - As Inspetorias Regionais de Produtos de Origem Animal e de Fomento da Produção Animal, bem como os órgãos estaduais e municipais congêneres devem promover os estudos necessários para que em prazo determinado pelo D.N.P.A. sejam estabelecidos os padrões regionais de leite e produtos de laticínios.

**Art. 478** - Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

**Art. 479** - Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

**Parágrafo único** - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

**Art. 480** - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, fica sujeita às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas às exigências para sua identificação.

**Art. 481** - A composição média do leite das espécies caprinas, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

**Art. 482** - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

**Parágrafo único** - Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

**Art. 483** - Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**§ 1º** - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos "A" e "B" e periódico nos demais, tendo em vista essencialmente:

- 1 - o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;
- 2 - a área mínima das pastagens por animal;
- 3 - horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras.
- 4 - alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;
- 5 - condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;
- 6 - água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;
- 7 - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;
- 8 - controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;
- 9 - higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;
- 10 - exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual;
- 11 - condições do transporte.

**§ 2º** - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

**Art. 484** - O controle a que se refere o artigo anterior será feito pelo D.I.P.O.A. em colaboração com a D.D.S.A., mediante plano estabelecido entre esses dois órgãos.

**Parágrafo único** - os veterinários e auxiliares dos demais órgãos do D.N.P.A., quando em serviço nas propriedades rurais produtoras de leite, colaborarão na execução desse plano.

**Art. 485** - O D.I.P.O.A. e a D.D.S.A entrarão em entendimentos a fim de pôr em execução um plano para erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

**Parágrafo único** - os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose, devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

**Art. 486** - Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

- 1 - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- 2 - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrálica;
- 3 - não reajam á prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

**Art. 487** - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

**§ 1º** - Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

**§ 2º** - A suspensão da interdição será determinada pelo D.I.P.O.A. ou por órgão da Defesa Sanitária Animal, depois de restabelecimento completo do gado.

**Art. 488** - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- 1 - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- 2 - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- 3 - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

**Parágrafo único** - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário oficial.

**Art. 489** - São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e "B", e, conforme o caso, naqueles que produzem outros tipos de leite. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

**Art. 490** - Para o leite tipo "A" e "B" a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

**Parágrafo único** - Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

**Art. 491** - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

**Parágrafo único** - A ordenha deve ser feita observando-se:

1 - horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento;

2 - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

3 - ordenhador ou retireiro aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorros limpos;

4 - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

**§ 1º** - É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

**§ 2º** - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizados.

**Art. 492** - Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

**Art. 493** - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água corrente ou preferentemente sob refrigeração a 10°C (dez graus centígrados).

**Art. 494** - O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

**Art. 495** - É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

**Art. 496** - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

1 - ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

2 - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;

3 - possuir tampa de modo a evitar vasamento ou contaminação e, a juízo da Inspeção Federal, reforço apropriado.

4 - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.

5 - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou selo de chumbo;

6 - dispor, de preferência, de fecho metálico inviolável.

**Art. 497** - É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

**Art. 498** - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

**Art. 499** - Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

**Parágrafo único** - Durante o transporte o leite será protegido dos raios solares por meio prático e eficiente, usando-se pelo menos lona ou toldo sobre a armação.

**Art. 500** - Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

**Art. 501** - No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

1 - os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;

2 - com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

**Art. 502** - É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus centígrados).

**Art. 503** - O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

**§ 1º** - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

**§ 2º** - Permite-se, como máximo entre o início da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo de 6 horas para o leite sem refrigeração.

**§ 3º** - A Inspeção Federal de cada estabelecimento, organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será aprovado pelo Inspetor Chefe da I.R.P.O.A., respeitados os limites máximos previstos neste Regulamento.

**§ 4º** - São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

**Art. 504** - Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

**Art. 505** - São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

**Parágrafo único** - Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

**Art. 506** - Suprimido pelo Decreto 1.255/62.

**Art. 507** - É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- 1 - Leite tipo "A" ou de granja;
- 2 - Leite tipo "B" ou de estábulo;
- 3 - Leite tipo "C" ou padronizado;
- 4 - Leite magro;
- 5 - Leite desnatado;
- 6 - Leite esterilizado;
- 7 - Leite reconstituído.

