



Ementa

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade de bebidas lácteas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	Proposta de Alterações do texto do regulamento técnico de identidade de qualidade de bebidas lácteas	O Sindicato de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais, em atendimento a observações relevantes trazidas por responsáveis técnicos de laticínios associados, tendo em vista a busca de melhoria de produto e acessibilidade aos consumidores traz contribuições à proposta de regulamento técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas.	Aceita	

Preâmbulo

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023; tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, além do que consta do Processo nº 21000.062588/2022-89, resolve:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	O Sindicato de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais - SILEMG, CNPJ: 16.620.494/0001-47, situado no endereço: Avenida do Contorno, 4456 - 6º andar - Funcionários - 30.110-028 - Belo Horizonte/MG, no uso de suas atribuições estatutárias e considerando as observações de responsáveis técnicos de laticínios associados, encaminha propostas de alteração do texto da consulta pública, SDA 776/2023.	O Sindicato de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais, em atendimento a observações relevantes trazidas por responsáveis técnicos de laticínios associados, tendo em vista a busca de melhoria de produto e acessibilidade aos consumidores traz contribuições à proposta de regulamento técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas.	Aceita	

Artigo 1º

Fica aprovado o regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem apresentar as bebidas lácteas, na forma desta Portaria.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 2º

Para fins deste regulamento, bebida láctea é o produto lácteo, ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite, ou de leite reconstituído, ou de derivados de leite, ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 2º / Parágrafo único

A base láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) no produto final.	Alinhamento com a previsão de produto lácteo do Decreto 9.013/2017: Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.	Aceita	
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	A base láctea deve representar, OBRIGATORIAMENTE, pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.	Com o advento de uma enorme gama de produtos vegetais análogos à lácteos, é fundamental que seja preservada a majoração de produtos lácteos na composição da bebida láctea, com vistas a manter a identidade e qualidade nutricional do	Parcialmente Aceita	ajuste de texto para "Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) no produto final."



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	A base láctea deve representar, OBRIGATORIAMENTE, pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.	produto em questão.	Parcialmente Aceita	ajuste de texto para "Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) no produto final."
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) do produto final.	Alteração do "Parágrafo único" a fim de harmonizar com a regra de base láctea (%) prevista no Art. 365 do RIISPOA: "Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite."	Aceita	
DF	Iuiza zanatta baggiotto	A base láctea deve representar mais de 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) do produto.	O RTIQ deve seguir com o estabelecido no Decreto 9.013/2017, artigo 365: "Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite."	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) do produto final.	Alteração do "Parágrafo único" a fim de harmonizar com a regra de base láctea (%) prevista no Art. 365 do RIISPOA: "Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite."	Aceita	

Artigo 3º

Quanto aos critérios de tratamento térmico, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	Iuiza zanatta baggiotto	(...) Parágrafo único: as bebidas lácteas podem passar por outros tratamentos térmicos, desde que comprovadamente seguros. Incluir Parágrafo único no artigo 3º.	Sugerimos que seja prevista a possibilidade de usar outras tecnologias de tratamento térmico e não limitar o emprego de inovação tecnológica em Bebidas Lácteas. Exemplo de tecnologia é o aquecimento ôhmico.	Rejeitada	A indicação de novos tratamentos térmicos depende de sua aprovação prévia pelo DIPOA/SDA.

Artigo 3º / Inciso I

I - bebida láctea pasteurizada;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 3º / Inciso II

II - bebida láctea esterilizada;

Sem contribuições para este dispositivo

Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 3º / Inciso III

III - bebida láctea UHT ou bebida láctea UAT; ou

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 3º / Inciso IV

IV - bebida láctea tratada termicamente, após fermentação.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 4º

Quanto aos critérios de adição de ingredientes não lácteos, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 4º As Bebidas Lácteas, classificam-se em:	Melhoria do entendimento, deixando clara a definição no próprio artigo e evitando que o leitor tenha que acessar outra parte do texto.	Rejeitada	Há outros critérios para classificação, não limitados aos conceitos de adição.

