

01-095569/2020

Protocolo : 01-095569/2020

Interessado : LACTICINIOS TIROL LTDA

Cadastro : 17/09/2020

Assunto : 0764 - RECURSO ADMINISTRATIVO

Telefone : 2459246

Documento Original :



010955692020010935 SMSAN1

Local : SMSAN - SMSAN1

01-095569/2020

Obs: Para informações a respeito do andamento deste protocolo é possível a consulta no site:

[HTTP://CONSULTAPROTOCOLO.CURITIBA.PR.GOV.BF](http://CONSULTAPROTOCOLO.CURITIBA.PR.GOV.BF)
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUN SEGURANÇA ALIMENTAR E NUT
Folha de Rosto**IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE****Nome / Razão Social:** LACTICINIOS TIROL LTDA**Nome Fantasia / Unidade Administrativa:** LACTICINIOS TIROL LTDA**CNPJ / CPF:** 83.011.247/0014-55**Telefone:** 2459246**Endereço:**

NÃO CONSTA Nº

DADOS DA SOLICITAÇÃO

Sigla Ident.: SMSAN	Sigla Origem: SMSAN1	Nome Origem : GABINETE DO SECRETÁRIO
-------------------------------	--------------------------------	--

Sigla Ident.: SMSAN	Sigla Destino: SANPEA40	Nome Destino : UNIDADE DE COMPRAS
-------------------------------	-----------------------------------	---

Assunto:

0764 - RECURSO ADMINISTRATIVO

Código T.T.D.: 01-04-01 ASSUNTOS DIVERSOS - COMUNICADOS. PEDIDOS. SOLICITAÇÕES. INFORMAÇÕES. ENCAMINH**Documento Original****Inscrição Imobiliária / Indicação Fiscal :****Regional :****Protocolos Anexados :**

01-095569/2020



SMSAN1

010955692020010935

Observações :

Recurso Administrativo - Edital de Chamamento Público nº 001/2020.

01
p.

A

SECRETARIA DE MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

**COMISSÃO TÉCNICA DE ANÁLISE DE AMOSTRAS, HOMOLOGAÇÃO E
CADASTRO DE MARCAS E MODELOS**

**AT. GERENCIA DE COMPRAS – NILZA SOUSA/CELSO DE MELO/ANA MARIA
MALUCELLI**

Ref. EDITAL CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2020

LATICÍNIOS TIROL LTDA., pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua ROD. SC 454, KM 08, Treze Tílias Santa Catarina, inscrita no CNPJ nº 83.011.247/0023-46, já qualificada nos autos do edital em epígrafe, neste ato representada por Edson Melo da Silva Filho, vem, mui respeitosamente, propor:

RECURSO ADMINISTRATIVO

Em face da decisão desta conceituada comissão de análise do **EDITAL CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2020** declarar resultado da análise inconforme 197/2020 e 198/2020, relativo as manteigas e resultado da análise inconforme 202/2020 e 204/2020 relativo ao queijo minas padrão e queijo mussarela fatiado pelas razões de fato e de direito que passa a expor.

1. RAZÕES DE RECURSO

Quanto aos resultados das análises inconformes 197/2020 e 198/2020, ("produto não corresponde ao solicitado em edital: manteiga extra"). O Anexo 03 do instrumento convocatório – "Descritivo dos itens - exige, que sejam atendidos os requisitos constantes no descritivo, qual seja, " item 47 Manteiga extra com sal e item 48 manteiga extra sem sal embalagem pacote plástico ou tablete...", e assim por diante.

Acontece que em relação a manteiga, as amostras dos produtos apresentados têm a denominação "Manteiga de primeira qualidade", entretanto, conforme a portaria 146/96, a manteiga extra e manteiga de primeira qualidade, tem a mesma classificação e requisitos. Senão vejamos o que diz esta portaria 146/96:

Portaria 146/96 do Ministério da Agricultura:

2.2. Classificação

2.2.1. Manteiga Extra: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo Norma FIL 99A: 1987.

2.2.2. Manteiga de Primeira Qualidade: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987.

2.3. Designação (Denominação de venda).

" Manteiga" ou "Manteiga sem sal", "Manteiga salgada" ou " Manteiga com sal",

segundo corresponda ao definido no item 4.1.2.

Poderá denominar-se " manteiga maturada", se corresponder, segundo o definido, no item 4.1.2.

Poderá denominar-se "manteiga extra" ou "manteiga de primeira qualidade" se corresponder à classificação 2.2.