**Parágrafo único** - As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem baixadas pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

**Art. 508** - Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

**Parágrafo único** - Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

**Art. 509** - Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade estadual ou municipal dar concessão para o comércio deste tipo de leite.

**§ 1º** - O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

- 1 - proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;
- 2 - ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;
- 3 - ser integral e satisfazer às características do padrão normal;
- 4 - ser distribuído engarrafado;

**§ 2º** - A distribuição desse leite a granel só é permitida excepcionalmente e pelo tempo necessário á instituição da obrigatoriedade do engarrafamento.

**Art. 510** - Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

a. leite tipo "A":

- 1 - ser produzido em granja leiteira;
- 2 - ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
- 3 - ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;
- 4 - ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;
- 5 - ser submetido periodicamente a exame;
- 6 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- 7 - ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;
- 8 - ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus centígrados) no máximo e distribuído ao consumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha; este prazo pode ser dilatado para 18 (dezoito) horas, desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus centígrados);
- 9 - O leite tipo "A" pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

**§ 1º** - O leite da primeira ou da segunda ordenha, pode ser pasteurizado e engarrafado e assim mantido em câmara frigorífica pelos prazos anteriormente previstos.

**§ 2º** - Para o leite tipo "A" é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e a congelação.

**§ 3º** - Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo "A" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

b) leite tipo "B":

- 1 - pode ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;
- 2 - ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;

3 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

4 - ser pasteurizado e logo após engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§ 4º - Quando o leite tipo "B" não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições:

1 - as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados);

2 - quando mantido em temperatura conveniente o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

3 - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha;

4 - no "posto de refrigeração", ou no "entreposto usina" será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;

5 - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina.

§ 5º - O leite tipo "B" pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§ 6º - Desde a ordenha até a entrega ao consumo o leite tipo "B" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

§ 7º - Não se permite para o leite tipo "B" a padronização, o pré-aquecimento e a congelação.

§ 8º - Para o beneficiamento do leite tipo "B" a Inspeção Federal organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

C) - O leite tipo "C" deve satisfazer as seguintes condições:

1 - ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;

2 - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento, em horas fixadas pela Inspeção Federal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no "posto de refrigeração".

3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Regulamento.

4 - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

5 - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

6 - os produtores de leite tipo "C" que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

§ 9º - Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entreposto-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelação parcial, a juízo do D.I.P.O.A., atendidas as determinações do presente Regulamento.

§ 10º - É fixado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.

§ 11º - Permite-se a pasteurização do leite tipo "C" em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperaturas e prazos previstos neste Regulamento.

§ 12º - O D.I.P.O.A. julgará em cada caso, da possibilidade do transporte desse leite em carros-tanques para sua venda a granel.

A. os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

1 - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do D.I.P.O.A.;

2 - satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto, quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3 - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

§ 13º - Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos à operação de pré-aquecimento e refrigeração.

§ 14º - Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

§ 15º - Suprimido pelo Decreto 1.255/62

e) leite "reconstituído":

§ 16º - A reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério das autoridades locais competentes, que estabelecerão as condições para seu preparo e entrega ao consumo.

**Art. 511** - Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

1 - refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5º C (cinco graus centígrados);

2 - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico: 5ºC (cinco graus centígrados);

3 - refrigeração após a pasteurização: 5ºC (cinco graus centígrados);

4 - conservação engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5ºC (cinco graus centígrados);

5 - entrega ao consumo, leite engarrafado: 10ºC (dez graus centígrados);

6 - entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10º C (dez graus centígrados);

7 - entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.



**Art. 512** - Em localidade de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

**Art. 513** - É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia autorização do D.I.P.O.A..

**Art.514** - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelação, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Parágrafo único** - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 515** - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

**§ 1º** - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

**§ 2º** - O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

**Art. 516** - Entende-se por pré-aquecimento (Termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

**§ 1º** - Considera-se aparelhagem própria, aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

**§ 2º** - O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

**§ 3º** - O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado à industrialização.

**Art. 517** - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

**§ 1º** - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

1 - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62 - 65 °C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

2 - Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 a 75 °C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

**§ 2º** - Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados) e em seguida envasado.

**§ 3º** - Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo

regulador, de registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 4º - Suprimido pelo Decreto 1.255/62.

