

## DECRETO Nº 66.183 - DE 05 DE FEVEREIRO DE 1970

**Regulamenta o Decreto-Lei Nº 923, de 10 de outubro de 1969, que dispõe sobre a comercialização de leite cru.**

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, usando da atribuição que lhe confere o **artigo 81**, ítem III, da Constituição e na conformidade do **Decreto-Lei nº 923**, de 10 de outubro de 1969, **DECRETA**:

**Art. 1º** - É proibida a venda de leite cru para consumo direto da população, em todo o território nacional, e nos termos do **Decreto-Lei nº 923**, de 10 de outubro de 1969.

**Parágrafo Único**: Para os efeitos deste Decreto, considera-se leite cru aquele que não preencher as especificações do **artigo 4º**.

**Art. 2º** - A autoridade local competente poderá autorizar, em caráter precário, a comercialização do leite cru, comprovando-se:

I - que a área da autorização não possa ser abastecida permanentemente com o leite beneficiado;

II - que o produto atenda às seguintes exigências:

- a. proceder de propriedade rural dotada de instalações que permitam a obtenção de leite nas mais perfeitas condições de higiene;
- b. proceder do rebanho leiteiro mantido em condições sanitárias satisfatórias;
- c. ser distribuído ao consumo até 3 (três) horas após o término da ordenha; e
- d. ser integral e satisfazer aos padrões oficiais.

**Parágrafo 1º** - As autorizações expedidas na conformidade deste artigo consignarão, expressamente, a qualificação " em caráter precário".

**Parágrafo 2º** - Verificada a possibilidade de abastecimento com leite beneficiado, serão canceladas essas autorizações.

**Art. 3º** - A autoridade competente inutilizará para consumo humano, " in natura", o leite cru, cuja distribuição contrariar as normas deste **DECRETO**, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis ao infrator.

**Art. 4º** - Para os efeitos deste **DECRETO**, entende-se por leite beneficiado para consumo direto da população, aquele que preencha as seguintes especificações:

I - ser pasteurizado por processos aprovados, em aparelhagem adequada, provida de dispositivos de controle automático, de termo-regulador, de registrador de temperatura (termógrafo de calor) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação;

II - ser padronizado e filtrado por processos centrífugos;

III - atender aos padrões físico-químicos e biológicos previstos na legislação específica;

IV - ser, após a pasteurização engarrafado ou empacotado mecanicamente e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica á temperatura máxima de 5°C ( cinco graus centígrados ), observando-se o prazo limite de sua distribuição, previsto na legislação específica;

V - ser controlado física, química e bacteriologicamente no estabelecimento beneficiador, em laboratório devidamente aparelhado observando-se os padrões oficiais; e

VI - ser envasado em embalagens invioláveis de vidro, material plástico, cartonato ou similares.

**Art. 5º** - As autoridades locais competentes respondem pela observância das disposições deste **Decreto**, sem prejuízo da fiscalização federal.

**Art. 6º** - Este **Decreto** entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o **artigo 509** do **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal** com a redação dada pelo **Decreto nº 1.256**, de 26 de junho de 1962, e demais disposições em contrário.

Brasília, 5 de fevereiro de 1970; 149º da Independência e 82º da República. as) Emilio G. Médici - L.F.Cirne Lima.