Artigo 4º / Inciso I

I - bebidas lácteas sem adição; ou

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	I - bebida láctea sem adição; ou	Padronizar no singular, como nos demais incisos.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	I - Sem adição: é a bebida láctea sem a adição de ingredientes não lácteos;	Melhoria do entendimento, deixando clara a definição no próprio artigo e evitando que o leitor tenha que acessar outra parte do texto.	Rejeitada	Há outros critérios para classificação, não limitados aos conceitos de adição.

Artigo 4º / Inciso II

II - bebida láctea com adição.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	II - Com adição: é a bebida láctea adicionada de ingredientes não lácteos;	Melhoria do entendimento, deixando clara a definição no próprio artigo e evitando que o leitor tenha que acessar outra parte do texto.	Rejeitada	Há outros critérios para classificação, não limitados aos conceitos de adição.

Artigo 5º

Os produtos previstos por esta Portaria podem, opcionalmente, ser submetidos a processo de fermentação, sendo neste caso, classificado como bebida láctea fermentada.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 6º

Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite, ou de leite reconstituído, ou de derivados de leite, ou da combinação destes, com adição ou não de	Harmonizar definição do produto com a previsão estabelecida no RIISPOA e Art 2º, que não consta o leite como ingrediente obrigatório. A qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	ingredientes não lácteos, nas suas diversas formas e tratamentos.	Harmonizar definição do produto com a previsão estabelecida no RIISPOA e Art 2o, que não consta o leite como ingrediente obrigatório. A qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas	Parcialmente Aceita	produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente(s) obrigatório(s) o leite ou derivado(s) de leite, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos:	<p>Harmonizar com a definição de "bebida láctea" prevista no Art. 395 do RIISPOA, onde o leite propriamente dito não é indicado como um ingrediente obrigatório. De acordo com o RIISPOA, o ingrediente obrigatório da bebida láctea deve ser o leite, ou o leite reconstituído ou derivados de leite ou a combinação destes, ou seja, é possível ter uma bebida láctea cuja base láctea (maior que 50%) seja composta apenas por derivados lácteos, como por exemplo, a combinação de soro de leite e concentrado proteico de soro de leite.</p> <p>"Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos."</p> <p>- manter o texto "nas suas diversas formas e tratamentos" para que não seja necessário prever expressamente cada forma/tratamento para cada ingrediente lácteo, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva basta estar listado <i>“soro de leite”</i>, o qual contemplaria todas as formas e tratamentos previstos no PIQ do soro de leite, tais como: soro de leite ácido concentrado; soro de leite em pó parcialmente desmineralizado; soro de leite refrigerado; soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado, etc. Além do <i>“soro de leite”</i>, podemos citar o <i>“creme de leite”</i> (creme de leite fermentado; creme de leite em pó, etc.), os <i>“concentrados proteicos de leite e de soro de leite”</i>, <i>“isolados proteicos de leite e de soro de leite”</i>, <i>“creme de soro de leite”</i>, os quais também possuem sua versão em pó.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	luiza zanatta baggiotto	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite ou produtos lácteos ou constituintes do leite, nas suas diversas formas e tratamentos.	O RTIQ deve seguir com o estabelecido no Decreto 9.013/2017, artigo 365, que prevê que a bebida láctea pode ser formulada não só a partir do leite, como também empregando produtos lácteos ou constituintes do leite. Algumas bebidas lácteas utilizam apenas a proteína do soro do leite como ingrediente lácteo em sua formulação. <i>“Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.</i>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Art. 6º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente(s) obrigatório(s) o leite ou derivado(s) de leite, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos: 'Ingredientes lácteos (isolados ou em combinação): a - leite b - caseína e caseinatos; c - concentrados proteicos de leite; d - concentrados proteicos de soro de leite; e - soro de leite; f - creme de leite; g - gordura anidra do leite, ou butter oil; h - gordura láctea de uso industrial; i - leitelho; j - manteiga;	Harmonizar com a definição de "bebida láctea" prevista no Art. 395 do RIISPOA, onde o leite propriamente dito não é indicado como um ingrediente obrigatório. De acordo com o RIISPOA, o ingrediente obrigatório da bebida láctea deve ser o leite, ou o leite reconstituído ou derivados de leite ou a combinação destes, ou seja, é possível ter uma bebida láctea cuja base láctea (maior que 50%) seja composta apenas por derivados lácteos, como por exemplo, a combinação de soro de leite e concentrado proteico de soro de leite. <p>"Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos."</p> <p>- manter o texto "nas suas diversas formas e tratamentos" para que não seja necessário prever expressamente cada</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	k - permeado de leite; l - permeado de soro de leite; m - doce de leite; n - lactose; e o - outros derivados lácteos aprovados em legislação específica.	<p>forma/tratamento para cada ingrediente lácteo, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva basta estar listado "soro de leite", o qual contemplaria todas as formas e tratamentos previstos no PIQ do soro de leite, tais como: soro de leite ácido concentrado; soro de leite em pó parcialmente desmineralizado; soro de leite refrigerado; soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado, etc. Além do "soro de leite", podemos citar o "creme de leite" (creme de leite fermentado; creme de leite em pó, etc.), os "concentrados proteicos de leite e de soro de leite", "isolados proteicos de leite e de soro de leite", "creme de soro de leite", os quais também possuem sua versão em pó.</p> <p>'- Harmonizar com a definição de "bebida láctea" prevista no Art. 395 do RIISPOA, onde o leite propriamente dito não é indicado como um ingrediente obrigatório. De acordo com o RIISPOA, o ingrediente obrigatório da bebida láctea deve ser o leite, ou o leite reconstituído ou derivados de leite ou a combinação destes, ou seja, é possível ter uma bebida láctea cuja base láctea (maior que 50%) seja composta apenas por derivados lácteos, como por exemplo, a combinação de soro de leite e concentrado proteico de soro de leite.</p> <p>"Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos."</p> <p>- Deixar claro que não são obrigatórios todos esses ingredientes lácteos, ou seja, eles podem estar presentes sozinhos ou em combinação.</p> <p>- Inclusão de mais opções de ingredientes lácteos, viabilizando inovações.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Dispositivo Proposto - Artigo 6º (Depois)