§ 5º - Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 6º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmico providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus centígrados), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 7º - É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 8º - Tolera-se o aquecimento entre 68-70 °C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 ( dois a cinco ) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

**Art. 518** - Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

**Art. 519** - Entende-se por leite UAT ou UHT (Ultra alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

**Parágrafo Único** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado

**Art. 520** - Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fecho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pelo D.I.P.O.A. Toleram-se engarrafamento e fecho manuais em estabelecimentos que produzam leite dos tipos C e magro, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§ 2º - O engarrafamento só ser realizado em granjas leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

§ 3º O engarrafamento deve obedecer ao seguinte:

1 - ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litro de capacidade;

2 - a forma desses vasilhames deve permitir fácil higienização, ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro externo, com bordas e superfície interna lisas;

3 - à boca será adaptável fecho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

4 - ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo D.I.P.O.A.

5 - ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite a contaminações.

**Art. 521** - A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, contígua à do engarrafamento: os frascos imediatamente após a esterilização devem ser enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

**Art. 522** - Será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina ou de papel parafinado, e congêneres, fechados à máquina desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pelo D.I.P.O.A.

**Art. 523** - Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

1 - metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material;

2 - adaptados de maneira inviolável;

3 - impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o tipo "magro"; amarelo para o "desnatado"; marrom para o reconstituído, com a inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

**Art. 524** - Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

**Art. 525** - O transporte de leite engarrafado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

**Parágrafo único** - É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

**Art. 526** - As usinas e entrepostos-usinas que beneficiam mais de um tipo de leite, podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

**Art. 527** - Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico, de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares e outros, para consumação direta. Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

**Art. 528** - As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

**Art. 529** - É permitido o transporte de leite em veículos-tanques, para distribuição ao consumo:

1 - só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total.

2 - os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10° C (dez graus centígrados);

3 - o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pelo D.I.P.O.A., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite for homogeneizado;

4 - as torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

5 - o enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidores automáticos, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a juízo do D.I.P.O.A.;

6 - o enchimento do tanque e a fixação do selo de chumbo serão realizados com a assistência da Inspeção Federal;

7 - o selo de chumbo será transpassado por etiqueta com data, assinatura e cargo do analista;

8 - o distribuidor de leite em carro tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão: tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina e a composição do produto contido no tanque;

9 - externamente os carros-tanques trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nele contido, bem como a relação dos preços de venda no varejo por litro ou fração.

**Art. 530** - A violação dos fechos dos carros-tanques entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento, ou ao entreposto-usina, implicará na apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

**Art. 531** - Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

**Art. 532** - Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

**Parágrafo único** - Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

**Art. 533** - Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado "integral" o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Regulamento para o padrão de leite normal.

**Art. 534** - É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

**Parágrafo único** - Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 535** - A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

1 - caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lacto-filtração;

2 - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

3 - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol.

4 - gordura pelo método de Gerber;

5 - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

**Art. 536** - Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

**Parágrafo único** - Consideram-se provas de precisão:

- 1 - determinação do índice de refração no soro cúprico;
- 2 - determinação do índice crioscópico

**Art. 537** - Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que;

- 1 - provenha de propriedade interdita nos termos do artigo 487;
- 2 - revele presença de germes patogênicos;
- 3 - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
- 4 - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D (quinze graus Dornic) ou superior a 18° D (dezoito graus Dornic).

5 - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o tipo "A" 3,30 (três horas e meia) para o tipo B e 2,30 (duas horas e meia) para os demais tipos.

6 - não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

**§ 1º** - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

- 1 - caracteres organolépticos normais do leite cru;
- 2 - teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;
- 3 - acidez não inferior a 15°D (quinze graus Dornic) nem superior a 20° D (vinte graus Dornic);
- 4 - extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 5 - extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);
- 6 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033 (mil e trinta e três);
- 7 - ponto crioscópico - 0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- 8 - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C - (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

**§ 2º** - As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

**Art. 538** - O leite tipo "C" ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

- 1 - teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;
- 2 - extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- 3 - extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);
- 4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

**Art. 539** - O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

- 1 - satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

2 - apresentar teor de gordura não inferior a a 2% (dois por cento);

**Parágrafo único** - serão determinados pelo D.I.P.O.A os padrões físico-químicos deste tipo de leite.

**Art. 540** - Para a determinação do padrão bacteriológico e dos enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

§ 1º - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, e a de peroxidase positiva.