Por conseguinte, apresentamos anexo o parecer técnico do responsável pela área de pesquisa e desenvolvimento da empresa acerca desta questão a qual enfatiza o que apresentamos neste recuso.

Assim, visto que as duas denominações possuem a mesma classificação e requisitos de acordo com a portaria 146/96 do Ministério da Agricultura, acreditamos que estamos atendendo o edital de chamamento e que as amostras apresentadas atende a legislação vigente.

Quanto aos resultados das análises inconformes 202/2020 e 204/2020, ("Ausência da indicação da presença de lactose, conforme RDC nº 136/2017").

O Anexo 03 do instrumento convocatório – “Descritivo dos itens - exige, que sejam atendidos os requisitos constantes no descritivo, qual seja, “ item 78 Queijo Minas padrão 400g a 600g (venda a peso), pacote plástico a vácuo / filme multicamada termo-encolhível”... e assim por diante, conforme o edital. E o item 80 queijo mussarela fatiado e interfolhado...”, e assim por diante, conforme o edital.

No entanto, esta comissão recusou as amostras destes produtos itens 78 e 80 sob alegação de “Ausência de indicação da presença de lactose”, conforme RDC 136/2017.

Acontece que o produto proposto atende as especificações visto que estas informações não devem constar, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens dos produtos quando provém de processos em que são naturalmente zero lactose ou que tenham quantidades seguindo os requisitos de elegibilidade estabelecidos na RDC n. 136/2017.

“A declaração da presença de lactose é obrigatória nos alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda.”

A ANVISA também disponibilizou um guia com perguntas em respostas sobre a lei da lactose, em que na pergunta 30, cita o seguinte:

ANVISA - Perguntas e Respostas
Rotulagem de Lactose

Pergunta 30. Posso utilizar a informação “não contém lactose” quando o produto contiver uma quantidade de lactose inferior ou igual ao limite estabelecido na RDC n. 136/2017?

Resp. Não. Alegações relativas ao conteúdo de lactose em alimentos (ex. isento de lactose, não contém lactose, baixo em lactose, reduzido em lactose) não são permitidas em alimentos em geral, conforme RDC n. 54/2012. Somente os alimentos para dietas com restrição de lactose, disciplinados pela RDC n. 135/2017, podem veicular a informação “não contém lactose”, caso sejam atendidos aos critérios estabelecidos nesta RDC.

Os queijos mussarela e minas padrão, apresentam teores menores que 100mg/100g de lactose no produto final, tendo em vista que no processo de fermentação, ocorre a transformação da lactose em ácido lático.

04
p.

A declaração de presença de lactose nos rótulos não é necessária, pois, apresentam teores menores de lactose em relação ao exigido na RDC 136. Por conseguinte, não é declarado a ausência, porque ocorre de forma natural e não por procedimento específico (quando é feito uso de enzima lactase), no qual ocorre a hidrólise da lactose.

Anexo a este documento, estamos enviando o laudo de análise para comprovação do teor de lactose dos queijos em questão.

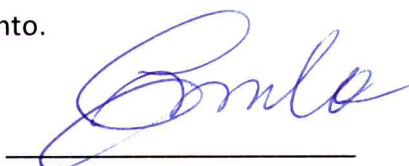
Por fim, diante de todo o exposto acreditamos que estamos atendendo o edital de chamamento público 001/2020.

2. PEDIDO

Em face de todo o exposto, requer-se:

1. o conhecimento do presente recurso, por atendidos os pressupostos legais;
2. no mérito, a reforma da decisão desta comissão para o fim de declarar aprovada as amostras no referido processo de chamamento público 001/2020.

Termos em que,
pede deferimento.



Edson Melo S. Filho
LATICÍNIOS TIROL LTDA.

LACTICÍNIOS TIROL LTDA
Linha Caçador / SIF 1056
Treze Tílias – Santa Catarina

Data: 14/09/2020.

Assunto: Homologação e cadastro de marcas processo administrativo nº 01-045871/2020

O estabelecimento Lacticínios Tirol Ltda, situado na rodovia SC 355 km 97 – município de Treze Tílias/SC, sob SIF 1056, vem por meio deste, apresentar o parecer técnico em relação a “Manteiga de primeira qualidade”.

