

**ATUALIZAÇÕES DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E
SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA): O QUE MUDOU
NA INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA NO BRASIL?**

*UPDATES TO THE REGULATION OF INDUSTRIAL AND SANITARY INSPECTION OF
PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN (RIISPOA): WHAT HAS CHANGED IN THE HYGIENIC-
SANITARY INSPECTION IN BRAZIL?*

Resumo

A publicação do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 representou um marco regulatório na legislação relacionada com a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no Brasil. Neste sentido, este trabalho tem por objetivo elucidar as principais alterações impostas ao novo RIISPOA por meio da publicação do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Estas novas premissas legais se respaldaram principalmente no intuito de desburocratização do serviço de inspeção com base em análise de risco, na eficiência da administração pública, na lei de liberdade econômica, na definição de responsabilidades ao serviço oficial e aos estabelecimentos.

Palavras-chave: Autocontrole. Inspeção sanitária. Desburocratização.

Abstract

The publication of Decree nº 9,013, of March 29, 2017 represented a regulatory framework in the legislation related to the industrial and sanitary inspection of products of animal origin in Brazil. In this sense, this work aims to elucidate the main changes imposed on the new RIISPOA through the publication of Decree nº 10,468, of August 18, 2020. These new legal premises were mainly supported in order to reduce the bureaucracy of the inspection service based on risk analysis, the efficiency of public administration, the law of economic freedom, the definition of responsibilities to the official service and establishments.

Keywords: Self control. Sanitary inspection. Debureaucratization.

INTRODUÇÃO

No dia 29 de março de 2017, data em que o Decreto nº 30.691 de 1952 completaria 65 anos e em meio à crise do setor em decorrência da deflagração da “Operação Carne Fraca” realizada pela Polícia Federal Brasileira, foi lançado o Decreto nº 9.013, que instituiu o novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (MODESTO & LOURDES, 2017).

Desde então, o novo RIISPOA passou por quatro novas alterações, sendo: Decreto nº 9.069/2017, Decreto nº 9.621/2018, Decreto nº 10.419/2020 e Decreto nº 10.468/2020, sendo que este último foi o que apresentou maior volume de alterações, modificando substancialmente a redação da primeira publicação em março de 2017.

Assim, o objetivo da presente revisão foi avaliar as atualizações introduzidas ao RIISPOA através de um estudo comparativo com as principais mudanças do Decreto nº 10.468/2020 e as publicações anteriores, observando os impactos para os diversos setores da agroindústria brasileira.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho consiste em uma revisão de literatura narrativa, em que foram reunidas referências bibliográficas, que envolvem desde legislações até artigos científicos, com o objetivo de fundamentar a relevância da publicação do Decreto nº 10.468/2020, que aprovou o novo RIISPOA.

As referências utilizadas não foram selecionadas de forma sistemática, mas de forma que fosse possível traçar um panorama geral sobre as modificações trazidas pelo referido decreto, sendo esses presentes nas bases de dados do Portal do Planalto Federal, do Portal da Câmara dos Deputados, do Portal do Sistema de Consulta à Legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em diversas bases de dados científicas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Evolução nas alterações do Decreto nº 9.013/2017

A primeira alteração do novo RIISPOA ocorreu com a publicação do Decreto nº 9.069 de 31 de maio de 2017, aproximadamente um mês após a publicação do Decreto nº 9.013/2017. A principal motivação da publicação dessa primeira alteração foi a realização de correções pontuais na redação do Decreto, como, por exemplo, a inserção da espécie bubalina em vários artigos, as alterações pontuais da inspeção *ante* e *post mortem*, a modificação nos valores

mínimos das multas frente aos novos valores impostos pela Medida Provisória 772/2017, entre outras (BRASIL, 2017).

Já o Decreto nº 9.621 de 20 de dezembro de 2018 acrescentou a possibilidade de disponibilização de colaboradores ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) por meio de pessoa jurídica credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (BRASIL, 2018a). Todavia, não há registros da execução dessa forma de contratação de pessoal para o SIF.

O Decreto nº 10.419 de 07 de julho de 2020 trouxe alterações relacionadas aos profissionais responsáveis pela realização das inspeções *ante e post mortem*, incluindo, além do Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA), a figura do médico veterinário oficial (MVO), destacando-se a possibilidade de contratação por meio de acordos de cooperação técnica com os entes federativos, por meio de contratos celebrados com serviço social autônomo, entre outros (BRASIL, 2020a).

Por seu turno, o Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 trouxe diversas modificações no RIISPOA, no intuito de desburocratização do serviço de inspeção baseado em análise de risco, definição de responsabilidades aos estabelecimentos por meio de seus programas de autocontrole e respaldado na lei de liberdade econômica (BRASIL, 2020b).

Neste sentido, dentre as novas premissas baseadas em análise de risco e desburocratização, destaca-se a retirada de grande parte dos produtos não comestíveis do âmbito de fiscalização do SIF. A nova redação prevê em seu âmbito de fiscalização de produtos não comestíveis somente aqueles oriundos da condenação de produtos de origem animal ou aqueles cuja obtenção ocorra de forma indissociável do processo de abate (BRASIL, 2020b).

Ainda nas premissas da análise de risco, cita-se a concessão de registro automático para alguns estabelecimentos e a isenção do registro de produtos e rótulos de produtos não comestíveis ou de baixo risco associado (BRASIL, 2020b).

Na pauta da liberdade econômica e desburocratização, torna-se importante destacar a premissa legal de que em algumas situações e na ausência de um dispositivo legal sobre determinado tema, os estabelecimentos poderão seguir recomendações internacionais da Organização Mundial da Saúde Animal (OMS) ou da Comissão do *Codex Alimentarius* da Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e Agricultura (BRASIL, 2020b).

Dessa forma, o processo é desburocratizado, permitindo às empresas seguirem outras normas enquanto não há uma publicação oficial por parte do MAPA. Respaldado nas premissas de desburocratização e liberdade econômica, destaca-se ainda, a retirada de prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) para rótulos de produtos

de origem animal que apresentem descrições de qualidades que remetam às características da produção primária, como, por exemplo, as terminologias “frango caipira”, “ovo caipira”, “ovos de galinha criadas sem gaiolas” (BRASIL, 2020b).