§ 2º - O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

1 - 10.000 (dez mil) antes da pasteurização a 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A";

2 - 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo "B";

3 - para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;

4 - o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§ 3º - Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira, 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.

§ 4º - Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

**Art. 541** - O teor de coliformes será julgado como se segue:

1 - tipo "A" - ausência em 1 ml (um mililitro):

2 - tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);

3 - tipo "C" - e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

**Art. 542** - Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

1 - revele acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) e superior a 20ºD (vinte graus Dornic);

2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

4 - revele presença de nitratos ou nitritos;

5 - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

6 - apresente elementos estranhos à sua composição normal;

7 - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

**Art. 543** - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

1 - for adicionado de água;

2 - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusive a gordura nos tipos "C" e "magro";

3 - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

4 - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior;

5 - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

6 - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

**§ 1º** - Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Federal não possa ter aproveitamento condicional.

**§ 2º** - Considera-se aproveitamento condicional:

1 - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

2 - a desnatação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

**Art. 544** - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

**Parágrafo único** - Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo da Inspeção Federal, será destinado a aproveitamento condicional.

**Art. 545** - Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda, leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo:

1 - em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

2 - em 5 (cinco) análises interpoladas no período de 1 (um) mês;

**Parágrafo único** - Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

## **CAPÍTULO II CREME**

**Art. 546** - Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

**Parágrafo único** -. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 547** - Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**Parágrafo único** . Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 548** . Revogado

**Art.549.** Revogado

**Art. 550.** Revogado

**Art. 551.** Revogado

**Art. 552.** Revogado

**Art. 553.** Revogado

**Art. 554** - Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

**Art. 555.** Revogado

**Art. 556 -** Revogado

**Art. 557 -** O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatação até 72 (setenta e duas) horas após a sua produção.

**§ 1º -** Revogado

**§ 2º -** Revogado

**Art. 558 .** Revogado

**Art. 559 -** Revogado

**Art. 560.** Revogado

**Art. 561.** Revogado

**Art. 562.** Revogado

**Art. 563.** Revogado

**Art. 564.** O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

**Art. 565.** Revogado

**Art. 566.** Revogado

**Art. 567.** Revogado

### **CAPÍTULO III MANTEIGA**

**Art. 568 -** Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

**Parágrafo único .** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 569.** Revogado

**Art. 570.** Revogado

**Art. 571.** Revogado

**Art. 572.** Revogado

**Art. 573.** Revogado

**Art. 574.** Revogado

**Art. 575** Revogado

**Art. 576** Revogado

**Art. 577.**Revogado

**Art. 578.**Revogado

**Art. 579.**Revogado

**Art. 580.**Revogado

**Art. 581.**Revogado

**Art. 582.**Revogado

**Art. 583.**Revogado

**Art. 584.**Revogado

**Art. 585 -** Revogado

**Art. 586 -** Revogado



**Art. 587.** As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:

- 1 - quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;
- 2 - quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo D.I.P.O.A ;
- 3 - quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- 4 - quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;
- 5 - quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões do D.I.P.O.A. ou apresentem germes patogênicos.

**Art. 588** - Revogado

**Art. 589** - Revogado

**Art. 590** - Revogado

**Art. 591** - Revogado

**Art. 592** - Revogado

**Art. 593** - Revogado

**Art. 594** - Revogado

**Art. 595** - Revogado

**Art. 596** - Revogado

**Art. 597** - Revogado

## **CAPITULO IV**

### **Queijos**

**Art. 598** - Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes..

**§ 1º** - Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação..

**§ 2º** - Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo

**§ 3º** - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

**§ 4º** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art - 599** - Entende-se por Queijo Danbo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

**Art. 600** - Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado

**Art. - 601** - Entende-se por Queijo Tandil, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado

**Art. - 602-** Entende-se por Queijo Tybo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado

**Art. 603-** Revogado

**Art. 604-** Revogado

**Art. 605-** Revogado

**Art. 606** - Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto:

**Art. 607** - O queijo tipo "Roquefort" é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- 1- Formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- 2- Pêso: entre 2 e 2,200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas);
- 3- Crosta: fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada;
- 4- Consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;
- 5- Texturas: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;
- 6- Cor: branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilium roquefort*;
- 7- Odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante.

