



## REGULAÇÃO, DESENVOLVIMENTO E LEGALIDADE: A CONTROVÉRSIA DA ÁGUA DA FILAGEM

Pesquisador(es): ROSA, Viviane Lemes da

Curso: Direito

Área: Ciência Jurídica

Resumo: Importante controvérsia no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento diz respeito à (i)licitude do desnate da gordura láctea extraída da etapa de filagem de queijos. Realizou-se a análise da situação por meio da leitura de documentos técnicos e jurídicos, tais como pareceres, normativas, artigos científicos e outros documentos, com o objetivo de esclarecer sobre a licitude ou não da prática mencionada. Concluiu-se que o desnate - por meio do processo de centrifugação - da gordura láctea extraída durante o processo de filagem de queijos é lícita por força do art. 370 do Decreto 9.013/2017, que exigia apenas a adequação do produto final ao seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Embora desnecessário, o Decreto 10.468/2020 consolidou a licitude da prática ao inserir o art. 385-A no Decreto 9.013/2017, que prevê expressamente a possibilidade de uso e comercialização para fins industriais da gordura láctea extraída da etapa de filagem. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento costumava tratar a conduta como ilícita ante à dificuldade de interpretação do art. 370, o que gerou inúmeros autos de infração indevidos ao longo do ano de 2019 e que deverão ser revistos por força do art. 53 da Lei 9.784/99, eis que a prática não só observa todos os preceitos sanitários, como contribui para a preservação do meio ambiente (ao impedir o descarte de produto como se resíduo fosse), aumenta a arrecadação de tributos pelo poder público e evita o desperdício de matéria-prima láctea (importante fonte alimentar de proteínas e vitaminas).

Palavras-chave: Regulação. Água da Filagem. Legalidade. Art. 370 do Decreto 9.013/2017. Decreto 10.468/2020.

E-mails: [viviane@geslat.com.br](mailto:viviane@geslat.com.br)