

DECRETO Nº 1.812, DE 8 DE FEVEREIRO DE 1996

Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art.84, inciso IV, da Constituição, e Considerando a adesão do Brasil ao Tratado de Assunção, que criou o Mercado Comum do Sul - MERCOSUL;

DECRETA:

Art. 1º Os dispositivos a seguir indicados, do [Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952](#), alterado pelo [Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962](#), passam a vigorar com as seguintes modificações:

"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. 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.

....."

"Art. 517.

.....

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

.....

§ 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.

.....

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

....."

"Art. 519. Entende-se por esterilização o emprego conveniente do calor à alta temperatura e tempo variado, de acordo com o processo térmico empregado.

§ 1º Entende-se por "leite UHT" (Ultra Alta Temperatura) o leite homogeneizado e submetido, durante 2-4 segundos, a temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo e envasado assepticamente.

....."

"Art. 548. Considera-se "Creme de Leite" o produto obtido em condições especiais, destinado ao consumo direto ou à aplicação em culinária."

"Art. 549. O Creme de Leite pode ser classificado em:

1. creme pasteurizado - quando submetido à pasteurização;
2. creme ácido - quando pasteurizado e adicionado de fermentos lácticos próprios;
3. creme esterilizado - quando submetido à esterilização, adicionado ou não de agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos;
4. creme UHT (Ultra Alta Temperatura) - quando submetido ao tratamento térmico mencionado, adicionado ou não de agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos".

"Art. 550. O creme de leite deve ser:

.....

..

2. beneficiado dentro das 18 (dezoito) horas posteriores à desnatação em estabelecimento sob Inspeção Federal, aparelhado para pasteurização, refrigeração e acondicionamento do produto, e com câmara frigorífica para depósito.

Parágrafo único. O Creme Esterilizado deve ser previamente homogeneizado e acondicionado em recipientes adequados."

"Art. 551. O Creme de Leite deve apresentar:

.....

..

2. acidez máxima de 20°D (vinte graus Dornic) nas variedades pasteurizado, esterilizado e UHT (Ultra Alta Temperatura) e 50°D (cinquenta graus Dornic) na variedade ácido;

3. no mínimo 10% (dez por cento) de gordura."

"Art. 553. O transporte de Creme de Leite deve obedecer, no mínimo, ao que prevê este Regulamento para o leite tipo "C".

§ 1º O acondicionamento de Creme de Leite, para fins de consumo direto, deve atender às mesmas exigências fixadas para o leite tipo "C", isto é, em circuito fechado e equipamento automático.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do "Creme de Leite". "

"Art. 554. Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Industria" 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. 558. O Creme de Indústria poderá, opcionalmente, ser submetido aos seguintes tratamentos:

1. termização: tratamento térmico que não inative a fosfatase alcalina;
2. pasteurização: tratamento térmico que assegure a inativação da fosfatase alcalina.

Parágrafo único. O creme de indústria deverá, obrigatoriamente, ser mantido sob refrigeração e ser transportado em tanques isotérmicos a uma temperatura não superior a 8°C (oito graus centígrados), tolerando-se a temperatura de até 12°C (doze graus centígrados) no estabelecimento de destino."

"Art. 559

.....
.....
..
§ 4º No estabelecimento produtor de manteiga permite-se a redução da acidez do creme por meio de neutralizante aprovado, quando destinado à manteiga comum.

§ 5º É obrigatória a pasteurização do creme que for submetido à redução da sua acidez."

"Art. 568. Entende-se por "Manteiga" o produto gorduroso obtido, exclusivamente, da batedura de Creme de Leite, com ou sem acidificação biológica pela adição de fermentos lácticos incorporado ou não de sal (cloreto de sódio)."

"Art. 573. Entende-se por "Manteiga Extra" o produto que atenda aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas e satisfaça às seguintes exigências:

1. ser produzida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de aparelhagem, equipamentos e utensílios em aço inoxidáveis, ser embalada automaticamente, sem contato manual, e conservada em câmara fria;
2. ser obtida de creme classificado como extra;
3. não ser o creme submetido à redução de acidez, nem adicionado de substâncias conservadoras;
4. ser o creme pasteurizado;
5. a água de lavagem deverá ser potável, filtrada, clorada, refrigerada e armazenada em tanque de aço inoxidável."