**Parágrafo único** - Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

**Art. 608** - O queijo tipo "Gorgonzola" é de fabricação idêntica ao do tipo "Roquefort", diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

**Art. 609** - O queijo tipo "Limburgo" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar:

- 1 - formato paralelepípedo;
- 2 - peso: entre 250 a 300 g (duzentas e cinquenta e trezentas gramas);
  1. crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;
- 4 - consistência: pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa;
- 5 - textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;

6 - cor: branco creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;

7 - odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

**Parágrafo único** - Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

**Art. - 610** - "Ricota fresca" é o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico;

2- Peso: 0,300 g a 1.000 kg (trezentas grammas a um quilograma);

3- Crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;

4- Consistência: mole, não pastosa e friável;

5- Textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;

6- Cor: branca ou branco-creme;

7- Odor e sabor: próprios.

**Art. - 611-** Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea.

**Parágrafo único.-** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. - 612-** Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. - 613.** Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 614** - O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico, de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;

2- Peso: 1 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentas grammas);

3- Crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina;

4- Consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa;

5- Textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;

6- Cor: branco-creme, homogênea;

7- Odor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes.

**Art. 615** - Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 615-A.** - O queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;

2- Peso: de 1 (um) a 3 (três) quilogramas;

3- Crosta: lisa, fina, de cor amarelada, parafinada

4- Consistência: compacta, semidura, de untura manteigosa: mais duro que o Prato;

5- Textura: olhos irregulares, pequenos, mecânicos, pouco numerosos;

6- Coloração: massa amarelada (mais do que a do Prato);

7- Odor e sabor: próprios, fortes, tendentes a picantes.

**Art. 616** - O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

**Art. 617** - O queijo tipo "Edam" ou Reino é produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado por 2 (dois) meses no mínimo. Deve apresentar:

1- Formato: esférico;

2- Peso: 1.800 a 2.200 (mil e oitocentos a duas mil e duzentos gramas);

3- Crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;

4- Consistência: massa semidura, pouco elástica, de untura tendente a seca;

5- Textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3mm (três milímetros) de diâmetro;

6- Cor: amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;

7- Odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

**Art. 618** - O queijo tipo "Gruyère" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo;

2- Peso: 20 a 45 kg (vinte a quarenta e cinco quilogramas);

3- Crosta: firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda;

4- Consistência: massa semidura elástica, de untura semi-manteigosa;

5- Textura: aberta, apresentando olhadura característica, com olhos ovulares, de 5 a 10mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos.

6- Cor amarelo-clara, homogênea e translúcida;

7- Odor e sabor próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

**Art. 619** - O queijo tipo "Emental" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro meses) Deve apresentar as características do "Gruyère", com as seguintes particularidades:

- 1- Formato: dimensões maiores;
- 2- Peso: entre 60 a 120kg (sessenta e cento e vinte quilogramas);
- 3- Textura: olhadura bem formada, com olhos de 10mm a 25mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

**Art. 620** - O queijo tipo "Estepe" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses. Deve apresentar.

- 1- Formato: retangular, com ângulos vivos;
- 2- Peso: 5.500 a 6.500 g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentos gramas);
- 3- Crosta: grossa, bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina.
- 4- Consistência: textura, cor e odor semelhante aos queijos Prato, com sabor mais pronunciado.

**Art. 621** - Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 622.** - O queijo tipo "Provolone Fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo, até 20 (vinte) dias de fabricação. Deve apresentar:

- 1- Formato: variável, tendente ao esférico;
- 2- Peso: de 500g a 2kg (quinhentas gramas a dois quilogramas);
- 3- Crosta: consistência, textura, cor, odor e sabor idênticos aos do tipo "Mussarela".

**Parágrafo único** - Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

**Art. 623** - Queijo tipo "Siciliano" é produto de massa filada, enformada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: paralelepípedo, de tamanhos pequenos e grandes;
- 2- Peso: 1800 g a 2kg (mil e oitocentos gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno; 3.800 a 4.000 gramas (três mil e oitocentos a quatro mil gramas) no tamanho grande;
- 3- Crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- 4- Consistência: massa semidura, elástica e untura semimanteigosa;
- 5- Textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;
- 6- Cor: branco-creme ou amarelo-palha, homogênea;
- 7- Odor e sabor: próprios, picantes.

