

Art. 36. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 37. No caso de miúdo destinado ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172, do Decreto nº 9.013, de 2017.

#### CAPÍTULO IV

##### Das disposições finais

Art. 38. A Instrução Normativa SDA nº 22, de 31 de julho de 2000, passa a vigorar com a seguinte alteração:

"Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguíça Colonial e Pepperoni, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa." (NR)

Art. 39. Fica revogado o Anexo II da Instrução Normativa SDA nº 22, de 31 de julho de 2000.

Art. 40. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de outubro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 93, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020

Altera os Requisitos Fitossanitários para a Importação de Sementes Destinadas à Propagação, Originárias do México.

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 no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934, no Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994, no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, na Instrução Normativa nº 23, de 2 de agosto de 2004, na Instrução Normativa nº 25, de 7 de abril de 2020, e o que consta do Processo nº 21052.009444/2016-41, resolve:

Art. 1º Fica alterado o Anexo XXX da Instrução Normativa SDA/MAPA n.16, de 26 de agosto de 2015, publicada na Seção 1 do D.O.U. nº 164, de 27/08/2015, págs. 11 a 17, que estabelece os requisitos fitossanitários para a importação de sementes destinadas à propagação, originárias do México e passa a vigorar na forma do anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de 01 de outubro de 2020.

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

#### ANEXO

Anexo XXX - Origem: México

| Nome Científico da Cultura                                   | Nome Científico da Praga                         | Exigências       |
|--|--|------------------|
| <i>Allium cepa</i>   | <i>Ditylenchus dipsaci</i>                       | DA5 ou DA15      |
| <i>Beaucarnea recurvata</i>                                  |  | DA não requerida |
| <i>Brassica campestris</i> var. <i>pekinensis</i>            |  | DA não requerida |
| <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>                |  | DA não requerida |
| <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>                |  | DA não requerida |
| <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>                 |  | DA não requerida |
| <i>Capsicum annuum</i>                                       |  | DA não requerida |
| <i>Capsicum frutescens</i>                                   |  | DA não requerida |
| <i>Chamaedorea elegans</i>                                   |  | DA não requerida |
| <i>Chamaedorea metallica</i>                                 |  | DA não requerida |
| <i>Chamaedorea microspadix</i>                               |  | DA não requerida |
| <i>Chamaedorea seifrizii</i>                                 |  | DA não requerida |
| <i>Cichorium endivia</i>                                     |  | DA não requerida |
| <i>Cichorium intybus</i>                                     |  | DA não requerida |
| <i>Citrullus lanatus</i>                                     |  | DA não requerida |
| <i>Cucumis melo</i>  |  | DA não requerida |
| <i>Foeniculum vulgare</i>                                    |  | DA não requerida |
| <i>Glycine max</i>   | <i>Arabis mosaic virus</i>                       | DA7 ou DA15      |
|  | <i>Tomato ringspot virus</i>                     | DA15             |
| <i>Lycopersicon esculentum</i> = <i>Solanum lycopersicon</i> | <i>Pepino mosaic virus</i>                       | DA15             |
|  | <i>Potato spindle tuber viroid</i>               | DA15             |
|  | <i>Tomato ringspot virus</i>                     | DA15             |
| <i>Zamia furfuracea</i>                                      |  | DA não requerida |
| <i>Zea mays</i>  | <i>Pantoea stewartii</i> subsp. <i>stewartii</i> | DA5 ou DA15      |
|  | <i>Prostephanus truncatus</i>                    | DA1 ou DA2       |
|  | <i>Sitophilus granarius</i>                      | DA1 ou DA2       |
|  | <i>Trogoderma variabile</i>                      | DA1 ou DA2       |

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 94, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020

Aprova 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.

III - odor e sabor característicos:

a) ligeiramente adocicado ou salgado; e,

b) ligeiramente ácido, no caso do soro de leite ácido.

Art. 9. 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, 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 reconstituíntes 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 revoga a Instrução Normativa nº 80, de 13 de agosto de 2.020, publicado no Diário Oficial da União, em 17 de agosto de 2.020, Edição: 157, Seção: 1, Página: 2.

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de outubro 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 <sup>1</sup> | Mínimo 5,0 <sup>1</sup> | Mínimo 11,0   |

<sup>1</sup> - 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                         | Máximo 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;<br>m = 3,0 x 10 <sup>4</sup> ; M = 1,0 x 10 <sup>5</sup> |
| Coliformes totais a 30°- 35°C / g                        | n = 5; c = 2;<br>m = 10; M = 100                                       |
| Coliformes termotolerantes a 45°C / g                    | n = 5; c = 2;<br>m < 3; M = 10   |
| <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positivo / g      | n = 5; c = 1;<br>m = 10; M = 100                                       |
| <i>Salmonella spp</i> / 25g                              | n = 5 c = 0;<br>m=0  |

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 95, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020

Reconhece o Sistema de Mitigação de Risco da Praga *Anastrepha Grandis* em Cultivos de Cucurbitáceas no Município de Luziânia, no Estado de Goiás.

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 n.º 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934, no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, no Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994, na Instrução Normativa SDA nº 16, de 5 de março de 2006, e o que consta do Processo no 21020.000662/2020-73, resolve:

Art. 1º Reconhecer o Sistema de Mitigação de Risco da praga *Anastrepha grandis* em cultivos de cucurbitáceas no município de Luziânia, no Estado de Goiás, com o objetivo de exportação de frutos frescos de cucurbitáceas para países que têm restrições quarentenárias com relação à referida praga.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de outubro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

# Diário Oficial da União Digital

A informação oficial ao alcance de todos

Confira as facilidades oferecidas pela Imprensa Nacional:

-  **Acesso livre e gratuito** às edições
-  **Disponibilidade imediata** no momento da publicação
-  **Pesquisa avançada** por palavra, data, órgão, ato, etc.
-  **Edições completas e certificadas**
-  **Disponibilizado em diferentes formatos de leitura (pdf, html) e em dados abertos (xml)**
-  **Novas funcionalidades e serviços no App DOU**

Acesse o portal da Imprensa Nacional [www.in.gov.br](http://www.in.gov.br)

Baixe o App DOU nas lojas

