

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA  
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS – CEDI  
Seção de Legislação Citada - SELEC**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 22 DE ABRIL DE 2013**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no parágrafo único do art. 507 do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1962, e o que consta do Processo no 70000.000872/2013-86, resolve:

Art. 1º Autorizar pelo prazo de três anos a reconstituição de leite em pó pelas indústrias de laticínios sob Inspeção Federal, previamente habilitadas à produção de leite ultra-alta temperaturas (UHT ou UAT) e de leite pasteurizado, localizadas na área de abrangência da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), afetados pela seca, visando à produção de leite UHT e de leite pasteurizado reconstituídos, para abastecimento público direto. *(Redação dada pela Instrução Normativa 51/2013/MAPA)*

§ 1º A matéria-prima leite em pó deve originar-se de estabelecimento localizado em território nacional, registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou de estabelecimento estrangeiro devidamente habilitado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a exportar para o Brasil.

§ 2º Para o ajuste do teor de gordura do leite em pó durante sua reconstituição admite-se o emprego de:

- I - creme de leite;
- II - manteiga extra ou de primeira qualidade sem sal; ou
- III - gordura anidra de leite (butter oil).

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, consideram-se as seguintes definições:

I - leite pasteurizado reconstituído: produto elaborado a partir de leite em pó previamente reconstituído e adicionado ou não de gordura láctea, para ajuste do teor de gordura do produto, submetido a aquecimento em temperatura entre 72°C a 75°C (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) durante 15s a 20s (quinze segundos a vinte segundos), exclusivamente em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termoregistrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em circuito fechado e em equipamento a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius); e

II - leite ultra-alta temperatura (UHT ou UAT) reconstituído: produto elaborado a partir de leite em pó previamente reconstituído e adicionado ou não de gordura láctea, para ajuste do teor de gordura do produto, homogeneizado e submetido, durante 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA  
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS – CEDI  
Seção de Legislação Citada - SELEC**

Art. 3º A produção de leite UHT e de leite pasteurizado reconstituídos, não poderá ultrapassar 35% (trinta e cinco por cento) da produção total de leite UHT de cada estabelecimento sob inspeção, medida mês a mês, de acordo com monitoramento realizado pelo estabelecimento, com a manutenção de registros auditáveis a serem verificados pela Inspeção Federal.

.....  
.....