Ingredientes lácteos (isolados ou em combinação): a - leite b - caseína e caseinatos; c - concentrados proteicos de leite; d - concentrados proteicos de soro de leite; e - soro de leite; f - creme de leite; g - gordura anidra do leite, ou butter oil; h - gordura láctea de uso industrial; i - leitelho; j - manteiga; k - permeado de leite; l - permeado de soro de leite; m - doce de leite; n - lactose; e o - outros derivados lácteos aprovados em legislação específica.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 6º / Parágrafo único

Para as bebida láctea fermentadas, são ingredientes obrigatórios, isolados ou em combinação:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Para a bebida láctea fermentada, são ingredientes obrigatórios, isolados ou em combinação:	Erro de concordância.	Aceita	

Artigo 6º / Parágrafo único / Inciso I

I - cultivos de bactérias lácteas;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 6º / Parágrafo único / Inciso II

II - cultivos de bactérias lácteas específicas; ou



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 6º / Parágrafo único / Inciso III

III - leite fermentado.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 7º

Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente opcionais, isolados, ou em combinação:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente opcionais, isolados, ou em combinação, nas suas diferentes formas de apresentação:	Permitir uma maior flexibilidade para não dar margem a interpretações e permite que inovações tecnológicas sejam contempladas.	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais, isolados, ou em combinação:	Faltou um s.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	'Art. 7º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais não lácteos, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos:	'- proposta de deixar o Art. 7º para prever os ingredientes opcionais, que serão todos ingredientes NÃO LÁCTEOS. - inclusão de texto para deixar claro que todos os ingredientes podem ser utilizados nas suas diversas formas e tratamentos para que não seja necessário prever expressamente cada forma/tratamento para cada ingrediente, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva de ingredientes não lácteos, bastaria estar listado 'café' para contemplar 'café torrado e moído' e 'café solúvel'. Bastaria estar listado 'chocolate e derivados de cacau' para contemplar 'chocolate em pó', 'nibs de cacau', 'massa de cacau', 'cacau em pó', etc.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais não lácteos, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos:	- proposta de deixar o Art. 7º para prever os ingredientes opcionais, que serão todos ingredientes NÃO LÁCTEOS. - inclusão de texto para deixar claro que todos os ingredientes podem ser utilizados nas suas diversas formas e tratamentos para que não seja necessário prever expressamente cada forma/tratamento para cada ingrediente, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva de ingredientes não lácteos, bastaria estar listado 'café' para contemplar 'café torrado e moído' e 'café solúvel'. Bastaria estar listado 'chocolate e derivados de cacau' para contemplar 'chocolate em pó', 'nibs de cacau', 'massa de cacau', 'cacau em pó', etc.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I