Por fim, quanto as alterações relacionadas aos programas de autocontrole, cita-se como exemplo a retirada da necessidade de análise prévia do croqui do rótulo no momento de seu registro. Destaca-se também a obrigatoriedade de maior controle da cadeia primária para todas as categorias de produtos de origem animal, fornecendo maior responsabilidade aos estabelecimentos acerca dos controles sanitários e tecnológicos relacionados com seus fornecedores de matéria-prima (BRASIL, 2020b). Tal medida é de suma importância para maximizar a competitividade das agroindústrias brasileiras no mercado internacional de alimentos, compartilhando responsabilidades com a produção primária das cadeias produtivas de alimentos, as quais devem também ser corresponsáveis pela produção das matérias-primas de qualidade e inócuas.

Tais premissas demonstram claramente a responsabilização aos estabelecimentos por suas ações, retirando a necessidade de que o serviço oficial seja um órgão consultor ou aprovador.

Atualizações no âmbito geral, definições e conceitos.

Com a visão de desburocratização e eficiência pública, o Decreto nº 10.468/2020 determina dentre seus objetivos a racionalização, simplificação e virtualização de processos e procedimentos. Logo em seu primeiro artigo, é apresentada a atualização dos princípios que devem nortear a aplicação do regulamento e as normas que o complementam, sendo orientados pelos princípios contidos no Código de Defesa do Consumidor, na Lei que rege os direitos de liberdade econômica e no Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte (Brasil, 2020^b).

No rol dos novos conceitos e novas definições presentes no RIPOA, destaca-se a definição do SIF como uma unidade técnica do MAPA/DIPOA (Brasil, 2020^b), que apesar dos 106 anos de sua existência, a sua definição ainda não estava descrita na legislação.

Em consonância com a Instrução Normativa nº 23/2018, o novo decreto descreve também a definição de Central de Certificação como uma unidade do MAPA apta a emitir certificados sanitários nacionais ou internacionais, guias de trânsito e outros documentos para respaldar o trânsito nacional ou internacional de produtos de origem animal (Brasil, 2018^b). Atualmente o DIPOA possui mais de 50 centrais de certificação, que apesar do início turbulento e com vários questionamentos, atualmente representa o futuro da certificação, realizando nos

meses de janeiro a novembro de 2020 aproximadamente 25% das certificações sanitárias internacionais pelo DIPOA (MAPA, 2020), conferindo celeridade, transparência e harmonização do processo de certificação.

Destaca-se também a distinção entre o aproveitamento condicional, que é atribuição exclusiva do Serviço Oficial, e a destinação industrial, que é atribuição exclusiva dos estabelecimentos. Ambos os casos são utilizados para submeter produtos que estão em desacordo com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, sendo destinados a tratamento específico para assegurar sua inocuidade (Brasil, 2020^b). Como exemplo, o novo Decreto determina que nos casos em que for constatado que um produto perdeu suas características originais de conservação, não sendo permitido a realização de reforço de frio, tal produto deve, no âmbito do autocontrole, receber a destinação industrial por não ser permitida sua destinação ao consumo *in natura* (Brasil, 2020^b).

A nova redação possibilita ainda o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob SIF ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Para essa finalidade, é necessária uma autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino e que haja controle efetivo da rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino e mantendo registros auditáveis da realização do tratamento (Brasil, 2020^b).

Além disso, procedimentos que já eram amplamente utilizados foram inseridos nos novos conceitos, constituindo amparo legal para a sua realização, como a condenação, descaracterização, desnaturação e inutilização. A condenação é a destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis. Já a descaracterização é a aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano, diferenciando da desnaturação por essa utilizar substância química para a mesma finalidade. A inutilização é a destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial, às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação (Brasil, 2020^b).

Um dos principais objetivos da distinção entre desnaturação e descaracterização se justifica pelo fato de alguns mercados importadores não aceitarem produtos químicos em produtos de origem animal destinados a fabricação de produtos não comestíveis. Dessa forma,

a descaracterização, por utilizar somente procedimentos de ação física, viabiliza a destinação desses produtos para fabricação de produtos não comestíveis.

O Decreto atual trouxe uma definição objetiva para diferenciar os estabelecimentos sob regime de inspeção federal permanente daqueles sob regime periódico. A permanente consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante e post mortem*, durante as operações de abate. Já a inspeção federal periódica realiza os procedimentos de inspeção e fiscalização nas outras categorias de estabelecimentos registrados e relacionados, e nas outras dependências industriais dos estabelecimentos que realizam o abate, excetuando as atividades de abate (Brasil, 2020^b).

Atualizações nas classificações dos estabelecimentos registrados e relacionados

Um grande impacto na atualização do Decreto foi a retirada de grande parte dos produtos de origem animal não comestíveis do âmbito de fiscalização do SIF, dessa forma, não há mais a classificação de “Estabelecimento de Produtos Não Comestíveis – Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis”. Tais estabelecimentos ainda continuam registrados no DIPOA, todavia, procedimentos de transição para retirada do registro estão em processo de implantação.

Neste sentido, os estabelecimentos com registro no SIF possuirão como âmbito de fiscalização somente os produtos de origem animal comestíveis, sendo os produtos não comestíveis fiscalizados conforme suas especificidades. Cita-se como exemplo as fábricas de farinha anexas aos estabelecimentos de abate, que serão fiscalizadas segundo as normas e diretrizes do Decreto de alimentação animal e possuirão um registro diferente do SIF (Brasil, 2020^d).

Outro exemplo são os estabelecimentos processadores de peles (curtumes), que terão seus registros excluídos do DIPOA. Com isso, cabe às empresas produtoras de gelatina e produtos colagênicos a responsabilidade por garantir o controle de rastreabilidade de couros e aparas recebidos desses estabelecimentos. Sendo assim, para fins de comprovação de controle documental da rastreabilidade torna-se necessário apresentar certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, Distrito Federal ou Municípios. Ou ainda, a apresentação de documentação comercial, no caso de estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente (Brasil 2020^b).

