

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 73, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SUBSTITUTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, com base no art. 1º, inciso III, do Decreto nº 8.851, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, e o que consta do Processo nº 21000.042715/2019-28, resolve:

Art. 1º Estabelecer, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º As avaliações de comprovação do cumprimento das Boas Práticas serão realizadas pelos Estados e pelo Distrito Federal, que são concedentes do selo ARTE.

§ 1º A avaliação das comprovações previstas nesta Instrução Normativa pode ser realizada pelos serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados e do Distrito Federal.

§ 2º As propriedades rurais devem comprovar o atendimento das Boas Práticas Agropecuárias, mesmo quando o leite for submetido aos tratamentos térmicos permitidos pela legislação vigente.

Art. 3º O leite destinado a fabricação de produtos artesanais deve cumprir os parâmetros microbiológicos e físico-químicos da legislação vigente.

Art. 4º Compete à Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a auditoria dos serviços de concessão do selo ARTE dos Estados e do Distrito Federal.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS MONTES CORDEIRO

ANEXO

1. Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Leite Destinado à Produção Artesanal

1.1 Este regulamento estabelece os requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários às propriedades rurais fornecedoras de leite destinados a fabricação de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

1.2 Destinatários

1.2.1 Produtores de leite destinado à fabricação de produtos lácteos produzidos de forma artesanal.

1.3 Saúde Animal

1.3.1 As propriedades fornecedoras de leite para elaboração de produtos lácteos artesanais a partir de leite cru devem ser certificadas como livre de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) ou controladas para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal por um período de até três anos a partir da data de publicação da Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019.

1.3.2 O controle de brucelose e tuberculose que trata essa Instrução Normativa deve atender os itens abaixo, quando apropriado à espécie de criação, considerando as especificidades sanitárias de cada região do país:

I - vacinação contra brucelose, conforme legislação vigente, salvo estados onde a vacinação não é obrigatória;

II - teste anual para diagnóstico de brucelose no rebanho, conforme preconizado no PNCEBT;

III - teste anual para diagnóstico de tuberculose, conforme preconizado no PNCEBT;

IV - aquisição de animais com resultados de exames negativos para essas enfermidades; e

V - adotar o protocolo preconizado no PNCEBT para os animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose.

1.3.3 O produtor deverá adotar controle sanitário que atenda os itens abaixo, quando apropriado à espécie de criação, considerando as especificidades sanitárias de cada região do país:

I - a verificação destes procedimentos fica condicionada a empresa pública ou privada de assistência técnica ou profissional credenciado;

II - vacinação contra febre aftosa, conforme programação oficial, salvo estados livres sem vacinação;

III - realizar testes de detecção e controle de mastite clínica e subclínica de acordo com procedimentos pré-estabelecidos; e

IV - controle parasitológico e de outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

1.3.4 O leite utilizado na fabricação de derivados lácteos produzidos de forma artesanal deverá ser obtido de animais:

I - que se apresentem clinicamente sãos e em bom estado de nutrição;

II - que não estejam no período final de gestação ou na fase colostral;

III - que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia;

IV - que não tenham sido tratados com substâncias nocivas à saúde do homem transmissível por intermédio do consumo de leite, salvo se respeitado o período de carência estabelecido para o produto;

V - que não tenham sido submetidos a utilização de substâncias estimulantes de qualquer natureza com o intuito de provocar tanto o aumento da secreção láctea como da produção láctea; e

VI - que não apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite.

1.3.5 Os animais devem ser regulamente avaliados para detectar sinais de injúrias ou doenças.

1.3.6 Os animais doentes devem ser isolados e tratados rapidamente.

1.3.7 O leite de animais doentes não deve ser destinado ao consumo humano e nem animal ou utilizado na elaboração de produtos lácteos.

1.3.8 Devem ser mantidos registros escritos de todos os tratamentos dos animais.

1.3.9 O rebanho deve estar com o calendário de vacinação em dia, em conformidade com os programas oficiais de vacinação, considerando as especificidades sanitárias de cada região do país.

1.3.10 Somente devem ser adquiridos animais com resultados de exames negativos, observando os procedimentos estabelecidos pelo PNCEBT.