De acordo com a portaria nº 146/96, “manteiga extra” ou “manteiga de primeira qualidade”, tem a mesma classificação, conforme podemos identificar no descritivo abaixo:

2. DEFINIÇÃO

Com o nome de manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

2.2. CLASSIFICAÇÃO

2.2.1. Manteiga Extra: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo Norma FIL 99A: 1987. 2.2.2. Manteiga de Primeira Qualidade: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987. 2.3. Designação (Denominação de venda). " Manteiga" ou "Manteiga sem sal", "Manteiga salgada" ou " Manteiga com sal", segundo corresponda ao definido no item 4.1.2. Poderá denominar-se " manteiga maturada", se corresponder, segundo o definido, no item 4.1.2. Poderá denominar-se "manteiga extra" ou "manteiga de primeira qualidade" se corresponder à classificação 2.2.

Confiança
que vem do leite

06
4

Sendo assim, pedimos que considerem a Manteiga de primeira qualidade, como sendo um produto de alta qualidade, atendendo todos os requisitos exigidos pela legislação vigente.

Sem mais para o momento,



Liandro Mai
Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento
CRQ 13ª 13600004

MATRIZ
CNPJ: 83.011.247/0001-30
Insc. Est. 250.252.600
Rua Domingos Perondi, 36
CEP: 89650
Treze Tilias - SC
(49) 3537-7000

UNIDADE LINHA CAÇADOR
CNPJ: 83.011.247/0023-46
Insc. Est. 254.804.438
Rod. SC-355 km 97 - Linha Caçador
CEP: 89650-000
Treze Tilias - SC
(49) 3537-7100

UNIDADE CHAPECÓ
CNPJ: 83.011.247/0010-21
Insc. Est. 253.673.054
R. José Linhares, 437 E
B. Jardim América - CEP: 89803-440
Chapecó - SC
(49) 3322-216

UNIDADE PINHALZINHO
CNPJ: 83.011.247/0009-98
Insc. Est. 253.658.659
Rod. Estadual SC 160 - km 61,5/n
Distrito de Machado - CEP: 89700-000
Pinhalzinho - SC
(49) 3199-1571

TIROL
desde 1974

Confiança
que vem do leite

LACTICÍNIOS TIROL LTDA
Linha Caçador / SIF 1056
Treze Tilias – Santa Catarina

Data: 16/09/2020.

Assunto: Homologação e cadastro de marcas processo administrativo nº 01-045871/2020

O estabelecimento Lacticínios Tirol Ltda, situado na rodovia SC 355 km 97 – município de Treze Tilias/SC, sob SIF 1056, vem por meio deste, apresentar o parecer técnico em relação a “ausência da declaração de lactose nos queijos Mussarela Fatiado e Minas Padrão”.

De acordo com a RDC nº 136 de 8 de fevereiro de 2017, a declaração de lactose deve ocorrer nos produtos com teor maior de 100mg/100g, conforme descrito abaixo:

“Art.3º A declaração da presença de lactose é obrigatória nos alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda.”

A ANVISA também disponibilizou um guia com perguntas em respostas sobre a lei da lactose, em que na pergunta 30, cita o seguinte:

30. Posso utilizar a informação “não contém lactose” quando o produto contiver uma quantidade de lactose inferior ou igual ao limite estabelecido na RDC n. 136/2017?

R: Não. Alegações relativas ao conteúdo de lactose em alimentos (ex. isento de lactose, não contém lactose, baixo em lactose, reduzido em lactose) não são permitidas em alimentos em geral, conforme RDC n.

54/2012

MATRIZ
CNPJ: 83.011.247/0001-30
Insc. Est. 250.252.600
Rua Domingos Perondi, 36
CEP: 89650
Treze Tilias – SC
(49) 3537-7000

UNIDADE LINHA CAÇADOR
CNPJ: 83.011.247/0023-46
Insc. Est. 254.804.438
Rod. SC-355 km 97 – Linha Caçador
CEP: 89650-000
Treze Tilias – SC
(49) 3537-7100

UNIDADE CHAPECÓ
CNPJ: 83.011.247/0010-21
Insc. Est. 253.673.054
R. José Linhares, 437 E
B. Jardim América – CEP: 89803-440
Chapecó – SC
(49) 3322-216

UNIDADE PINHALZINHO
CNPJ: 83.011.247/0009-96
Insc. Est. 253.658.659
Rod. Estadual SC 160 – km 61, s/n
Distrito de Machado – CEP: 89700-000
Pinhalzinho – SC
(49) 3199-1571

TIROL
desde 1974

Somente os alimentos para dietas com restrição de lactose, disciplinados pela RDC n. 135/2017, podem veicular a informação "não contém lactose", caso sejam atendidos aos critérios estabelecidos nesta RDC.