Quanto aos demais estabelecimentos, foi alterada a classificação do “Abatedouro Frigorífico de Pescado”, modificando a descrição das espécies que podem ser abatidas. Com a nova redação, tais estabelecimentos são destinados exclusivamente ao abate de anfíbios e répteis, espécies que necessitam de inspeção *ante e post mortem* permanente (Brasil 2020^b). As demais espécies de pescado, inclusive aquelas oriundas da aquicultura e eventualmente recebidas vivas, são processadas em estabelecimentos classificados como “Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produto de Pescado”, submetidos à inspeção em caráter periódico (Brasil, 1952).

Os estabelecimentos de mel, anteriormente classificados como “Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas” e o “Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados” foram sintetizados em um único estabelecimento, a “Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas” (Brasil 2020^b). Conseqüentemente, esse estabelecimento agregou as atividades produtivas, abrangendo desde o recebimento de matéria-prima até a produção e a extração.

No âmbito dos estabelecimentos de ovos, observa-se a nova previsão para a permissão de realização da quebra de ovos no estabelecimento classificado como “Granja Avícola”, quando destinados exclusivamente ao tratamento adequado em uma “Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados” (Brasil 2020^b).

A nova redação do regulamento acrescentou também a permissão aos estabelecimentos de armazenagem em realizar a substituição de embalagens secundárias danificadas, mantendo a proibição de quaisquer manipulações no produto. Além disso, há a permissão no “Entrepasto de Produto de Origem Animal”, de agregação de produtos rotulados para a formação de *kits* ou conjuntos, sem a necessidade de registro destes (Brasil 2020^b). Não houve alteração na nomenclatura de classificação dos estabelecimentos de armazenagem, todavia, seguiu-se a premissa da retirada de todos os produtos não comestíveis do âmbito de sua fiscalização.

No caso das “Casas Atacadistas”, o novo RIISPOA determina que a reinspeção nestes estabelecimentos seja somente para produtos oriundos do comércio internacional, devendo o estabelecimento estar dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade (Brasil 2020^b). Cabe destacar que as “Casas Atacadistas” ainda são relacionadas por força da Lei nº 1.283/1950 (Brasil, 1950).

Já dentre os estabelecimentos de leite e derivados, foi retirado o estabelecimento classificado como “Fabrica de Laticínio”, o qual foi agregado na “Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados”. Seguindo a premissa da desburocratização e liberdade econômica, constata-se a retirada dos entraves na produção dos estabelecimentos classificados como

“Queijaria”. Tais estabelecimentos não estão mais condicionados a serem localizados em propriedade rural, em produzir somente queijos tradicionais com características específicas e de ser elaborado exclusivamente com leite de sua própria produção (Brasil 2020^b).

O novo decreto prevê que para o registro e o relacionamento dos estabelecimentos haverá sistema informatizado permitindo o depósito da documentação necessária pelo próprio estabelecimento, sendo que, após a avaliação dos documentos pela fiscalização e a realização de vistoria *in loco*, será concedido o título de registro (Brasil 2020^b). Uma vez emitido o título de registro, os estabelecimentos que não possuem atividades *ante* e *post mortem* poderão iniciar suas atividades industriais. Já os que possuem atividades de abate, somente poderão iniciar suas atividades após a designação da equipe responsável pela inspeção *ante* e *post mortem* (Brasil 2020^b). De modo a desburocratizar e dar celeridade em todo este processo, o novo decreto trouxe a possibilidade de emissão do título de registro e título de relacionamento de forma digital, sendo o primeiro emitido pelo Diretor do DIPOA e o segundo emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA).

Por fim, no caso dos estabelecimentos classificados como: Granja Avícola, Posto de Refrigeração, Queijaria, Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas, Entrepasto de Produtos de Origem Animal e Casa Atacadista, por serem estabelecimentos que realizam atividades de menor complexidade e risco, estes terão processo de registro simplificado (MAPA, 2020), atendendo ao disposto na Lei nº 13.874, de 2019 (Brasil 2019).

Para as transferências de registro e relacionamento, o novo RIISPOA determina que nos casos de venda, locação ou arrendamento de estabelecimento, o novo empresário ou sociedade empresária ficará responsável pelo cumprimento de prazos de plano de ação, intimações ou determinações sanitárias de qualquer natureza e as exigências de natureza pecuniária que venham a ser estabelecidas em decorrência de apuração administrativa de infrações cometidas pelos antecessores em processo pendente de julgamento (Brasil, 2020^b).

Modificações relacionadas com as condições de higiene e obrigações dos estabelecimentos

O capítulo que trata sobre as condições de higiene não recebeu modificações consideráveis. Foi acrescentada a possibilidade do controle químico utilizado para o controle de pragas e vetores, além de poder ser também realizado por pessoal capacitado e não mais somente por empresa especializada (Brasil, 2020^b).

Em contrapartida, o capítulo que trata sobre as obrigações dos estabelecimentos sofreu diversas modificações. Em relação à obrigatoriedade dos estabelecimentos fornecerem pessoal para o desenvolvimento das atividades do SIF, foi acrescentada a premissa para fornecimento

de pessoal para auxiliar no apoio administrativo e retirou-se a obrigatoriedade de fornecimento de pessoal nos estabelecimentos submetidos à inspeção periódica. Salvo o auxiliar cedido para o apoio administrativo, ressalta-se que tais colaboradores deverão auxiliar somente na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem* (Brasil, 2020b).

Em relação às exigências relacionadas às condições básicas e comuns dos equipamentos e das instalações dos estabelecimentos, o novo Decreto revogou a exigência de água potável em todas as dependências industriais, sendo obrigatório somente nos setores que envolvam a produção de produtos comestíveis. Constata-se uma eficiente adequação na legislação, pois não há respaldo técnico para exigir, por exemplo, água potável em setores que fabricam produtos não comestíveis (Brasil, 2020^b).

Para os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica não há mais a obrigatoriedade de haver uma sede do SIF, o novo texto do RIISPOA prevê somente um local reservado para o uso do SIF durante as fiscalizações (Brasil, 2020^b).

Foi retirada ainda a obrigatoriedade de os estabelecimentos realizarem o recolhimento de produtos expedidos que foram constatados desvio no controle do processo. O recolhimento deverá ser realizado somente nos casos em que incorrer risco à saúde e nos casos de adulteração (Brasil, 2020^b). A redação do Decreto anterior citava que qualquer alteração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) era considerada fraude e poderia incorrer em obrigatoriedade de recolhimento (Brasil, 2017). O novo Decreto ajustou essa redação, pois uma alteração, por exemplo, na quantidade de proteína resulta em não atendimento do RTIQ, mas não necessariamente incorre em necessidade de recolhimento, pois não há risco à saúde e nem pode ser considerada adulteração.

