

PORTARIA Nº 844, DE 14 DE JULHO DE 2020

O Superintendente Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria nº 2.175 de 18.06.2019 do Secretário Executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 21.06.2019, e Decreto nº 8.701, de 31/03/2016, publicado no D.O.U. de 01/04/2016, e com base na Instrução Normativa nº 22, de 20.06.2013, publicada no D.O.U. de 21.06.2013, resolve:

Habilitar o(a) Médico(a) Veterinário(a) PRISCILA GAIA LEVANDOSKI, inscrito(a) no CRMV MG sob nº 21265, para emitir Guia de Trânsito Animal - GTA para fins de trânsito de animais vivos, no estado de Minas Gerais, para as espécies e municípios autorizados pelo SISA/DDA/SFA-MG, observando as normas e dispositivos legais em vigor.

MARCÍLIO DE SOUSA MAGALHÃES

PORTARIA Nº 845, DE 28 DE JULHO DE 2020

O Superintendente Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria nº 2.175 de 18.06.2019 do Secretário Executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 21.06.2019, e Decreto nº 8.701, de 31/03/2016, publicado no D.O.U. de 01/04/2016, e com base na Instrução Normativa nº 22, de 20.06.2013, publicada no D.O.U. de 21.06.2013, resolve:

Habilitar o(a) Médico(a) Veterinário(a) RAFAEL FRANCO FERNANDES, inscrito(a) no CRMV MG sob nº 21056, para emitir Guia de Trânsito Animal - GTA para fins de trânsito de animais vivos, no estado de Minas Gerais, para as espécies e municípios autorizados pelo SISA/DDA/SFA-MG, observando as normas e dispositivos legais em vigor.

MARCÍLIO DE SOUSA MAGALHÃES

PORTARIA Nº 846, DE 24 DE JULHO DE 2020

O Superintendente Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria nº 2.175 de 18.06.2019 do Secretário Executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U. de 21.06.2019, e Decreto nº 8.701, de 31/03/2016, publicado no D.O.U. de 01/04/2016, e com base na Instrução Normativa nº 22, de 20.06.2013, publicada no D.O.U. de 21.06.2013, resolve:

Habilitar o(a) Médico(a) Veterinário(a) REIJANE DIAS BATISTA, inscrito(a) no CRMV MG sob nº 14762, para emitir Guia de Trânsito Animal - GTA para fins de trânsito de animais vivos, no estado de Minas Gerais, para as espécies e municípios autorizados pelo SISA/DDA/SFA-MG, observando as normas e dispositivos legais em vigor.

MARCÍLIO DE SOUSA MAGALHÃES

DIVISÃO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SERVIÇO DE SANIDADE VEGETAL

PORTARIA Nº 7, DE 6 DE JULHO DE 2020

O CHEFE DO SERVIÇO DE SANIDADE VEGETAL DA SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo inciso XVI do artigo 267 do Regimento Interno da Secretaria Executiva (SE/MAPA), aprovado pela Portaria Ministerial nº 561, de 11 de abril de 2018, publicada no DOU de 13 de abril de 2018.

CONSIDERANDO o disposto na Instrução Normativa SDA nº 66, de 27 de novembro de 2006, na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989 e no Decreto 4.074, de 04 de janeiro de 2002; e

CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 21028.010126/2018-91, resolve:

Art. 1º Renovar o credenciamento BR MG 0700 de responsabilidade da empresa AFRÂNIO GONÇALVES CAMARGO - ME, inscrita no CNPJ sob nº 19.046.884/0001-43, localizada à Rua Sete de Setembro nº 212, Centro, CEP: 37750-000, Machado/MG para, na qualidade de empresa prestadora de serviços de tratamentos quarentenários e fitossanitários no trânsito internacional de vegetais e suas partes, executar os Tratamentos de Fumigação em Contêineres com Fosfina (FEC-FOSFINA); Fumigação em Silos Herméticos com Fosfina (FSH-FOSFINA); e Fumigação em Câmaras de Lona com Fosfina (FCL-FOSFINA).

Art. 2º O credenciamento de que trata esta Portaria terá validade por 05 (cinco) anos, em conformidade ao que a respeito estabelece o Artigo 2º, Parágrafo Único, do Anexo I da Instrução Normativa SDA nº 66/2006.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PETER ALEX HONZAK

SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE SÃO PAULO

RETIFICAÇÃO

Na Portaria do Superintendente Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado de São Paulo -Substituto, de 7 de agosto de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 154, 12 de agosto de 2020, Seção 1, página 12, onde se lê: "PORTARIA Nº 138, DE 7 DE AGOSTO DE 2020", leia-se: "PORTARIA Nº 260, DE 7 DE AGOSTO DE 2020"

DIVISÃO DE DEFESA AGROPECUÁRIA

SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO DE INSUMOS E SANIDADE VEGETAL