Os queijos mussarela e minas padrão, apresentam teores menores que 100mg/100g de lactose no produto final, tendo em vista que no processo de fermentação, ocorre a transformação da lactose em ácido láctico.

A declaração de presença de lactose nos rótulos não é necessária, pois, apresentam teores menores de lactose em relação ao exigido na RDC 136, Também não é declarado a ausência, porque ocorre de forma natural e não por procedimento específico (quando é feito uso de enzima lactase), onde ocorre a hidrólise da lactose.

Juntamente com este documento, é enviado o laudo de análise para comprovação do teor de lactose dos queijos em questão.

Sem mais para o momento,



Liandro Mai
Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento
CRQ 13ª 13600004

Relatório de ensaio

CÓDIGO DA AMOSTRA 819-2020-00005267
RELATÓRIO DE ENSAIO Nº AR-20-GR-012369-01

EMITIDO EM 28/01/2020

Laticínios Tirol Ltda
 RODOVIA SC 454, S/N
 INTERIOR - LINH
 KM 08
 89650-000 TREZE TILIAS
 BRASIL



E-mail ariadini.coelho@tirol.com.br

Suporte técnico : asmalac@eurofins.com

Referência do cliente: Queijo mussarela
Dados da amostra: queijo mussarela institucional
Embalagem: Amostra sólida recebida em embalagem plástica transparente
Data do pedido: 14/01/2020
Data de recebimento: 15/01/2020 9:30:00
Transportada por: Transportadora
Temperatura (°C) no recebimento: 3,1
Lote: 00241
Validade do produto: 07/04/2020

Referência do pedido: 006-10530-458258
Início da Análise: 15/01/2020
Término da Análise: 28/01/2020
Quantidade de Amostra: 6 embalagens - 1,5Kg
Data de Fabricação: 08/01/2020

Análises Físico-Químicas

RESULTADOS

LOQ

GR114 GR	Gordura Total		
	Lípidios	22,53 g/100 g	1 g/100 g
GR074 GR	Cloreto de sódio		
	Cloreto de sódio	1,3 g/100 g	0,3 g/100 g
GR089 GR	Extrato seco (Desengordurado)		
	Extrato seco desengordurado	28,5 g/100 g	0,5 g/100 g
GR008 GR	Acidez (Queijo)		
	Acidez	<0,22 g/100 g	0,22 g/100 g
GR262 GR	Proteína (Lácteos) (N x 6,38)		
	Proteína	23,05 g/100 g	0,5 g/100 g
GR161 GR	pH (Leite e Productos Lácteos)		
	pH	6,4 em 20°C	2,03 em 20°C
GR201 GR	Valor energético		
	Valor energético	1270,18 kJ/100 g	-
GR199 GR	Valor calórico		
	Valor calórico	302,42 kcal/100 g	-
GR176 GR	Cinzas em leites e derivados		
	Resíduo mineral fixo (Cinzas)	3,6 g/100 g	0,2 g/100 g
GRF07 GR	Carboidratos		
	Carboidratos	1,86 g/100 g	0,55 g/100 g
GR01K GR	Umidade em queijos, ricota e ricota por coagulação		
	Umidade	49,00 g/100 g	0,5 g/100 g
GR04B GR	Extrato Seco Total		
	Extrato Seco Total	51 -	-

Análises de Metais

RESULTADOS

LOQ

GR582 GR	Cálcio (Ca) - Total		
	Cálcio (Ca)	7361,081 mg/kg	0,448 mg/kg

GRF14 GR Sódio (Na) - Total

Sódio (Na)

494,934 mg/100 g

5 mg/100 g

Análises Orgânicas

RESULTADOS

LOQ

GR00F GR Perfil de ácidos graxos (soma)

Ácidos graxos saturados

14,9463 g/100 g

0,1 g/100 g

Gordura Trans

0,9484 g/100 g

0,01 g/100 g

Ácidos graxos poli-insaturado

0,5449 g/100 g

0,1 g/100 g

Ácidos graxos monoinsaturados

6,0904 g/100 g

0,1 g/100 g

RESULTADOS

LOQ

GR05I GR Lactose

Lactose

<0,1 g/100 g

0,1 g/100 g

LISTA DE MÉTODOS

GR008 Acidez (Queijo): Método 463/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008