Em relação às comunicações obrigatórias, o estabelecimento deve comunicar o SIF com antecedência mínima de 72 horas, apenas a realização de atividades de abate, com os horários de início e provável conclusão. Fica estabelecida também a necessidade de no mínimo cinco dias úteis para a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais além da regularidade operacional, sendo necessário solicitar autorização para sua realização. Tais prazos são necessários para a correta organização do serviço oficial para realização das atividades inerentes aos exames *ante e post mortem* dos animais (Brasil, 2020^b).

Ainda no rol das comunicações, o estabelecimento deve comunicar, sempre que requisitado, a escala de trabalho que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica ou quando se tratar de estabelecimento sob inspeção permanente, para as demais atividades que não sejam abate. Por fim, obrigatoriamente deve-se comunicar a paralização ou

o reinício das atividades industriais e comunicar, com mínimo de 72 horas de antecedência, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção (Brasil, 2020^b).

No sentido da desburocratização e seguindo os avanços tecnológicos no processo produtivo, a nova redação do RIISPOA permite que os estabelecimentos utilizem sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e à verificação dos programas de autocontrole, desde que sejam garantidos pelo estabelecimento a segurança, integridade e disponibilidade das informações (Brasil, 2020^b), permitindo a modernização das agroindústrias brasileiras no que tange à adoção de ferramentas de controle de processos.

Da responsabilização dos estabelecimentos perante a cadeia primária

Outra notável melhoria no novo RIISPOA está na obrigatoriedade de todos os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária possuir cadastro atualizado dos produtores. Além disso, estes estabelecimentos são os responsáveis pela implementação dos programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e realizar educação continuada dos produtores (Brasil, 2020^b), permitindo melhorias na qualidade higiênico-sanitária das matérias-primas.. Entretanto, recentemente foi publicada a Instrução Normativa Nº 121 de 26 de fevereiro de 2021, a qual estabelece o prazo de 18 meses para que ocorra essa implantação. Nos estabelecimentos de abate em que a ocorrência de *Cysticercus bovis*, em quantidade *igual* ou superior a 1% em relação ao total de animais abatidos, considerando os dados do ano de 2020, esses deverão implementar programa de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores direcionados à cisticercose bovina no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de publicação da referida Instrução Normativa.

Ressalta-se que tal premissa também ficou expressamente determinada aos estabelecimentos que recebem pescado oriundo da produção primária, que deverão possuir cadastro atualizado dos fornecedores, e que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca. No mesmo raciocínio, os estabelecimentos de ovos e os estabelecimentos de produtos de abelhas devem implantar os mesmos controles (Brasil, 2020^b).

Para os estabelecimentos de abate de bovino, tal alteração trata-se de uma grande evolução, pois obriga uma maior proximidade do estabelecimento com o seu fornecedor de matéria-prima para o abate, possibilitando um maior controle dos produtores que resultam no abate de animais com maior prevalência de patologias e doenças infecciosas, incluindo as zoonóticas. Tais ações resultarão em um maior controle de áreas geográficas com maior prevalência de doenças específicas, como a cisticercose (ROSSI et al., 2020), além da

diminuição de prejuízos econômicos frente às condenações oriundas da inspeção *ante e post mortem* e maior eficiência no controle sanitário dos produtos de origem animal.

Até a publicação do Decreto nº 10.468/2020, somente o leite possuía essa obrigação legal, além da cadeia produtiva dos suínos e aves, que em quase sua totalidade, utilizam o sistema de integração. Todavia, ressalta-se que, conforme disposto no novo RIISPOA, todos os estabelecimentos possuem o prazo de um ano para implementar tais controles.

Atualizações no âmbito da inspeção *ante e post mortem* e inspeção industrial

Dentre as atualizações relacionadas com os aspectos gerais, a nova redação aperfeiçoou a redação do julgamento *post mortem* dos casos de mastite, uma vez que, anteriormente, mesmo no comprometimento sistêmico a legislação não embasava a condenação da carcaça e vísceras (Brasil, 2017^b). Com a nova redação, nos casos com comprometimento sistêmico devem ser condenadas as vísceras e carcaça; nos casos agudos sem comprometimento sistêmico a carcaça e vísceras são destinadas à esterilização pelo calor, após a condenação da glândula mamária e nos casos de mastite crônica podem ser liberados após a condenação da glândula mamária (Brasil, 2020^b).

No que tange ao julgamento das carcaças com neoplasias, o novo Decreto prevê a condenação de todos os casos de neoplasias extensas, mesmo não havendo metástase e mesmo sem comprometimento do estado geral. Somente nos casos de lesões neoplásicas discretas e localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos podem ser liberados para o consumo após remoção e condenação das partes e os órgãos comprometidos (Brasil, 2020^b).

Em relação aos suínos, foi retirada a proibição de abate de suídeos não castrados ou com sinais de castração recente. Nesse sentido, ficou a cargo dos estabelecimentos, por meio de seus programas de autocontrole, identificarem as carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual, as quais deverão ser segregadas para destinação industrial (Brasil, 2020^b). Não há correlação entre a presença de testículos e condições sanitárias ou fraude e adulteração da carne. Odor sexual pode estar presente, inclusive, em animais criptorquidas, monorquidas ou hermafroditas, implicando, apenas, no aspecto sensorial da carne ou dos produtos com ela elaborados (Brasil, 1950).

Dentre as novidades relacionadas aos bovinos e búfalos, uma das alterações que mais impactaram na cadeia produtiva da carne foi a alteração do julgamento de carcaças e órgãos nas quais forem verificados a presença de *Cysticercus bovis*. Por esse decreto, não há mais a possibilidade de liberação para o consumo após a retirada da lesão em casos de somente um

cisto calcificado, e com a nova redação, estes casos deverão ser destinados ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor (Brasil, 2020^b). Também não existia mais permissão para realização do aproveitamento condicional pelo uso da salga.