**Art. 624-** O queijo tipo "Fontina" é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico, de tamanhos pequenos e grande;
- 2- Peso: de 900 g a 1kg (novecentas grammas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 a 5kg (quatro a cinco quilogrammas) no tamanho maior;

1. Crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "Siciliano".

**Art. 625.** Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único-** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 626** - Queijo tipo "Cheddar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas formando ângulo vivo;
- 2- Peso: 7 a 8 kg (sete a oito quilogrammas);
- 3- Crosta: fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo vegetal, preferentemente revestido de parafina;
- 4- Consistência; dura, meio friável, de untura seca
- 5- Textura: fechada, com olhos mecânicos, pouco numerosos.
- 6- Cor: amarelo-palha, homogênea, translúcida;
- 7- Odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

**Art. 627-** Queijo tipo "Provolone curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses. Deve apresentar:

- 1- Formato: tendente ao esférico ou oval;
- 2- Peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogrammas);
- 3- Crosta: firme, lisa, resistente, destacável, cor amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina;
- 4- Consistência: dura, não elástica, quebradiça, untada, semi-seca;
- 5- Textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;
- 6- Cor: branco creme, homogênea;
- 7- Odor e sabor: próprios, fortes e picantes.

**Art. 628** - O queijo tipo "Caccio-cavalo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovalar ou cilíndrico alongado.

**Art. 629** - Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 630** - "Ricota defumada" é o produto obtido de albumina do soro do queijo adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante 10 a 15 (dez a quinze) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico;
- 2- Peso: 300 g a 1kg (trezentas grammas a um quilograma);

- 3-Crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- 4- Consistência dura;
- 5- Textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- 6- Cor: creme parda, homogênea;
- 7- Odor e sabor: próprios, meio picantes.

**Art. 631** - Outros tipos de queijo podem ser fabricados com aprovação prévia dos respectivos padrões pelo D.I.P.O.A., após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

**Art. 632** - Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

**Parágrafo único**- Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 633**-Revogado

**Art. 634**-Revogado

**Art. 635**-Revogado

**Art. 636**-Revogado

**Art. 637**-Revogado

**Art. 638**-Revogado

**Art. 639**-Revogado

**Art. 640**-Revogado

**Art. 641**-Revogado

## **CAPÍTULO V**

### **Leites Desidratados**

**Art. 642** - Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A.

§ 1º - Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

§ 2º - Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.

§ 3º Permite-se a instantaneização do leite, desde que obtido por processos aprovados pelo D.I.P.O.A. .

**Art. 643** - Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

**Art. 644** - Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluído que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo "C"; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

**Art. 645** - O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular (exemplo "leite evaporado magro"), composição base do produto, quantidade de água a ser acidionada para a reconstituição, bem como instruções sobre esta operação.

**Art. 646** - No estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos um técnico responsável.

**Art. 647** - Quando por deficiência de matéria-prima ou erro de fabricação o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimento congêneres).

**§ 1º** - Considera-se deficiência da matéria-prima, a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

**§ 2º** - Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

**Art. 648** - O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

**Parágrafo único** - O D.I.P.O.A. fixará em instruções especiais, e para cada caso, a contagem global de germes tolerada.

**Art. 649** - Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluído seguida de refrigeração.

**§ 1º** - Consideram-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

**§ 2º** - Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pelo D.I.P.O.A. .

**Art. 650** - O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

1- ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento e preparado em estabelecimento devidamente aparelhado.

2- apresentar características organolépticas próprias;

3- apresentar, depois de reconstituído, composição química dentro do padrão do leite de consumo a que corresponda;

4- ter no máximo 0,1 g% (um decigrama por cento) do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

**Art. 651** - O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

**Art. 652** - Só é permitida a congelação do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.

**Art. 653** - O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas.

**Parágrafo único** - Permite-se a distribuição do leite concentrado, devidamente acondicionado desde que obedeça pelo menos às determinações previstas neste Regulamento para o leite tipo C.

**Art. 654** - Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, de leite próprio para o consumo, seguido de homogeneização, enlatamento e esterilização.



**Parágrafo único** - São fases da fabricação do leite evaporado: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.

**Art. 655** - É permitida a irradiação ou adição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

**Art. 656** - O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

1 - ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências previstas neste Regulamento;

2 - apresentar, características organolépticas normais ao produto;

3 - apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;

4 - ter no máximo 0,1g% (um decigrama por cento), de bicarbonato ou citrato de sódio ou de ambos na totalidade, a fim de assegurar o equilíbrio coloidal.