GR00F Perfil de ácidos graxos (soma): Met. IAL, 4ªed. SP, 2005, item 053/IV

GR01K Umidade em queijos, ricota e ricota por coagulação: IDF 4:2004

GR04B Extrato Seco Total: IDF 4:2004

GR05I Lactose: Guideline – Sugar Profile, V. 0.203.06.2017, IC-PAD

GR074 Cloreto de sódio: Método Interno (POP-FQ030)

GR089 Extrato seco (Desengordurado): Método 2.19 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018

GR114 Gordura Total: IDF 5:2004

GR161 pH (Leite e Produtos Lácteos): Método 492/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008

GR176 Cinzas em leites e derivados: AOAC Official Method 945.46, 2005

GR199 Valor calórico: RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA

GR201 Valor energético: RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA

GR262 Proteína (Lácteos) (N x 6,38): IDF 20-1:2014

GR582 Cálcio (Ca) - Total: AOAC Intl. 2013.06, 20ed, 2016 e AOAC Intl. 2015.06, 20ed, 2016

GRF07 Carboidratos: RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA

GRF14 Sódio (Na) - Total: AOAC Intl. 2013.06, 20ed, 2016 e AOAC Intl. 2015.06, 20ed, 2016

Laudo emitido eletronicamente por Christine Becker

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

ND - Não detectado NMP - Número Mais Provável UFC - Unidade Formadora de Colônia LOQ - Limite de Quantificação

LOD - Limite de Detecção est. - Estimado ∞ - Infinito

*Para ensaios microbiológicos e microscópicos não é reportado numericamente em nossos laudos o LOQ (limite de quantificação).

"<" - Ausência de crescimento microbiano (resultados microbiológicos) ou menor que o limite do método.

Os testes identificados pelo código de duas letras GR são analisados no laboratório Eurofins ALAC (Garibaldi).

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001
visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação

Marina Salvadori Possebon
Coordenadora Físico-Química Alimentos

Cristina Ines Bergonsi Guaragni
Coordenadora Biologia

Fernanda Richter
Coordenadora Instrumental Inorgânica

Thainã Marinello
Coordenadora Instrumental Orgânica

Verificação de autenticidade: 66969AAC-303A-4913-9F9E-58D4767F1F04

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.

Relatório de ensaio

CÓDIGO DA AMOSTRA 819-2019-00162476
RELATÓRIO DE ENSAIO Nº AR-19-GR-163221-01

EMITIDO EM 10/12/2019

LATICINIOS TIROL LTDA
 R JOSE LINHARES, 437
 JARDIM AMÉRICA
 E
 89803-440 CHAPECO
 BRASIL



E-mail adriana.dezanet@tirol.com.br

Suporte técnico : asmalac@eurofins.com

Referência do cliente: Queijo Parmesão Maturado - 600g
Dados da amostra: Lactose
Embalagem: Amostra recebida em embalagem original lacrada
Data do pedido: 21/11/2019
Data de recebimento: 22/11/2019 9:30:00
Transportada por: Transportadora
Temperatura (°C) no recebimento: 3,3
Lote: 00110
Data de Fabricação: 15/11/2019

Referência do pedido: 006-10530-438883
Início da Análise: 22/11/2019
Término da Análise: 09/12/2019
Quantidade de Amostra: 580g

Data de coleta: 21/11/2019 09:55:00
Validade do produto: 13/05/2020

Análises Subcontratadas

AA48L AA Lactose(baixa concentração)
 Lactose

RESULTADOS

<0.005 g/100 g

LOQ

0,005 g/100 g

LISTA DE MÉTODOS

AA48L Lactose(baixa concentração): Interno, IC-PAD

Lauda emitido eletronicamente por Edeis Araldi

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

ND - Não detectado **NMP** - Número Mais Provável **UFC** - Unidade Formadora de Colônia **LOQ** - Limite de Quantificação

LOD - Limite de Detecção **est.** - Estimado **∞** - Infinito

*Para ensaios microbiológicos e microscópicos não é reportado numericamente em nossos laudos o LOQ (limite de quantificação).

"<" - Ausência de crescimento microbiano (resultados microbiológicos) ou menor que o limite do método.

Os testes identificados pelo código de duas letras AA são analisados no laboratório Eurofins Analytics France (Nantes).

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001
visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação

Marina Salvadori Possebon
Coordenadora Físico-Química Alimentos

Cristina Ines Bergonsi Guaragni
Coordenadora Biologia

Fernanda Richter
Coordenadora Instrumental Inorgânica

Thainã Marinello
Coordenadora Instrumental Orgânica

Verificação de autenticidade: 6115EABA-73D0-44CD-BB0B-6B9F6C969FFA

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.