Entretanto, recentemente foi publicada a Instrução Normativa Nº 121 de 26 de fevereiro de 2021, a qual altera novamente os critérios, durante o período de 18 meses após a sua publicação. Atualmente, para a infecção ser classificada como intensa, deve ser encontrado quatro ou mais cistos nos locais de eleição examinados nas linhas de inspeção concomitantemente com quatro ou mais cistos localizados nos quartos, após a pesquisa no Departamento de Inspeção Final (DIF) (Brasil, 2020^b).

Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida. Já quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando, todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida. Por fim, quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

Para as aves e lagomorfos, a nova redação do Decreto traz a obrigatoriedade dos estabelecimentos realizarem a segregação dos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, os quais deverão receber a devida destinação industrial pelo estabelecimento (Brasil, 2020^b). As miopatias e a discondroplasia tibial são consideradas como estados anormais da musculatura ou articulação, respectivamente, não indicativas de comprometimento sistêmico que possa implicar em risco à saúde (Brasil, 1950).

Da mesma forma, os casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, também deverão ser destinados à destinação industrial pelo estabelecimento. Somente nos casos de contusões extensas ou generalizadas e nos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, a destinação será realizada pelo SIF nas linhas de inspeção (Brasil, 2020^b).

Quanto ao julgamento *post mortem* de ovinos, a nova redação do RIISPOA estabeleceu as destinações nos casos da constatação de Sarcocistose. A infecção intensa, caracterizada pela

presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos, deverá ser condenada. Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deverá ser destinada ao cozimento, após a remoção da área atingida. Já nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deverá ser liberada, após a remoção da área atingida (Brasil, 2020^b).

Com a nova redação determinando que a inspeção *post mortem* de pescado se aplica somente aos anfíbios e aos répteis, constituiu-se a obrigatoriedade de que os casos de carcaças, partes e órgãos, dessas duas espécies, que apresentarem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devam ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção. No caso das outras espécies de pescado, quando detectado lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para o consumo, caberá ao estabelecimento segregar e condenar tais produtos, não havendo necessidade de identificação e segregação a um local específico para inspeção (Brasil, 2020^b).

A nova redação insere a permissão de que o desembarque do pescado oriundo da produção primária seja realizado em um local intermediário, caso não for possível o desembarque diretamente no estabelecimento sob SIF. Para isto, este local intermediário deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento, sendo obrigatório assegurar a rastreabilidade do pescado recebido e assegurar que não ocorram prejuízos à qualidade do mesmo e que tais operações não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação e seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo (Brasil, 2020^b).

O novo Decreto autoriza que os estabelecimentos realizem a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado no âmbito de seu autocontrole. Para isto, o estabelecimento deverá dispor em seu programa de autocontrole, com o devido embasamento técnico, o tipo de pesca, o tempo de captura, o método de conservação, as espécies de pescado e os requisitos das embarcações que podem realizar tais atividades. Além disso, na recepção, este pescado deverá ser submetido pelo estabelecimento às avaliações de qualidade, como análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos (Brasil, 2020^b).

Neste raciocínio e seguindo as premissas dos monitoramentos de autocontrole, cabe ao estabelecimento determinar a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, presença de parasitas localizados ou outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta (Brasil, 2020^b).

Em relação aos tratamentos para inativação de endoparasitas transmissíveis aos seres humanos a partir do consumo de produtos da pesca e da aquicultura infectados, além do tratamento de congelamento à temperatura de -20 °C por 24 horas ou -35 °C por 15 horas, o novo Decreto estabeleceu que no caso de infecção da família *Anisakidae*, estes produtos deverão ser submetidos ao congelamento à temperatura de -20 °C por sete dias ou -35 °C por 15 horas, para então estarem autorizados ao consumo cru (Brasil, 2020^b).

Dentre as definições e tipos de conservação do pescado, no que tange ao pescado fresco, o novo RIISPOA revogou a possibilidade de se realizar outras formas de conservação com efeito similar à ação do gelo. Para efeitos de conservação do pescado fresco a nova redação permite somente a conservação pela ação própria do gelo, mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente. Caso tal pescado não seja oriundo diretamente da produção primária, o novo Decreto permite a dispensa do uso de embalagens, desde que os contentores de transporte estejam identificados (Brasil, 2020^b).

Em relação ao pescado resfriado, ou seja, aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração, a nova redação do Decreto determina que a temperatura máxima de conservação deve atender ao disposto em norma complementar ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais (Brasil, 2020^b). Já em relação ao pescado congelado, o novo decreto promove uma distinção do processo de congelamento salmourador realizado nas embarcações do realizado em instalações industriais em terra. No primeiro caso, tal produto será denominado peixe salmourado congelado para conserva, ou seja, com utilização exclusiva como matéria-prima para elaboração de conservas. Para isto, deverá ser utilizado congelador salmourador atingindo o conceito de congelamento rápido em temperatura não superior a -9 °C, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem (Brasil, 2020^b). O segundo produto, denominado peixe salmourado congelado, é aquele produzido utilizando equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra e condicionado à existência de um controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento, à um controle de absorção de sal no produto e à finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18 °C (Brasil, 2020^b).

Em relação às novidades relacionadas a inspeção industrial e sanitária de leite e derivados, a nova redação do RIISPOA, para fins de maior controle produtivo e de rastreabilidade, estabeleceu que o local intermediário utilizado para transferência de leite cru entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais deve estar descrito formalmente no programa de autocontrole do estabelecimento. Além disso, o novo Decreto estabelece a proibição no recebimento de leite cru refrigerado, transportado em

veículos de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas que não esteja, formal e comprovadamente, vinculada ao programa de qualificação de fornecedores de leite (Brasil, 2020^b).

Outra novidade foi a dispensa da obrigatoriedade de higienização e desinfecção dos veículos e compartimentos antes e após o transporte, caso a transferência do leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos seja realizada em sistema fechado e não ocorra a medição ou transferência do leite em ambiente que o exponha às contaminações (Brasil, 2020^b).

Outra alteração foi referente ao controle de temperatura aplicáveis ao leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto. A temperatura para expedição ao consumo ou armazenamento em câmara frigorífica foi alterada de no máximo 4 °C para no máximo 5 °C. Outra novidade é a permissão de armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanque isotérmico provido de termômetro e agitadores automáticos na temperatura entre 2 °C e 5 °C (Brasil, 2020^b).