I - Ingredientes lácteos;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 1

a - caseína e caseinatos;



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	a. caseína e caseinatos alimentícios;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso I / Item 2

b - concentrado de proteína de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	b. concentrados proteicos de leite e de soro de leite;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
SP	Talita Fernanda dos Santos Andrade	concentrado e isolado de proteína de leite;	É importante prever outras formas de obtenção da proteína do leite, seguindo nomenclatura de produto padronizado disponível no PGA	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	b - concentrado, isolado e/ou hidrolisado de proteína de leite	Ajuste de texto para contemplar as diferentes formas de proteína de leite, podendo ser concentrada, isolada ou hidrolisada.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 3

c - concentrado de proteína de soro de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Talita Fernanda dos Santos Andrade	concentrado e isolado de proteína de soro de leite;	É importante prever outras formas de obtenção da proteína do soro de leite, seguindo nomenclatura de produto padronizado disponível no PGA.		
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	c. creme da água de filagem de queijos;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais. Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas. Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por	Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	c. creme da água de filagem de queijos;	similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada. Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	c - concentrado, isolado e/ou hidrolisado de proteína de soro de leite;	Ajuste de texto para contemplar as diferentes formas de proteína de soro de leite, podendo ser concentrada, isolada ou hidrolisada.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 4

d - creme de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. creme de leite de soro;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'solidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais. Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas. Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. creme de leite de soro;	<p>uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 5

e - gordura anidra do leite, ou butter oil;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. creme de leite;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. creme de leite;	<p>uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 6

f - gordura láctea de uso industrial;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. creme do leite ácido;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. creme do leite ácido;	<p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso I / Item 7

g - leitelho;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	g. creme do leitelho;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	g. creme do leitelho;	<p>vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 8

h - manteiga;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	h. doce de leite;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista</p>		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	h. doce de leite;	<p>positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>		
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 9

i - permeado de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	i. gordura anidra de leite ou butter oil;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	i. gordura anidra de leite ou butter oil;	<p>adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 10

j - permeado de soro de leite; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	j. iogurte;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	j. iogurte;	<p>ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso I / Item 11

I - soro de leite.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	k. isolado de proteína de leite; isolado de proteína de soro de leite; m. leite concentrado; n. leite em pó; o. leitelho; p. leites fermentados; q. manteiga; r. massa coalhada; s. outras proteínas lácteas; t. permeados de leite e de soro de leite; u. sólidos de origem láctea; v. soro de leite em suas diversas formas; w. outros derivados de origem láctea aprovados em legislação específica.	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	k. isolado de proteína de leite; isolado de proteína de soro de leite; m. leite concentrado; n. leite em pó; o. leitelho; p. leites fermentados; q. manteiga; r. massa coalhada; s. outras proteínas lácteas; t. permeados de leite e de soro de leite; u. sólidos de origem láctea; v. soro de leite em suas diversas formas; w. outros derivados de origem láctea aprovados em legislação específica.	prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais. Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas. Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada. Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	luiza zanatta baggiotto	(...) m. outros ingredientes lácteos. Incluir item m.	Permite a adição de outros ingredientes lácteos para inovação tecnológica contínua do setor lácteo.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

Artigo 7º / Inciso I / Item 12 12. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

Artigo 7º / Inciso I / Item 12 12. Novos ingredientes, substâncias bioativas desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

