

Resolução Nº 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000**Situação:** **Vigente****Publicado no Diário Oficial da União de 05/07/2000 , Seção 1 , Página 5****Ementa:** Institui o produto denominado 'Manteiga Comum', para comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, às seguintes especificações de qualidade.**Histórico:**

Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática
Dúvidas, sugestões ou informações, [clique aqui](#)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABSTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RESOLUÇÃO Nº 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, no uso da atribuição que lhe confere o art. 902 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, o art. 84 da Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e

Considerando que os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Creme de Leite, de Creme de Leite de Uso Industrial e de Manteiga, aprovados através da Portaria no 146 / 96 – MA, excluem a utilização do creme ou da gordura obtidos do desnate do leite ácido ou do soro resultante da fabricação de queijos na elaboração dos citados produtos;

Considerando que o parque industrial brasileiro de laticínios é bastante pulverizado em inúmeras indústrias de pequeno porte, destacando-se entre estas as fábricas de queijos cujo volume de produção de soro, se desnatado, resultará na obtenção de considerável quantidade de creme / gordura láctea passível de utilização industrial e que a impossibilidade de uso desse creme / gordura láctea, pela legislação em vigor, vem causando sérios transtornos a estabelecimentos industriais de qualquer porte, mas principalmente a pequenas empresas;

Considerando que as empresas de pequeno porte geralmente não possuem facilidades para a estocagem e destinação do soro a fábricas de ração animal ou a estabelecimentos que produzam derivados lácteos desidratados (soro de leite em pó, lactose em pó, etc);

Considerando que a inutilização ou o simples descarte do soro pelas indústrias, em situações onde até a sua doação a produtores rurais para alimentação animal é problemática, constitui séria dificuldade prática para muitas pequenas empresas, em virtude da legislação de controle da poluição ambiental;

Considerando que, no Brasil, sempre existiu um considerável mercado para a chamada "Manteiga Comum", extinta com o advento dos RTIQ's mencionados acima e em função dos acordos multilaterais decorrentes do MERCOSUL, sem que tenha ficado suficientemente explicitada, tanto para o mercado brasileiro quanto para o dos demais parceiros, qual seria a destinação normal de tal creme / gordura láctea (principalmente quando obtido do desnate do soro);

Considerando que, em diversos países de diferentes continentes, é normal e rotineiro o desnate de soro e fabricação, com o creme obtido, de um produto denominado "Manteiga de Soro", de características gerais similares àquelas do produto convencional, mas que tal

denominação poderá vir a trazer uma conotação desfavorável ao produto, dificultando sua comercialização no mercado brasileiro, resolve:

I. Instituir o produto denominado "Manteiga Comum", para comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, às seguintes especificações de qualidade, até que se elabore RTIQ específico:

I.1. Ser elaborado a partir de creme de leite pasteurizado;

I.2. Ser mantido sob refrigeração (temperatura máxima de 5oC) na fonte de produção e no mercado distribuidor;

I.3. Apresentar:

I.3.1. Teor mínimo de gordura de 80% (oitenta por cento, m/m);

I.3.2. Teor máximo de umidade de 16% (m/m), admitindo-se o teor de 18% (m/m) na variedade não salgada do produto;

I.3.3. Teor máximo de cloreto de sódio de 3% (m/m);

I.3.4. Acidez máxima de 3 mL (três mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura láctea no produto, ao longo de sua vida de prateleira;

I.3.5. Teor máximo de insólúveis no éter etílico de 2% (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas);

I.3.6. Microrganismos coliformes a 30oC, UFC/grama: n = 5 ; c = 2; m = 10 ; M = 100;

I.3.7. Microrganismos coliformes a 45oC, UFC/grama: n = 5 ; c = 2 ; m < 3 ; M = 10;

I.3.8. Salmonella sp. /25 gramas : n= 5 ; c = 0 ; m = 0;

I.3.9. Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama: n = 5; c = 1; m = 10 ; M = 100;

I.3.10. Bolores e Leveduras, UFC / grama : n = 5 ; c = 2 ; m = 103 ; M = 104 (*).

(*): Nível Máximo Recomendado, como Índice de Qualidade, sem valor como Critério Oficial de Julgamento.

Referências analíticas: Coordenação de Laboratório Animal/Departamento de Defesa Animal, Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

II. Autorizar a utilização do creme ou gordura láctea proveniente do desnate do leite ácido e ou do soro obtido da fabricação de queijos na produção de Manteiga Comum, desde que apresente as seguintes especificações:

II.1. Acidez máxima de 20o D (vinte graus Dornic), sem que tenha sofrido qualquer processo de redução de acidez titulável, imediatamente antes do início do seu processamento;

II.2. Ser obtido unicamente de estabelecimentos industriais sob SIF;

II.3. O transporte desse creme/gordura láctea entre um estabelecimento produtor dessa matéria-prima e outro que a beneficiará poderá ser realizado em caminhões-tanque ou em latões, observada a temperatura máxima de 10oC na sua chegada ao destino, bem como o tempo máximo de obtenção de 96 (noventa e seis) horas;

II.4. Ser mantido sob refrigeração na temperatura máxima de 5oC e pelo período máximo de 24 (vinte e quatro) horas até o momento de sua pasteurização para a produção de manteiga comum;

II.5. Será admitido o emprego das seguintes substâncias neutralizantes, na quantidade máxima de 2000 mg/kg de creme, isoladas ou combinadas, expressas na forma anidra: bicarbonato de sódio, carbonato de sódio, ortofosfato de sódio, hidróxido de sódio, hidróxido de cálcio;

II.6. Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidades suficientes para obter o efeito desejado: Bixa orellana, beta caroteno e cúrcuma ou curcumina;

II.7. Faculta-se aos fabricantes o uso da denominação "Manteiga de Soro", quando for utilizada matéria-prima exclusivamente dessa fonte.

III. A Manteiga Comum deve ser considerada imprópria para consumo quando:

III.1. Apresente caracteres sensoriais anormais de qualquer natureza;

III.2. Em análise laboratorial, fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição, ou matéria corante não permitida pela legislação em vigor;

III.3. Contenha detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III.4. Contenha microrganismos em desacordo com as especificações do presente documento.

IV. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Nova Pesquisa

Imprimir

Salvar