Ainda, o novo Decreto estabelece o limite máximo de 5 °C para a conservação e expedição no posto de refrigeração, para a conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização e para estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado. No âmbito das temperaturas do leite, a exceção está na temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados, que pode ser de até 7 °C, desde que o leite estocado apresente contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL anteriormente ao beneficiamento (Brasil, 2020^b).

Por fim, em relação aos produtos cárneos, o novo Decreto trouxe a premissa dos hambúrgueres serem moldados em outros formatos, desde que haja a especificação no registro e na rotulagem do produto (Brasil, 2020^b).

Dos produtos não comestíveis

Uma das maiores mudanças no RIISPOA atual está relacionada com os produtos não comestíveis, que foram retirados do âmbito de fiscalização do SIF. Produto não comestível passou a ser considerado os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluindo os oriundos da condenação de produtos de origem animal e cuja obtenção é indissociável do processo de abate, como o sangue, os ossos, penas, dentre outros (Brasil, 2020^b).

Assim, as disposições do Decreto nº 9.013/2017 não mais se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos não comestíveis, como os produtos opoterápicos, enzimas e produtos enzimáticos, produtos farmoquímicos ou seus produtos

intermediários, insumos laboratoriais, produtos para saúde, produtos destinados a alimentação animal com ou sem finalidade nutricional, produtos gordurosos, fertilizantes, biocombustíveis, sanitizantes, produtos de higiene e limpeza, cola animal, couro e produtos derivados e produtos químicos. Dessa forma, no intuito de se evitar prejuízos econômicos, o MAPA estabelecerá procedimentos simplificados para a migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos retirados do âmbito do DIPOA, assegurando a continuidade do exercício da atividade econômica (Brasil, 2020^b).

A certificação sanitária e o trânsito dos produtos retirados do SIF e dos produtos classificados como não comestíveis também serão alvo de procedimentos simplificados pelo MAPA para assegurar o atendimento às exigências de exportação e sob os aspectos de saúde animal (Brasil, 2020^b).

Os materiais condenados (*post mortem*, autocontrole ou reinspeção) destinados à transformação em outro estabelecimento deverão ser previamente descaracterizados, devendo, conforme o caso, ocorrer a emissão de documentação de condenação pelo estabelecimento ou a emissão de certificado sanitário de condenação. Além disso, estes devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação (Brasil, 2020^b).

Além disso, com a retirada dos produtos não comestíveis da atuação do SIF, conseqüentemente, foi retirada a necessidade de registro dos mesmos. Ressalta-se que tais produtos são isentos de registro, mas não são isentos de aposição de rótulos, devendo constar no rótulo a frase “Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”. A exceção está na dispensa da obrigatoriedade de aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel quando os veículos não fornecerem a capacidade de lacração ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos (Brasil, 2020^b).

Novos procedimentos para registro de produtos e rotulagem

Uma das novidades em relação ao registro de produtos é a retirada da obrigatoriedade de renovação dos registros a cada dez anos. Para a realização do registro, a nova redação do RIISPOA prevê a utilização de sistema informatizado específico, o qual nos casos de produtos regulamentados e produtos destinados exclusivamente à exportação, o registro será concedido de forma automática, mediante o depósito da documentação de exigência no sistema. Para os produtos não regulamentados, será concedido o registro mediante a aprovação prévia da

formulação e do processo de fabricação do produto. Para ambos os casos o croqui do rótulo não será objeto de análise prévia (Brasil, 2020^b).

Além disso, alguns produtos comestíveis foram isentos de registro baseados na classificação de risco, como por exemplo, pururuca, torresmo, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão e própolis de abelhas sem ferrão. Ainda, fica a cargo do MAPA isentar de registro outros produtos previstos no RIISPOA ou em normas complementares, conforme a classificação de risco (Brasil, 2020^b).

No processo de solicitação de registro foi retirada a obrigatoriedade de descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto. Da mesma forma, não há mais a obrigatoriedade de se descrever a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento (Brasil, 2020^b).

A nova redação trouxe várias novidades que desburocratizaram alguns requisitos de rotulagem e, conseqüentemente, tornaram os estabelecimentos responsáveis pelas informações descritas no rótulo. Como exemplo, cita-se o caso dos prêmios ou menções honrosas, que deverão ter suas concessões comprovadas no momento da solicitação de registro automático e deverão incluir na rotulagem texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados, o responsável pela concessão e o período (Brasil, 2020^b).

Da mesma forma, fica facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, devendo atender as regras estabelecidas pelo órgão competente. É importante destacar que as características da produção primária não são de competência do DIPOA, e, dessa forma, as rotulagens que descrevam qualidades inerentes à produção primária deverão seguir as legislações que regulamentam a produção primária. Não havendo regras ou regulamentação específica, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de fácil visualização, informando ao consumidor as características do sistema de produção (Brasil, 2020^b). São exemplos de sistema de produção ou característica de produção da cadeia primária, os ovos de galinhas livres de gaiolas”, “leite de vacas felizes”, “caipira”, entre outros (Brasil, 1950).

Além disso, no que tange às expressões de qualidade na rotulagem, caso não exista tais especificações em regulamentação específica, estas deverão ser seguidas de texto informativo ao consumidor esclarecendo sobre os critérios utilizados para sua definição, os quais deverão ser baseados em evidências técnico-científicas mensuráveis e auditáveis e devem ser descritas na solicitação de registro. São exemplos de expressões de qualidade – “*premium*”, “*gourmet*”, “*especial*”, entre outros (Brasil, 2020^b; Brasil, 1950).

Ressalta-se que informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade não se enquadram no conceito de expressões de qualidade anteriormente citadas. Nestas situações, o novo Decreto é claro ao determinar que a responsabilidade pela veracidade das informações prestadas na rotulagem perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é exclusiva do estabelecimento (Brasil, 2020^b).

São exemplos de informações atribuíveis a aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas e quaisquer outras que não remetam a características de qualidade, os produtos com as descrições: “receita da vovó”, mais macio, maior suculência, entre outros (Brasil, 1950).