**Art. 657** - Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

**Parágrafo único** - São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

**Art. 658** - O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

1. - apresentar características organolépticas próprias;

1. - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água;

3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

**Art. 659** - Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 660** . Revogado

**Art. 661** - Entende-se por Queijo em Pó, o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 662** - Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 663** - Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do D.I.P.O.A.

**Art. 664** - Considera-se leite totalmente desidratado:

- 1- O leite em pó;
- 2- O leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado;
- 3- As farinhas lácteas.

**Art. 665.** Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo único** . Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 666** - Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

**§ 1º** - Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

**Art. 667** - O leite em pó para consumo humano direto, devem atender às seguintes especificações:

- 1 - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;
- 2 - apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;
- 3 - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;
- 4 -Revogado;
- 5 - Não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;
- 6 - Ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semidesnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo do D.I.P.O.A., será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado.

**Parágrafo único** - Revogado.

**Art. 668** - Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó.

- 1 - leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

2 - leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimo por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

3 - leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento);

4 - Revogado

5 - Revogado

**Parágrafo único** . O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturalizada.

**Art. 669** - Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas , que a dietética e a técnica indicarem.

**§ 1º** - Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos lactos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO. Quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO.

**§ 2º** - Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

**Art. 670** - O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente.

2 - apresentar teor de umidade máxima de 6% (seis por cento);

3 - estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

4 - ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

5 - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes;

6 - apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;

7 - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

8 - ter no mínimo 50% (cincoenta por cento) de açúcares.

**Art. 671** - Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

**Parágrafo único** - A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes.

**Art. 672** - O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;

2 - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;  
3 - umidade máxima de 3% (três por cento);  
4 - gordura máxima de 9% (nove por cento);  
5 - resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento);

6 - caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);  
7 - proteínas totais: entre 12 e 15 % (doze e quinze por cento);  
8 - lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);  
9 - maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito a quarenta e oito por cento);

**Parágrafo único** - O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo.

**Art. 673** - Entende-se por "farinha láctea" o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

**Parágrafo único** - É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 674** - A farinha láctea deve atender as seguintes especificações:

1 - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;

2 - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;

3 - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;

4 - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;

5 - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

6 - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;

7 - não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;

8 - não conter substâncias conservadores.

**Parágrafo único** - O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

**Art. 675** - Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticos ou outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

**Parágrafo único** - Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovada as fórmulas e processos de fabricação pelo D.I.P.O.A., ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

**Art. 676** - A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de côco, óleo de soja, margarina ou outras, a produtos que se destinem a alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

**Parágrafo único** - não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado à dietética infantil como: "leite maternizado", "leite humanizado" ou outros congêneres.

**Art. 677** - Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

- 1 - cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofado e outros;
- 2 - defeitos de consistência como coagulação com ou sem soro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;
- 3 - estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;
- 4 - presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;
- 5 - embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração;
- 6 - substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 678** - O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo D.I.P.O.A. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

**Art. 678-A** - O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 668.

**Parágrafo único** - Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifoldado ou em caixas de papelão.

## **CAPÍTULO VI**

### **Outros Produtos Lácteos**

**Art. 679** - Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactoalbumina.

**Art. 680** - Entende-se por Gordura anidra de leite (ou Butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo único** - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 681** - Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitinho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

**§ 1º** - Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Deve apresentar:

- 1 - homogeneidade e consistência cremosa;
- 2 - sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico;
- 3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento);
- 4 - teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;
- 5 - germes da flora normal com vitalidade;
- 6 - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 7 - acondicionamento em frascos com fecho inviolável.

**Art. 682** - Entende-se por "iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

**Parágrafo único** . Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

**Art. 683** - Denomina-se "leite acidophilus" o produto resultante da ação do *Lactobacillus acidophilus* sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

**Art. 684** - O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados).

**Art. 685** - Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- 1 - conter fermentos estranhos aos permitidos;
- 2 - for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- 3 - não corresponder às indicações dos rótulos.

**Art. 686** - Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

- 1 - apresentar fermentação anormal;
- 2 - conter germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- 3 - conter mais ácido láctico do que o permitido;
- 4 - conter elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A. ..