m - Concentrado de minerais lácteos

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

n - outros produtos de origem láctea

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
Artigo 7º / Inciso II					
II. Ingredientes não lácteos:					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Ingredientes não lácteos: a - açúcares e xaropes de açúcares; b - mel; c - amidos ou amidos modificados; d - óleos e gorduras vegetais; e - extrato de malte; f - bebidas alcoólicas, desde que a bebida láctea final apresente teor alcoólico menor que 0,5 % v/v, para não configurar bebida alcoólica; g - café; h - chocolate e outros derivados de cacau; i - condimentos e especiarias; j - sal; k - gelatina; l - maltodextrina; m - produtos de frutas e vegetais (frutas, cereais, legumes, sementes, oleaginosas, etc) n - compostos fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares; o - proteínas vegetais; p - concentrados de frutas e vegetais para dar cor; q - novos ingredientes aprovados pela Anvisa, com finalidade nutricional e/ou funcional, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.	<p>'- Os óleos e gorduras vegetais sempre puderam ser adicionados em bebidas lácteas (IN 16/2005), desde que fosse incluída advertência no painel principal. A adição de óleo vegetal em até no máximo 1% não descaracteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, é também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência CONTÉM ÓLEO VEGETAL.</p> <p>Assim, a sugerimos a manutenção dos óleos e gorduras vegetais como ingredientes opcionais em bebida láctea, ainda que seja preciso restringir seu uso por meio de limite máximo de 1% (m/m) na bebida láctea final e manter a advertência no painel principal, conforme exige a IN 22/2005 (alterada pela Portaria 449/2022).</p> <p>- extrato de malte de cevada sempre foi utilizado como ingrediente em bebidas lácteas e agora que teremos uma lista positiva, é importante que sua presença seja expressamente autorizada para não gerar questionamentos por parte da fiscalização.</p> <p>- na parte de bebidas alcoólicas, contribuição para deixar claro qual é o limite máximo de teor alcoólico na bebida láctea final, em conformidade com a definição do Decreto de Bebidas nº 6871/2009;</p> <p>- inclusão do SAL, pois é um ingrediente amplamente utilizado pela indústria de alimentos em produtos doces contendo cacau em pó (produtos lácteos, biscoitos, barrinhas de proteínas, doces sabor chocolate), com a função de realçar o sabor do cacau/chocolate presente no produto.</p> <p>- inclusão de compostos fontes de vitaminas e minerais a fim de fortificar/enriquecer os produtos sem alterar suas características, contribuindo para a qualidade nutricional dos produtos (como já ocorre atualmente). Além disso, a RDC Anvisa nº 714/2022 permite o enriquecimento de alimentos com vitaminas e minerais, o que deixa subentendido que também é permitido para a categoria de bebida láctea. No entanto, é importante incluir explicitamente esses nutrientes na lista de ingredientes opcionais da norma específica para evitar divergências de interpretações.</p> <p>- inclusão de previsão expressa para adicionar os concentrados de frutas e vegetais que não são enquadrados como aditivos corantes, tampouco são novos ingredientes e possuem finalidade exclusiva de conferir cor aos produtos.</p> <p>- prever expressamente a possibilidade de adição de novos ingredientes (substâncias bioativas, probióticos, entre outros) autorizados pelo MAPA e pela ANVISA (atualmente publicadas pela ANVISA por meio de Resoluções Específicas RE), com finalidade nutricional e/ou funcional, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto. Exemplos: óleo de peixe (fonte de ômega 3), probióticos que não sejam fermentativos, etc.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 7º / Inciso II / Item 1

a - açúcares;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	a - açúcares e xaropes de açúcares;	Como ingredientes opcionais para bebidas lácteas já se prevê o açúcar, dessa forma, a proposta prevê abranger também um ingrediente comumente utilizado em alimentos, como os xaropes de açúcar, compostos por água + açúcar.	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	a. açúcares e ou glicídios;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	a. açúcares e ou glicídios;	que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 1 (Depois)

b - mel;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Inciso II / Item 2

b - amidos ou amidos modificados;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 2 (Depois)

d - óleos e gorduras vegetais;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 3 (Antes)

e - extrato de malte;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Inciso II / Item 3

c - bebidas alcoólicas, nos limites previstos, para não seja configurado bebida alcoólica;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	f - bebidas alcoólicas, desde que a bebida láctea final apresente teor alcoólico menor que 0,5 % v/v, para não configurar bebida alcoólica;	Na parte de bebidas alcoólicas, contribuição para deixar claro qual é o limite máximo de teor alcoólico na bebida láctea final, em conformidade com a definição do Decreto de Bebidas nº 6871/2009.	Rejeitada	Considera-se que o texto proposto atende ao proposto, em limitar a presença de bebidas alcoólicas na composição do produto, de forma a não descharacteriza-lo.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	c - bebidas alcoólicas nos limites previstos para que não seja configurado bebida alcoólica;	Correção gramatical.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 4

d - café;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. café e seus derivados;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a	Aceita	

Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. café e seus derivados;	<p>flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 5

e - chocolate e outros derivados de cacau;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. chá;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a	Aceita	

Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. chá;	<p>flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 6

f - condimentos e especiarias;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. chocolate e outros derivados de cacau;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. chocolate e outros derivados de cacau;	<p>flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 6 (Depois)

j - sal;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Inciso II / Item 7

g - gelatina;



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	g. cloreto de sódio e seus substitutos;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de <i>sólidos lácteos</i>, <i>outros produtos lácteos</i>, é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de <i>outras substâncias alimentícias não lácteas</i> limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	incluso como os sais minerais.

Artigo 7º / Inciso II / Item 8

h - maltodextrina;



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	h. condimentos e especiarias;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 9

i - mel; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	i. cultivos de bactérias lácticas específicas;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de "sólidos lácteos", "outros produtos lácteos", é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de "outras substâncias alimentícias não lácteas", limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Rejeitada	Foi indicado para os ingredientes opcionais das bebidas lácteas fermentadas. Carece de justificativa tecnológica, para a inclusão.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação do item "i - mel" para o item b para que fique próximo ao açúcar dado a similaridade.	Realocação do item "i - mel" para o item b para que fique próximo ao açúcar dado a similaridade.	Rejeitada	ordem alfabética foi o critério de indicação.

Artigo 7º / Inciso II / Item 10

j - produtos de frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	<p>(...)</p> <p>I - novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quanto à classificação e definição do produto;</p> <p>m. óleo ou gordura animal.</p> <p>Incluir itens I e m.</p>	<p>A inserção da previsão de uso de novos ingredientes que passaram por aprovação da ANVISA, na lista de ingredientes opcionais, possibilita a inovação de produtos Bebida Láctea e mantém a norma atualizada, sem necessidade de atualização do processo regulatório.</p> <p>É interessante prever o uso de outras gorduras e óleos de origem animal, como óleo de peixe e óleo de peixe em pó, a fim de formular produtos com diferente perfil de ácidos graxos e promover a oferta de ácidos graxos ômega 3.</p>	Rejeita da	necessidade de aprovação pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, sobre as questões de avaliação da identidade e qualidade do produto, ou da pertinência tecnológica para sua autorização.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	<p>j. dextrinas, maltodextrinas;</p> <p>k. gelatinas;</p> <p>l. gordura vegetal, apenas para fins nutricionais;</p> <p>m. mel;</p> <p>n. óleos vegetais, apenas para fins nutricionais;</p> <p>o. produtos de vegetais, frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares, todos nas suas diferentes formas (confirmar redação na legislação da anvisa);</p> <p>p. proteínas vegetais, apenas para fins nutricionais;</p> <p>q. vitaminas, minerais, substâncias bioativas; probióticos e outros nutrientes e ingredientes aprovados em legislação específica;</p> <p>r. outros ingredientes que confirmam características específicas ao produto, desde que aprovados em legislações específicas.</p>	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de sólidos lácteos, outros produtos lácteos, é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de outras substâncias alimentícias não lácteas, limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar</p>	Parcialmente Aceita	Considera-se que o texto proposto atende ao proposto, em limitar a presença de bebidas alcoólicas na composição do produto, de forma a não descaracterizá-lo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	j. dextrinas, maltodextrinas; k. gelatinas; l. gordura vegetal, apenas para fins nutricionais; m. mel; n. óleos vegetais, apenas para fins nutricionais; o. produtos de vegetais, frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares, todos nas suas diferentes formas (confirmar redação na legislação da anvisa); p. proteínas vegetais, apenas para fins nutricionais; q. vitaminas, minerais, substâncias bioativas; probióticos e outros nutrientes e ingredientes aprovados em legislação específica; r. outros ingredientes que confirmam características específicas ao produto, desde que aprovados em legislações específicas.	que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Parcialmente Aceita	Considera-se que o texto proposto atende ao proposto, em limitar a presença de bebidas alcoólicas na composição do produto, de forma a não descharacteriza-lo.
RJ	Mariana Vieira da Silva	m - produtos de frutas e vegetais (frutas, cereais, legumes, sementes, oleaginosas, etc);	Inclusão do termo "vegetais", considerando que todo cereal e legume é um vegetal. A ideia seria deixar mais clara a redação para contemplar todos os ingredientes derivados que podem ser utilizados na preparação de bebidas lácteas, mantendo os exemplos entre parênteses. Exclusão do mel neste item j, considerando que ele já está previsto no item i. Realocação do ingrediente "fibras alimentares" para junto do novo item proposta para compostos fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares.	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