Outra novidade acerca dos requisitos de rotulagem é a retirada da obrigatoriedade de se constar a data de fabricação nos rótulos, se adequando às normas do Mercosul, permanecendo obrigatório somente o prazo de validade e a identificação do lote (Brasil, 2020^b). Neste sentido, torna-se necessário a atualização da Instrução Normativa nº 22/2005 e a Instrução Normativa nº 01/2017, por preverem, respectivamente, a data de fabricação nos rótulos e a renovação de registro a cada dez anos (Brasil 2005; Brasil, 2017^c).

Reinspeção industrial e sanitária, certificação e trânsito de produtos de origem animal

Para os produtos de origem animal importados e não internalizados, caso sejam constatadas evidências de alterações ou adulterações dos produtos, o novo RIISPOA determina o retorno dos produtos ao país de procedência, a outro destino ou a destinação da carga para inutilização sob acompanhamento do serviço oficial (Brasil, 2020^b). Neste caso não há a previsão de aproveitamento condicional, destinação industrial ou condenação.

Nos casos de produtos importados com evidências de infração ao RIISPOA, a exceção para internalização está nos casos de necessidade de correção dos dados apostos na rotulagem, especificamente em relação ao importador, desde que exclusivamente em estabelecimento sob SIF (Brasil, 2020^b).

A circulação no território nacional de matérias-primas e de produtos de origem animal importados, somente deve ser autorizada após a realização de fiscalização e reinspeção pela área competente da vigilância agropecuária internacional. A critério do DIPOA, a reinspeção poderá ser dispensada, ficando a circulação condicionada à fiscalização supracitada. Todavia, nos casos de produtos de origem animal que foram exportados e retornaram ao Brasil por processo regular de importação, a reinspeção deverá ocorrer obrigatoriamente em estabelecimento sob SIF (Brasil, 2020^b).

No que tange à certificação sanitária, nos casos certificados sanitários com destinação ao aproveitamento condicional ou à condenação, o estabelecimento deverá, no prazo de 48 horas do recebimento da carga, apresentar comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos (Brasil, 2020^b). No mesmo sentido, quando tais destinações forem realizadas no âmbito do autocontrole, ou seja, por destinação industrial ou por condenação de autocontrole, o estabelecimento deverá emitir tais documentos, temporariamente, fora do sistema, até que o MAPA disponibilize sistema informatizado (Brasil, 2020^c).

Novas disposições relacionadas às análises laboratoriais

A nova redação acrescentou várias premissas relacionadas aos casos de realização de análise pericial. Como exemplo, a nova redação prevê que para acompanhar a análise pericial de contraprova, o solicitante deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica conforme critérios definidos pelo MAPA, evitando-se as ações protelatórias em apuração administrativa (Brasil, 2020^b). Trata-se de uma análise técnica, portanto, o responsável deve possuir a capacidade técnica necessária.

Além disso, no processo de apuração de infrações, o interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no prazo de dez dias. Com isso, o resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa (Brasil, 2020^b).

Acrescentou-se nova possibilidade em que não se deve realizar amostras fiscais em triplicata, sendo os casos de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo, como o cloro. Além disso, caso o produto apresente prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta, não deverá ser realizada a coleta em triplicata (Brasil, 2020^b).

Das Medidas Cautelares.

As medidas cautelares são a principal ferramenta de fiscalização para assegurar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários do RIISPOA. Trata-se de um “poder de polícia” para resguardar a sociedade de um risco, não necessitando sequer de processo administrativo instaurado. Dessa forma, o novo Decreto determina que as medidas cautelares sejam proporcionais e tecnicamente relacionadas com o fato (Brasil, 2020^b).

Além disso, a nova redação do RIISPOA prevê que nos casos de evidência ou suspeita de que um produto de origem animal apresente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado,

além da apreensão dos produtos, pode-se realizar a apreensão dos rótulos e embalagens. Além disso, caso a apreensão seja motivada por deficiência de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições (Brasil, 2020^b).

Outra novidade é a possibilidade de a fiscalização determinar que o estabelecimento realize coleta de amostras para análises laboratoriais a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado. Outrossim, quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção, o SIF poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem com base científica para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação (Brasil, 2020^b).

As medidas cautelares com suspeitas não confirmadas serão levantadas, além disso, após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, será autorizada a retomada do processo de fabricação. No que tange aos produtos apreendidos, a apresentação de laudos laboratoriais que evidenciam a inexistência da irregularidade determinou a liberação dos produtos (Brasil, 2020^b).

Infrações e penalidades.

A nova redação do RIISPOA trouxe mudanças significativas nas infrações, conforme demonstrado na Tabela 1.

Tabela 1. Modificações previstas pelo Decreto Nº. 10.468/2020 em relação aos diferentes graus de infração.

INFRAÇÃO	ATUALIZAÇÃO
Leve	<p>A nova redação do regulamento atualiza o texto da infração relacionada com reformas e ampliações dos estabelecimentos que impliquem em aumento da capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários. Tal situação será considerada infração quando o estabelecimento realizar tal procedimento sem a prévia aprovação do projeto ou sem a prévia atualização da documentação depositada, conforme o caso.</p> <p>Dentre as infrações classificadas como leve está a inclusão da infração por não fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentados.</p>
Moderada	<p>Cabe destacar a retirada da infração devido ao estabelecimento não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole, permanecendo como infração somente o não cumprimento dos prazos relacionados com respostas às ações oficiais.</p> <p>Outras infrações foram migradas da classificação de grave para moderada: prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referente à quantidade, a qualidade e a procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao MAPA, e apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.</p>
Grave	<p>Foi modificado o inciso que previa a infração por alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal. A nova redação cita somente a adulteração, que engloba os produtos fraudados e falsificados. Justifica-se a retirada dos produtos alterados, pois estes estão relacionados com risco à saúde pública, havendo inciso específico no rol das gravíssimas.</p> <p>Novas infrações classificadas como grave: importação de matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados; iniciar atividades sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro e não apresentar produtos de origem animal sujeitos a reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado.</p>
Gravíssima	<p>Foi revogada a infração por produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano. Tal infração pode ser enquadrada em outros incisos do Art. 496.</p> <p>Para fins de recolhimento, além da obrigatoriedade de recolhimento dos produtos que possam incorrer em risco à saúde acrescentou-se a infração por não realizar o recolhimento de produtos que tenham sido adulterados. Já a infração por prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao MAPA, anteriormente classificada como grave, recebeu graduação para a classificação de infração gravíssima.</p>

Várias novas infrações classificadas como gravíssimas foram adicionadas ao novo RIISPOA, sendo: (i) utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentações falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do MAPA; (ii) não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; (iii) expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção; (iv) receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente; (v) descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; (vi) não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos na legislação ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados (Brasil, 2020^b).