**Art. 687** - Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

a. leitelho fresco:

- 1 - máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;
- 2 - máximo de 3% (três por cento) de proteínas;
- 3 - acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido láctico;
- 4 - ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;
- 5 - acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;
- 6 - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A. .

b) leitelho em pó:

- 1 - acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leitelho em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);
- 2 - umidade máxima de 6% (seis por cento);
- 3 - odor e sabor típicos do ácido láctico;
- 4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antissépticos e de outras não aprovadas pelo D.I.P.O.A. .

- 5 - solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);
- 6 - reprodução do leite fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;
- 7 - acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;
- 8 - ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

**Parágrafo único** - o leite fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

**Art. 688** - Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º - A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§ 2º - Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

§ 3º - Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);

§ 4º - O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pelo D.I.P.O.A. com fechos invioláveis.

§ 5º - A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A. .

**Art. 689** - Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo da D.I.P.O.A., submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§ 1º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§ 2º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§ 3º - O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

§ 4º - Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo D.I.P.O.A. .

§ 5º - O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§ 6º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A. .

**Art. 690** - Entende-se por "caseína" o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos, compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

**Art. 691** - Denomina-se "Caseína Alimentar" o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à ph 4,6-4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo único-** Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas.

**Art. 691-A** - Denomina-se "Caseinato Alimentar" o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo único-** Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas Específicas.

**Art. 692** - Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, deve apresentar:

- 1 - aspecto granuloso ou pulverizado;
- 2 - cor branca ou amarelada;
- 3 - odor levemente de soro azedo;
- 4 - gordura não superior a 1% (um por cento);
- 5 - água não superior a 10% (dez por cento);

**Parágrafo único** - É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A. .

**Art. 693** - Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e "lactose industrial".

**§ 1º** - A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira.

**§ 2º** - A "lactose bruta" deve ter:

- 1 - lactose no mínimo 60% (sessenta por cento);
- 2 - água no máximo 15% (quinze por cento);
- 3 - proteínas no máximo 8% (oito por cento).

**§ 3º** - A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destina.

**Art. 694** - Entende-se como "soro de leite" o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

**Parágrafo único** - Os estabelecimentos registrados no DIPOA devem atender além das disposições constantes neste Regulamento, às Normas Técnicas específicas para o produto.

**Art. 695** - Entende-se por "lacto-albumina" o produto destinado à alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína. Pode se apresentar em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

## **CAPÍTULO VII**

### **Inspeção de leite e seus derivados**

**Art. 696** - A inspeção de leite e seus derivados abrange:

1 - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;



2 - as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

**Parágrafo único** - Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

1 - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

2 - no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários;

3 - durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

4 - após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

5 - depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanques.

**Art. 697** - A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

1 - lacto-filtração;

2 - caracteres organolépticos;

3 - densidade a mais 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;

4 - verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

5 - prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual:

6 - acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

7 - extrato seco e desengordurado

**§ 1º** - Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

**§ 2º** - Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, a Inspeção Federal verificará:

1 - as condições higiênicas do estabelecimento;

2 - controle de documentos de sanidade dos operários;

3 - a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

4 - o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

5 - os livros de registro e diagramas termo-registradores;

6 - as condições do leite recebido, por procedência;

7 - o produto final beneficiado.

**Art. 698** - Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item 6 (seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

1 - caracteres organolépticos;

2 - lacto-filtração;

3 - densidade a 15º C (quinze graus centígrados) e temperatura;

4 - acidez;

- 5 - matéria gorda;
- 6 - extrato seco;
- 7 - prova de redutase.

**Parágrafo único.** Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Federal fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

**Art. 699** - Em cumprimento ao disposto no item 7 do parágrafo 2º do artigo 697, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

**Art. 700** - Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotada nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - acidez;
- 3 - matéria gorda.

**§ 1º** - Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

- 1 - de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;
- 2 - de redutase, lacto-fermentação e bacteriologia quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

**§ 2º** - O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

**§ 3º** - O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

- 1 - caracteres organolépticos,
- 2 - acidez;
- 3 - umidade, sal e insolúveis;
- 4 - matéria gorda.

**Art. 701** - Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 702** - O servidor do D.I.P.O.A. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

**Art. 703** - Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida seqüestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

**Art. 704** - Os exames exigidos na Inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Federal.

**Art. 705** - Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do D.I.P.O.A. prestar o esclarecimento que forem solicitados.