"Art. 574. Entende-se por "Manteiga de Primeira Qualidade", o produto que atenda aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas e satisfaça às seguintes exigências:

1. ser produzida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de aparelhagem, equipamentos e utensílios em aço inoxidável, e com câmara fria para depósito do produto;
2. ser obtida de creme classificado como extra ou de primeira qualidade;
3. não ser o creme submetido à redução de acidez nem adicionado de substâncias conservadoras;
4. ser o creme pasteurizado."

"Art. 575. Entende-se por "Manteiga Comum" ou de "Segunda Qualidade" o produto que atenda aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas e satisfaça às seguintes exigências:

1. ser obtida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de aparelhagem, equipamentos e utensílios em aço inoxidável, e com câmara fria para depósito do produto;
2. ser obtida de creme classificado como extra ou de primeira qualidade ou de segunda qualidade;
3. permite-se a redução da acidez do creme quando seguida de pasteurização;
4. não se permite a adição de substâncias conservadoras."

"Art. 577. É exigida a manutenção da manteiga de qualquer qualidade sob refrigeração nunca superior a 5°C (cinco graus centígrados), exceto quando o produto for enlatado, recomendando-se, nesse caso, o seu depósito em ambiente seco e arejado."

"Art. 580. Entende-se por "Manteiga de Cozinha" o produto que não satisfaça as exigências legais quanto à composição físico-química e/ou microbiológica das demais variedades."

"Art. 582. Proíbe-se no comércio o fracionamento de manteiga de qualquer qualidade."

"Art. 583.

.....

1. apresentar no mínimo 82% (oitenta e dois por cento) de matéria gorda;

2. no caso de manteiga salgada o percentual de matéria gorda não poderá ser menor que 80% (oitenta por cento);

3. não apresentar teor de umidade superior a 16% (dezesesseis por cento), tolerando-se até 18% (dezoito por cento) nas variedades não salgadas e nas de cozinha."

"Art. 584. As manteigas, quanto à matéria gorda, índices físicos, químicos e microbiológicos devem atender aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas."

"Art. 586. As manteigas podem ser adicionadas de corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidades suficientes para a obtenção do efeito desejado."

"Art. 588.

.....

.....

..

2. quando das fábricas se destinem diretamente a entrepostos deve exibir rótulos, etiquetas ou carimbos com identificação da natureza e qualidade do produto, bem como do estabelecimento de origem e de destino."

"Art. 598. Entende-se por "queijo" o produto fresco ou maturado que se obtém pela coagulação de leite integral, parcialmente desnatado, ou desnatado, ou de soro lácteo, por ação física de coalho ou outros coagulantes apropriados, com separação parcial do soro e submetido aos processamentos necessários à formação das características próprias de cada tipo.

Parágrafo único. Permite-se a denominação de "queijo" ao produto elaborado a partir de leite reconstituído, desde que mantidas as características do queijo e que conste da rotulagem, de forma visível, a expressão "elaborado com leite reconstituído".

"Art. 599. Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 2 (duas) categorias, tendo por base:

a) teor de umidade;

b) percentagem de matéria gorda no extrato seco total."

"Art. 600. Quanto ao teor de umidade, os queijos podem ser classificados em:

1. queijos de baixa umidade (consistência dura), com até 35,9% (trinta e cinco e nove décimos por cento) de umidade;
2. queijos de média umidade (consistência semi-dura), com umidade entre 36% (trinta e seis por cento) e 45,9 (quarenta e cinco e nove décimos por cento);
3. queijos de alta umidade (consistência macia), com umidade entre 46% (quarenta e seis por cento) e 54,9% (cinquenta e quatro e nove décimos por cento);
4. queijos de muito alta umidade (consistência mole), com umidade mínima de 55% (cinquenta e cinco por cento).

Parágrafo único. Os queijos de muito alta umidade, de acordo com o processamento sofrido logo após a fermentação, podem se classificar em queijos de muito alta umidade tratados termicamente e queijos de muito alta umidade."

"Art. 601.

.....