Outra novidade da publicação do Decreto nº 10.468/2020 é a reformulação do artigo que trata da definição dos produtos considerados alterados e adulterados. Anteriormente, a redação do Decreto previa que os produtos poderiam ser alterados ou fraudados, sendo que os fraudados eram subdivididos em adulterados e falsificados. Com a nova redação, os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados, incluindo os fraudados e falsificados na definição dos adulterados (Brasil, 2020^b).

Diferente do texto anterior, a nova redação esclarece que os produtos alterados são aqueles que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública (Brasil, 2020^b). De modo geral, pode-se considerar que a definição de fraudado foi substituída pela definição de adulterado.

No que tange aos critérios relacionados com as penalidades, o novo Decreto retornou o mínimo legal das penalidades para 10% do valor máximo e as infrações moderadas de 24% do valor máximo (Brasil, 2020^b). Cabe ressaltar que o Decreto nº 9.069/2017 havia alterado para o mínimo de 1% em virtude do valor máximo de 500 mil reais para as multas em resposta à “operação Carne Fraca”, conforme publicação da Medida Provisória nº 772/2017 (Brasil, 2020^d).

No que tange às mudanças nas circunstâncias atenuantes e agravantes no momento de se fixar os valores de multa, cita-se, dentre as circunstâncias atenuantes, o fato do infrator ser primário na mesma infração, tornando mais branda essa classificação, que anteriormente caberia somente no caso de primariedade genérica. Foi adicionada a premissa do infrator

comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa e o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, desde que a infração não caracterize fraude, reincidência, resistência ou embaraço à fiscalização (Brasil, 2020^b). No rol das agravantes, somente será considerado os estabelecimentos reincidentes específicos e não mais os reincidentes genéricos (Brasil, 2020^b).

O artigo que trata sobre as sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento no prazo mínimo de sete dias foi substancialmente reformulado. Estas sanções ocorrerão nos casos de adulteração ou falsificação habitual do produto ou nos casos de embaraço à fiscalização e ocorrerão independentemente da correção das irregularidades que as motivaram. A exceção ao prazo mínimo de sete dias será no caso de suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica (Brasil, 2020^b).

Tais penalidades terão seus efeitos iniciados no prazo de 30 dias, a partir da data de cientificação do estabelecimento, tendo o prazo contado em dias corridos, exceto nos casos de redução para o mínimo de três dias, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes. Essa suspensão de atividades abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitindo a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção (Brasil, 2020^b).

A suspensão pode ser de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento. Quando a suspensão também tenha ocorrido de maneira cautelar e for superior a um dia, será deduzido o prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa (Brasil, 2020^b).

Já os casos de sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram (Brasil, 2020^b).

Para se considerar que houve habitualidade na adulteração ou falsificação de produtos, a nova redação do RIISPOA considera idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal e considera para contagem do número de infrações, sendo considerada a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade (Brasil, 2020^b).

Considerações finais

A avaliação do RIISPOA, aprovado pelo Decreto 10.468/2020, possibilitou a visualização das atualizações em relação ao Decreto publicado em 2017. A exposição e compreensão das alterações observadas no decorrer do presente trabalho, possibilita a identificação de atualizações pertinentes e necessárias para o novo modelo de fiscalização com base em risco estabelecida ao Serviço de Inspeção Federal, além da desburocratização dos serviços necessários, visando processos ágeis e assertivos à fiscalização de produtos de origem animal no Brasil, o que contribui positivamente para a competitividade das cadeias produtivas agroindustriais brasileiras.

Referências

Modesto J. J.; Lourdes O. M. Atualizações importantes introduzidas pelo novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017. Revista Visa em debate. Vigil. sanit. debate 2017;5(4):73-80.

Brasil^a. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.069, de 31 de maio de 2017. Altera o Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 2017.

Brasil^b. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 2017.

Brasil^c. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017. Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o país. Brasília, 2017.

Brasil^d. Medida Provisória nº 772, de 29 de março de 2017. Altera a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. Brasília, 2017.

Brasil^a. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto Nº 9.621, de 20 de dezembro de 2018. Altera o Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 2018.

Brasil^a. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 23, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre os procedimentos para o trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal. Brasília, 2018.

Brasil. Presidência da República. Lei 13.875, de 20 de setembro de 2019. Institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica; estabelece garantias de livre mercado. Brasília, 2019.

Brasil^a. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020. Regulamenta a alínea “e” do §1º do art. 9º da Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, para dispor sobre a inspeção ante mortem e *post mortem* de animais. Brasília, 2020.

Brasil^b. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 2020.

Brasil^c. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício-Circular nº 35, de 16 de outubro de 2020. Declarações de destinação industrial e de condenação. Procedimentos temporários. Brasília, 2020.

Brasil^d. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício-Circular nº 26, de 28 de setembro de 2020. Procedimentos de transição do registro dos estabelecimentos fabricantes de farinhas e produtos gordurosos destinados à alimentação animal. Brasília, 2020.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Brasília, 2005.

Brasil. Lei 1.283, de 19 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Brasília, 1950.

DIPOA. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Secretaria de Defesa Agropecuária. Resultados 2020 e Planejamento 2021. Brasília, 9 de dezembro de 2020.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 9.013, de 2017. RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Perguntas e Respostas. Versão 2, de 19 de Agosto de 2020.

Rossi, G.A.M., VAN DAMME, I., GABRIËL,S. Systematic review and meta-analysis of bovine cysticercosis in Brazil: current knowledge and way forward. *Parasites & Vectors*, 13, 92(2020). Doi: 10.1186/s13071-020-3971-0