PORTARIA Nº 6, DE 14 DE AGOSTO DE 2020

A CHEFE DO SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO DE INSUMOS E SANIDADE VEGETAL, da DDA/SFA-SP, no uso de suas atribuições, que lhe confere o inciso XVI do artigo 267 do Regimento Interno da Secretaria Executiva (SE/MAPA), aprovado pela Portaria Ministerial nº 561, de 11 de abril de 2018, publicada no DOU de 13 de abril de 2018, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa SDA nº 66, de 27 de novembro de 2006, na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, no Decreto 4.074, de 04 de janeiro de 2002, e o que consta no Processo 21052.007267/2019-19, resolve:

Art. 1º Renovar o credenciamento número BR-SP731, da empresa JNA Ambiental Controle de Pragas, CNPJ 31.487.968/0001-18, localizada na Rua Manoel Ramos de Oliveira, 65, Pantaleão, em Espírito Santo do Pinhal/SP, para na qualidade de empresa prestadora de serviços de tratamentos quarentenários e fitossanitários no trânsito internacional de vegetais e suas partes, executar os seguintes tratamentos: Tratamento Térmico, Fumigação em Câmaras de Lona, Fumigação em Contêineres, Fumigação em Silos Herméticos e Fumigação em porões de navio, todos exclusivamente com Fosfina.

Art. 2º O Credenciamento terá validade por 05 (cinco) anos, podendo ser renovado mediante requerimento encaminhado ao Serviço de Fiscalização Insumos e Sanidade Vegetal no Estado de São Paulo - SFA/SP.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CAROLINA DE ARAUJO REIS

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 80, DE 13 DE AGOSTO DE 2020

Approva o Regulamento Técnico que fixa os padrões de identidade e qualidade para o soro de leite e o soro de leite ácido.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63, do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo nº 21000.022140/2019-27, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade que deve atender o soro de leite e o soro de leite ácido, nas formas líquida, concentrada e em pó, destinados ao consumo humano, de acordo com esta Instrução Normativa e os seus Anexos I e II.

Art. 2º Para fins desse Regulamento, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína alimentar e produtos similares.

§ 1º O soro de leite pode opcionalmente, ser submetido ao processo de desnatado.

§ 2º Para ajustar o teor de proteína poderão ser utilizados os seguintes produtos lácteos:

I - retentado de soro de leite: o retentado do soro de leite é o produto que se obtém da concentração da proteína mediante ultrafiltração do soro de leite concentrado desnatado.

II - permeado de soro de leite: o permeado de soro de leite é o produto que se obtém da extração da proteína e da gordura do soro de leite mediante ultrafiltração do soro de leite concentrado desnatado.

III - Lactose: constituinte natural do leite, que se obtém usualmente do soro, com um teor de lactose anidra não inferior a 99,0% m/m na base seca. Pode ser anidra ou conter uma molécula de água de cristalização ou constituir uma mistura de ambas as formas.

Art. 3º Quanto a acidez, o soro de leite classifica-se em:

I - soro de leite, quando a coagulação se produz principalmente por ação enzimática, devendo apresentar pH entre 6,0(seis) e 6,8 (seis e oito décimos).

II - soro de leite ácido, quando a coagulação se produz principalmente por acidificação, devendo apresentar pH inferior a 6,0 (seis).

Art. 4º Quanto ao tratamento térmico, o soro de leite classifica-se em:

I - soro de leite refrigerado, quando o produto for submetido somente ao processo de resfriamento;

II - soro de leite termizado, quando o produto for submetido a termização (pré-aquecimento), mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado;

III - soro de leite pasteurizado, quando o produto for submetido a pasteurização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado.

Art. 5º Quanto à concentração, o soro de leite classifica-se em:

I - soro de leite concentrado, quando submetido à desidratação parcial por processo tecnologicamente adequado seguido por refrigeração;

II - soro de leite em pó, quando submetido à desidratação por processo tecnologicamente adequado.

Art. 6º Quanto ao teor de sais minerais e de lactose, o soro de leite classifica-se em:

I - parcialmente desmineralizado ou desmineralizado, quando ocorrer a redução do teor de sais minerais por processo tecnologicamente adequado;

II - parcialmente delactosado quando ocorrer a redução do teor de lactose por processo tecnologicamente adequado.

Art. 7º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislação específica.