1. extra gordo ou duplo creme, quando contenha no mínimo 60% (sessenta por cento);
2. gordo: quando contenha entre 45% (quarenta e cinco por cento) e 59,9% (cinquenta e nove e nove décimos por cento);
3. semigordo: quando contenha entre 25% (vinte e cinco por cento) e 44,9% (quarenta e quatro e nove décimos por cento);
4. magro: quando contenha entre 10% (dez por cento) e 24,9% (vinte e quatro e nove décimos por cento);
5. desnatado: quando contenha menos de 10% (dez por cento)."

"Art. 633. É permitido o emprego de nitrato de sódio, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofos próprios, especiarias e outros aditivos ou ingredientes aprovados pelo DIPOA."

"Art. 635. Considera-se "data de fabricação" dos queijos "fundidos" e "requeijão" o dia de sua elaboração, e para queijos "frescais" e "maturados" o dia do término da salga.

..... "

"Art. 636. Os queijos, no transporte e no consumo, devem apresentar-se em embalagens plásticas, metálicas ou outras aprovadas, nas quais serão impressos ou litografados os rótulos.

Parágrafo único. Os queijos duros poderão prescindir da embalagem, desde que sejam identificados por meio de rótulos impressos ou litografados em chapa metálica ou outro material aprovado."

"Art. 664.

.....

.....

..

2. o leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado;
3. as farinhas lácteas."

"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, de lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

..... ."

"Art. 667.

.....

.....

..

2. apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;

.....

..

6. ser acondicionado em recipientes de primeiro uso, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam proteção contra a contaminação."

"Art. 668.

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 décimos 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).

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.

.....

§ 1º Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem o processo de acidificação por adição de fermentos lácteos 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. 679. Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, frescos de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e

lactoalbumina."

"Art. 680. Entende-se por "Gordura Desidratada de Leite" (Butter Oil) o produto obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Não se admite o uso de aditivos em gordura desidratada de leite que seja utilizada em:

1. produtos e derivados lácteos que se destinem ao consumo direto;
2. reconstituição de leite."

"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. Deve atender a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados."

"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. 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. 803.

.....

Parágrafo único. É permitido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio."

"Art. 821-A. Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou UHT (Ultra Alta Temperatura), além da indicação da porcentagem de matéria gorda.

Parágrafo único. Na rotulagem do "Creme de Leite" deverá constar a lista ingredientes."

"Art. 822. Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos. Parágrafo único. A manteiga fabricada com

leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga".

"Art. 823.

.....

.....

..

5. Indicar no leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactantes", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

6. Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

..... ."

"Art. 825.

.....

.....

..

3. elaborado com leite reconstituído, quando for o caso;

.....

.."

"Art. 833.

.....

.....

..

c) Modelo 3:

.....

..

a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar, na tampa ou no fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou no fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante, precedido da sigla SIF, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem.

.....

."

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as alíneas a e d do item 2 do art. 24, os itens 1 e 4 do art. 26, as alíneas d, itens 1 e 2 e g, itens 1, 2 e 3 do art. 35, itens de 1 a 6 e os §§ 2º, 3º, e 4º do art. 519, os §§ 3º e 4º do art. 553, os arts. 556, art. 557, art. 560, art. 561, art. 565, e o parágrafo único do art. 568, o art. 571, o item 6 do art. 573, e os itens 5, 6 do art. 574, o parágrafo único do art. 577, os arts. 579 e art. 581, os itens de 1 a 8 do art. 584, os itens 3 e 4 do art. 588, a alínea c do art. 599, os itens 1 e 2 do § 1º do art. 600, e o § 2º do art. 600, os arts. 602, 603, 604, 605, §§ 1º e 2º do art. 633, art. 634, §§ 1º, 2º, 3º e 4º do art. 636, § 2º do art. 666, o item 4 e o parágrafo único do art. 667, os itens 4 e 5 do art. 668, parágrafo único do art. 669, os itens de 1 a 7 do art. 691, os itens de 1 a 3 do art. 694, os itens 1 e 3 do art. 822, o item 8 do art. 823, e o parágrafo único do art. 825 do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, com as alterações do Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

Brasília, 8 de fevereiro de 1996; 175º da Independência e 108º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

José Eduardo de Andrade Vieira