1.3.11 A propriedade deve possuir registros que permitam identificar e acompanhar individualmente os animais do nascimento à morte.

1.3.12 Os Agrotóxicos e os Produtos de Uso Veterinário utilizados na propriedade devem ser registrados junto ao MAPA e armazenados de forma adequada.

1.3.13 Devem ser utilizados somente produtos de uso veterinário e produtos químicos registrados junto ao MAPA, nos termos da legislação vigente.

1.3.14 Produtos de uso veterinário e defensivos agrícolas devem ser aplicados de acordo com as orientações técnicas dos profissionais habilitados. As doses prescritas devem ser calculadas e medidas cuidadosamente e os períodos de carência determinados devem ser criteriosamente observados.

1.3.15 Os produtos de uso veterinário e os produtos químicos utilizados na fazenda devem ser armazenados de forma segura e o descarte realizado conforme orientação técnica constantes na bula ou prescrição do profissional competente.

1.3.16 Medidas preventivas devem ser adotadas para prevenir riscos relativos às propriedades vizinhas, mantendo-se as fronteiras seguras.

1.3.17 A propriedade deve possuir programa de controle de pragas e roedores.

1.3.18 A propriedade deve manter, por um período mínimo de três (03) anos, registros auditáveis de ocorrências de doenças, de uso de produtos de uso veterinário e defensivos, dos testes de brucelose e tuberculose, e das vacinações mencionadas no item 1.3.2

1.3.19 Procedimentos adequados para destinação de águas residuárias provenientes da atividade leiteira (curral, sala de ordenha) devem ser adotados.

1.4 Higiene e ordenha

1.4.1 O animal deve ser conduzido ao local de ordenha tranquilamente, evitando-se estresse.

1.4.2 É importante definir uma rotina com horários para a ordenha, o trato e o descanso do animal.

1.4.3 O ordenhador deve manter práticas adequadas de Higiene Pessoal, como unhas limpas, cortadas e sempre lavar as mãos e os braços antes do início do procedimento.

1.4.4 O úbere deve ser devidamente preparado para os procedimentos de ordenha.

1.4.5 As vacas devem ser regularmente ordenhadas, usando procedimentos padronizados de ordenha, tais como desinfecção dos tetos pré-ordenha (pre-dipping) , CMT (California Mastits Test), teste da caneca de fundo preto, desinfecção dos tetos pós-ordenha (pós-dipping).

1.4.6 A ordenha dos animais doentes deve ser feita por último, de forma a se evitar a contaminação dos animais sadios.

1.4.7 O leite obtido de animais doentes ou em tratamento necessita ser separado para descarte adequado.

1.4.8 A ordenha deve ser executada em local ventilado, limpo e seco e distante de fontes de contaminação e odores indesejáveis.

1.4.9 A área destinada à ordenha deve dispor de suprimento de água potável suficiente para as operações de ordenha, limpeza dos equipamentos e das instalações de armazenamento do leite. Na limpeza de retirada dos dejetos dos animais não se faz necessário o uso de água potável.

1.4.10 O ambiente de permanência dos animais deve ser mantido limpo e arejado.

1.4.11 A área destinada à ordenha deve seguir procedimentos de limpeza e desinfecção.

1.4.12 O equipamento de ordenha deve ser devidamente higienizado após cada ordenha, bem como, mantido devidamente regulado e com a manutenção conforme recomendações do fabricante.

1.4.13 A propriedade deve realizar anualmente, análise de qualidade da água utilizada durante o processo de ordenha, bem como da água utilizada para lavagem dos utensílios, equipamentos de ordenha e de armazenagem do leite para os seguintes parâmetros: coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*, pH, dureza, nitrato e Sólidos Dissolvidos Totais.

1.4.14 Após a ordenha o leite deve ser processado, no máximo, em duas horas ou resfriado a 4°C em até 3 horas para posterior encaminhamento à unidade processadora. A temperatura do leite na recepção na unidade processadora deve ser de até 7°C.

1.4.15 O leite deve ser armazenado fora da área de ordenha.

1.4.16 A área de armazenamento do leite deve ser específica, mantida devidamente limpa e higienizada, sem acúmulo de lixo e entulho, produtos diversos, substâncias químicas, ração animal ou outros materiais, e possuir mecanismos que impeçam acesso de pragas e animais.

