



JULHO DE 2020 | EDIÇÃO Nº 63

# VIVA NEWS

A Newsletter oficial do Instituto Viva

## CONFIRA O QUE ESTÁ DENTRO DA EDIÇÃO:

- Instrução normativa nº 73, de 24 de julho de 2020
- Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020
- Instrução Normativa nº 54, de 27 de julho de 2020
- Aprovadas as alterações de diversos produtos
- Consulta Pública - referente a Instrução Normativa em relação à manufatura de produtos fitossanitários com uso aprovado para agricultura orgânica.

## Nesta publicação

### Os principais assuntos regulatórios da semana

O VIVANEWS vem para lhe atualizar sobre a Agenda Regulatória Sanitária, principalmente relacionado às publicações do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Para mais informações sobre a Viva Nutrição acesse nossas redes sociais:



**Nesta edição:** Textos por Equipe Viva Nutrição.





Esse produto pode ser classificado em fresco: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de média a alta umidade e semigordo a gordo; e maturado: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa a média umidade e semigordo a extragordo.

## Instrução normativa n° 73, de 24 de julho de 2020

[Acesso à publicação](#)

Foi publicada nesta quarta-feira (29/07) a aprovação do Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o queijo provolone, na forma desta Instrução Normativa. É considerado queijo provolone, o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho, com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado, defumado ou não.



*Aprovado o Regulamento Técnico em relação aos requisitos de qualidade do produto denominado queijo provolone*



Ele classifica-se, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo semi-gordo a gordo e de média umidade, além de ser um queijo maturado, de massa semi-cozida, prensada e salgada, podendo ser defumado ou não.

## Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020

### [Acesso à publicação](#)

Foi publicada nesta quarta-feira (29/07) a aprovação do Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o queijo minas meia cura, na forma desta Instrução Normativa. O queijo minas meia cura é obtido por coagulação do leite pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas isoladas ou em combinação.



*Aprovado o Regulamento Técnico em relação aos requisitos de qualidade do produto denominado queijo minas meia cura*





# Instrução Normativa nº 54, de 27 de julho de 2020

## [Acesso à publicação](#)

Foi publicada nesta segunda-feira (03/08) a alteração dos incisos I e II do art. 3º da Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2017, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece os requisitos fitossanitários para a importação de frutos in natura de pêra (*Pyrus pyrifolia*), Categoria 3, Classe 4, produzidos na Bélgica.

Divulgada no Diário Oficial da União (D.O.U.), a Instrução Normativa conta com a mudança da redação dos incisos previamente citados e entrará em vigor no dia 1º de setembro de 2020.

## Aprovadas as alterações de diversos produtos

### [Acesso à publicação](#)

ATO Nº 44, DE 31 DE JULHO DE 2020  
O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Sanidade Vegetal e Insumos Agrícolas, Coordenação-Geral de Agrotóxicos e Afins aprovou alterações nas recomendações de uso e de marcas comerciais, exclusão da cultura, inclusão de fabricantes e formuladores e cancelados registros de diversos alimentos. Para consultar a lista acesse a publicação.





## Instrução Normativa N° 72, de 24 de julho de 2020

### [Acesso à publicação](#)

Foi publicada nesta quarta-feira (29/07) a aprovação do Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar as sobremesas lácteas, na forma desta Instrução Normativa. Entende-se por sobremesa láctea, o produto lácteo composto pronto para o consumo, elaborado a partir da mistura de leite, padronizado ou não em seu teor de gordura, proteína, ou ambos, com derivados lácteos, substâncias alimentícias, ou ambos, previstos neste Regulamento Técnico, podendo ser adicionada de amidos, amidos modificados e maltodextrina. A sobremesa láctea deverá apresentar mais que 50% m/m de leite e outros produtos lácteos, isolados ou em combinação, do total de ingredientes do produto e pode ser apresentada nas formas pastosa, semi sólida, sólida, aerada, gelificada, entre outras formas tecnologicamente reconhecidas.

*Aprovado o  
Regulamento Técnico  
em relação aos  
requisitos de  
qualidade do produto  
denominado  
sobremesa láctea*



# Consulta Pública - referente a Instrução Normativa em relação à manufatura de produtos fitossanitários com uso aprovado para agricultura orgânica

## Acesso à consulta

Foi submetido à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a partir da data de publicação, a proposta de Instrução Normativa, que classifica a atividade de produção de produtos fitossanitários com uso aprovado para agricultura orgânica, estabelece parâmetros mínimos de produção e dá outras providências.

Qualquer outro tipo de contribuição que já tenha sido enviada, por outro meio que não se enquadre no caput desta Portaria, deverá ser enviado conforme essa Instrução Normativa para ser considerado válido.

A proposta encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/>

*Aberta a Consulta Pública referente à  
manufatura de produtos fitossanitários  
com uso aprovado para agricultura  
orgânica*