Art. 8º Os produtos definidos nesta Instrução Normativa devem apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência líquida, viscosa ou em pó;

II - coloração:

a) branca, amarelada ou esverdeada quando de consistência líquida ou concentrada; e,

b) branca a creme quando em pó.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA • SECRETARIA-GERAL • IMPRENSA NACIONAL

JAIR MESSIAS BOLSONARO
Presidente da República

JORGE ANTONIO DE OLIVEIRA FRANCISCO
Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral

PEDRO ANTONIO BERTONE DE ATAÍDE
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Em circulação desde 1º de outubro de 1862

ALEXANDRE MIRANDA MACHADO
Coordenador-Geral de Publicação e Divulgação

HELDER KLEIST OLIVEIRA
Coordenador de Editoração e Publicação de Jornais Oficiais



SEÇÃO 1 • Publicação de atos normativos

SEÇÃO 2 • Publicação de atos relativos a pessoal da Administração Pública Federal

SEÇÃO 3 • Publicação de contratos, editais, avisos e ineditoriais

www.in.gov.br ouvidoria@in.gov.br
SIG, Quadra 6, Lote 800, CEP 70610-460, Brasília - DF
CNPJ: 04196645/0001-00 Fone: (61) 3441-9450



Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico
<http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 05152020081700002



III - odor e sabor característicos:
 a) ligeiramente adocicado ou salgado; e,
 b) ligeiramente ácido, no caso do soro de leite ácido.
 Art. 9º O soro de leite deve atender aos parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.
 Parágrafo único. O soro de leite reconstituído deve atender aos parâmetros físico-químicos do soro de leite líquido.
 Art. 10. O soro de leite em pó deve atender aos parâmetros microbiológicos estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.
 Art. 11. Os produtos devem ser acondicionados, conservados e transportados em condições que garantam a manutenção dos padrões de identidade e qualidade previstos nesta Instrução Normativa.
 § 1º O tempo transcorrido entre a obtenção do soro refrigerado até o início do seu processamento industrial deve ser no máximo 72 (setenta e duas) horas.
 § 2º O tempo total transcorrido entre a obtenção do soro refrigerado, quando termizado, pasteurizado ou concentrado, até o início do seu processamento industrial deve ser no máximo 96 (noventa e seis) horas.
 § 3º O tempo total transcorrido entre a obtenção do soro refrigerado, quando concentrado, até o início do seu processamento industrial deve ser no máximo 120 (cento e vinte) horas.
 § 4º O soro de leite líquido, independente do tratamento térmico aplicado, deve ser refrigerado e conservado a uma temperatura máxima de 7°C (sete graus Celsius), caso o soro não seja imediatamente processado, em até 6 (seis) horas.
 § 5º O soro de leite concentrado até 30% (trinta por cento), deve ser refrigerado e conservado a uma temperatura máxima de 8°C (oito graus Celsius).
 § 6º O soro de leite líquido deve ser transportado em tanques isotérmicos e recebido a uma temperatura máxima de 10°C (dez graus Celsius), no momento da sua chegada ao estabelecimento onde vai ser feito o processamento final.
 § 7º O soro de leite concentrado até 30% (trinta por cento), deve ser transportado em tanques isotérmicos e recebido a uma temperatura máxima de 10°C (dez graus Celsius), no momento da sua chegada ao estabelecimento onde vai ser feito o processamento final.
 § 8º O soro de leite concentrado acima de 30% (trinta por cento) de sólidos totais, ou em processo de cristalização, poderá ser conservado ou transportado a outras temperaturas, desde que necessário ao processo tecnológico e não prejudique a qualidade e a integridade do produto.
 Art. 12. O soro de leite não deve conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição, como neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade.
 Art. 13. O soro de leite em pó deverá ser envasado em embalagens bromatologicamente aptas.
 Art. 14. A denominação de venda do produto, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, deve ser:
 I - soro de leite refrigerado;
 II - soro de leite ácido refrigerado;
 III - soro de leite termizado;
 IV - soro de leite ácido termizado;
 V - soro de leite pasteurizado.
 VI - soro de leite ácido pasteurizado;
 VII - soro de leite concentrado;
 VIII - soro de leite ácido concentrado;
 IX - soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado;
 X - soro de leite concentrado desmineralizado.
 XI - soro de leite em pó;
 XII - soro de leite ácido em pó;
 XIII - soro de leite em pó parcialmente desmineralizado; e,
 XIV - soro de leite em pó desmineralizado.
 Parágrafo único. No caso de soro de leite com redução da lactose deve constar a expressão "parcialmente delactosado" ao final da denominação de venda do produto.
 Art. 15. Os estabelecimentos que já possuem soro de leite e o soro de leite ácido têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.
 Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o **caput**, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.
 Art. 16. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de Setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I

Tabela 1: Parâmetros físico-químicos para soro de leite líquido e concentrado.

Requisitos	soro de leite (*)	soro de leite ácido (*)	soro de leite concentrado e soro de leite ácido concentrado (*)
pH	6,0 a 6,8	Inferior a 6,0	5,8 a 6,9
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	0,08 a 0,14	-	-
Sólidos totais (g/100mL)	Mínimo 5,0 ¹	Mínimo 5,0 ¹	Mínimo 11,0

1 - Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.