1.4.17 As áreas devem dispor de instalações para lavagem e secagem de mãos providas com sabão neutro, toalhas descartáveis e solução sanitizante.

1.4.18 Logo após a ordenha, os animais devem ser alimentados ou conduzidos ao pasto, a fim de evitar que deitem e contaminem a glândula mamária.

1.4.19 A propriedade deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis das análises de qualidade da água.

1.4.20 Os procedimentos descritos neste item devem estar disponíveis ou expostos em locais apropriados, de fácil visualização e a propriedade deve manter registros auditáveis do treinamento do pessoal envolvido nos processos acima mencionados.

1.5 Qualidade do Leite

1.5.1 No leite das propriedades rurais que fornecem matéria-prima para os estabelecimentos artesanais, deve-se realizar análises mensais do leite cru, a título de monitoramento das Boas Práticas Agropecuárias implementadas, na Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL, tendo como referência todos os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

1.5.2 Nas propriedades rurais que usam como matéria-prima somente o leite de sua própria produção, as análises a que se refere o item anterior, podem ser feitas a cada três (03) meses.

1.5.3 A propriedade deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis das análises de qualidade do leite.

1.6 Alimentos e Água de dessedentação dos animais

1.6.1 Devem ser fornecidos em qualidade e quantidade adequadas.

1.6.2 Os alimentos devem ser armazenados em condições adequadas de forma a se evitar deterioração ou contaminações e atração de pragas e roedores.

1.6.3 Os alimentos adquiridos devem ser facilmente rastreáveis, mantendo-se os registros dos alimentos ou ingredientes adquiridos.

1.6.4 Os bebedouros e cochos devem ser regularmente limpos e inspecionados para verificação da presença de materiais estranhos ou avarias que possam causar lesões aos animais.

1.7 Treinamento dos colaboradores

1.7.1 Os colaboradores da propriedade devem ter treinamentos apropriados e periódicos sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho.

1.7.2 Os treinamentos podem ser realizados por técnicos da extensão rural pública ou privada ou por Responsáveis Técnicos com formação na área de ciências agrárias.

1.7.3 O colaborador deve ser capaz de:

1.7.3.1 Entender a importância da sua atividade.

1.7.3.2 Conseguir compreender e observar as instruções repassadas.

1.7.3.3 Saber verificar alteração comportamental do animal, deixá-lo em observação, ordenhá-lo separado e não destinar o leite para consumo humano ou para a elaboração de produtos lácteos.

1.7.3.4 Saber agir na resolução de intercorrências e quando for necessário saber a quem se dirigir para resolução do problema.

1.7.3.5 Conseguir entender e aplicar as orientações e cuidados prescritos pelo técnico responsável pelo programa de Boas Práticas Agropecuárias, com formação em ciências agrárias.

1.7.3.6 Lidar com os animais de forma calma e apropriada.

1.7.4 A propriedade deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis dos treinamentos dos seus colaboradores.

1.8 Ambiência

1.8.1 Devem ser providas sombras para todos os animais da fazenda. A sombra deve ser dimensionada, de forma natural ou artificial, de forma a disponibilizar área suficiente para abrigar todos os animais sem disputa por espaço.

1.8.2 Bebedouros devem ser dispostos de forma que o animal tenha disponibilidade de ingerir água de qualidade sem um deslocamento excessivo, e de preferência sem sair das áreas de pastejo.

1.8.3 Os bebedouros devem ser dimensionados de forma a atender vários animais concomitantemente, para que não haja disputa de espaço e limitação do consumo de água.

1.8.4 Independentemente do tipo de sistema de produção, os comedouros, sejam eles para fornecimento de concentrado ou forragens conservadas, devem ser dimensionados conforme a necessidade do rebanho, evitando-se disputa por espaço que possam criar ambiente de estresse para os animais, limitar consumo ou provocar lesões nos animais.

1.8.5 A propriedade deve possuir um planejamento forrageiro no intuito de que os animais sejam mantidos durante todo o tempo em boas condições nutricionais.