(*) Os requisitos físico-químicos que constam na Tabela 1 são válidos para os soros de leite e soros de leite concentrados, com redução de sais minerais e lactose

Tabela 2: Parâmetros Físico-Químicos para Soro de Leite em Pó.

Requisitos	soro de leite em pó	soro de leite ácido em pó
Lactose (g/100g)	Mínimo 61,0	Mínimo 61,0
Proteína láctea (g/100g)	Mínimo 10	Mínimo 7,0
Umidade (g/100g)	Máximo 5,0	Máximo 4,5
Cinzas (g/100g)	Máximo 9,5	Máximo 15,0
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	Máximo 0,35	Mínimo 0,35
pH solução a 10%	Mínimo 5,1	Máximo 5,1

Tabela 3: Parâmetros físico-químicos do soro de leite em pó, parcialmente desmineralizado e soro de leite em pó desmineralizado.

Requisitos	soro de leite em pó parcialmente desmineralizado	soro de leite em pó desmineralizado	soro de leite em pó parcialmente delactosado
Lactose (g/100g)	Mínimo 61,0	Mínimo 61,0	Mínimo 60,0
Proteína láctea (g/100g)	Mínimo 10	Mínimo 7,0	Mínimo 18,0
Umidade (g/100g)	Máximo 4,0	Máximo 4,5	Máximo 5,0
Cinzas (g/100g)	1,5 a 1,7	Máximo 1,5	Máximo 22,0
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	Máximo 0,35	Mínimo 0,35	Mínimo 0,35
pH solução a 10%	Mínimo 5,1	Máximo 5,1	Máximo 5,1

Nota: No caso do soro de leite em pó que sofrer a redução de minerais e lactose, devem ser atendidos os parâmetros físico-químicos do soro de leite em pó parcialmente delactosado.

ANEXO II

Tabela 4 :Critérios Microbiológicos para soro de Leite em pó.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS REFERENTES AOS PRODUTOS EM PÓ.	
MICROORGANISMOS	ESPECIFICAÇÃO
Aeróbios mesófilos viáveis/ g	n = 5; c = 2; m = 3,0 x 10 ⁴ ; M = 1,0 x 10 ⁵
Coliformes totais a 30°- 35°C / g	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100
Coliformes termotolerantes a 45°C / g	n = 5; c = 2; m < 3; M = 10
<i>Staphylococcus aureus coagulase positivo</i> / g	n = 5; c = 1; m = 10; M = 100
<i>Salmonella spp</i> / 25g	n = 5 c = 0; m=0

RETIFICAÇÃO

Na Instrução Normativa Nº 69, de 28 de julho de 2020, publicada no D.O.U. de 30 de julho de 2020, Edição 145, Seção 1, página 06, que estabeleceu os valores mínimos dos índices ou características por raça ou composição racial apresentados pela Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos Senepol, para inscrição de reprodutores em Centros de Coleta e Processamento de Sêmen - CCPS, onde se lê: "Os animais heterozigotos (DMDM ou ss) poderão ser aceitos, devendo constar nos dados do Touro as devidas informações genômicas, leia-se: "Os animais heterozigotos (DMdm ou Ss) poderão ser aceitos, devendo constar nos dados do Touro as devidas informações genômicas;"

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA
 SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL EM MATO GROSSO

RETIFICAÇÃO

Na Portaria INCRA/SR-13/Nº 141/99, publicada no DOU nº 241, de 17/12/1999, Seção 01, página 208, que criou o Projeto de Assentamento, SANTA ROSA II, código SIPRA MT035000, localizado no município de Sorriso-MT, onde se lê: ... com área de 18.000,0000 ha (dezoito mil hectares), leia-se: ... com área de 16.883,4122 (dezesseis mil, oitocentos e oitenta e três hectares, quarenta e um ares e vinte e dois centiares), onde se lê: ... a criação de 200 (duzentas) unidades agrícolas familiares, leia-se: ... a criação de 177 (cento e setenta e sete) unidades agrícolas familiares.

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NO RIO DE JANEIRO

RETIFICAÇÃO

Na PORTARIA/INCRA/SR-07/Nº 11/1999, de 22 de janeiro de 1999, publicada no Diário Oficial da União nº 36, na data de 24 de fevereiro de 1999, na Seção 1, página 78, que criou o Projeto de Assentamento Bem-Dizia, código SIPRA RJ0038000, localizado no município de Macaé - RJ, onde se lê: "com área de 1.465,4835 ha (hum mil, quatrocentos e sessenta e cinco hectares, quarenta e oito ares e trinta e cinco centiares)", leia-se: "com área de 1.349,7937 ha (mil trezentos e quarenta e nove hectares, setenta e nove ares e trinta e sete centiares).

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO
 Conecte-se à
 informação oficial