Artigo 7º / Inciso II / Item 11 11. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

Artigo 7º / Inciso II / Item 11 11. Novos ingredientes, substâncias bioativas desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

n - compostos fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

o - proteínas vegetais;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

p - concentrados de frutas e vegetais para dar cor;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Relatório de Parecer Consolidado

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

q - novos ingredientes aprovados pela Anvisa, com finalidade nutricional e/ou funcional, desde que não implique em descaracterização quanto à classificação e definição do produto.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Parágrafo 1º

A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Manutenção do texto: A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição.	Nos posicionamos a favor da manutenção da proposta do MAPA, ou seja, limite máximo de 1%. O amido é um ingrediente que não apresenta uma percepção positiva em relação ao seu perfil nutricional, o seu uso em excesso acaba por <i>banalizar</i> a categoria de Bebida Láctea, que já é vista como <i>inferior</i> por muitos consumidores (comparada ao leite e iogurte). As características sensoriais prejudicadas pela redução de açúcares podem ser <i>corrigidas</i> através do uso de aditivos, que geralmente são utilizados em menores quantidades.	Rejeita da	Foi realizado ajuste para o texto com a previsão de inclusão dos amidos e gelatina, com teores de 1% m/m, individualmente, por critérios tecnológicos.
RJ	Mariana Vieira da Silva	A adição de amidos (inclui amidos modificados) ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea, individualmente.	Ajuste a fim de deixar claro que é possível adicionar até 1% de amido (ou amido modificado), bem como na mesma bebida é possível adicionar também até 1% de gelatina.	Aceita	
MG	Pamela Silveira	§ 1º A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 3,5% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição	O amido tem sido muito utilizado pela indústria alimentícia como ingrediente e como melhorador de propriedades físico-químicas. É utilizado para alterar ou controlar diversas características, como textura, aparência, umidade, consistência e estabilidade no armazenamento (shelf life). Nas bebidas lácteas, o amido é um ingrediente importante para auxiliar na obtenção de produtos com características sensoriais adequadas. A adição às formulações permite melhor textura, viscosidade, influenciando diretamente no paladar. Seu papel tecnológico é fundamental para evitar a sinérese, contribuindo para uma estabilidade na vida de prateleira do produto. Isso é especialmente importante para bebidas lácteas que precisam ter uma prateleira longa, garantindo a qualidade e a segurança do produto. Nutricionalmente, o amido é uma fonte de energia de digestão lenta, fornece carboidratos complexos, que são gradualmente liberados no organismo, promovendo uma liberação de energia mais constante ao longo do tempo. Isso pode ajudar a manter os níveis de açúcar no sangue estáveis e proporcionar sensação de saciedade, contribuindo para a manutenção de uma dieta equilibrada. Por ser um ingrediente de baixo custo, não afeta significativamente o valor final do produto, possibilitando maior acesso a população com menor condição financeira. A limitação em 1% da quantidade desse ingrediente, pode afetar o desenvolvimento dos produtos e aumentar o custo de produção. A Instrução Normativa nº 16/2005 (MAPA), não determina limites quantitativos para esse ingrediente, ficando as indústrias, através do seu departamento de desenvolvimento, responsáveis por definir a quantidade adequada para atingir as características organolépticas e tecnológicas dos produtos. A sugestão é utilizar até 3,5% de amido(m/m), para garantir os benefícios tecnológicos que ele pode oferecer e manutenção de um produto acessível a qualquer nível social. A imposição de redução de uso desse ingrediente, faz com a que a indústria busque alternativas para manter as características sensoriais e físico-químicas dos produtos. As indústrias têm duas opções:	Rejeita da	Foi realizado ajuste para o texto com a previsão de inclusão dos amidos e gelatina, com teores de 1% m/m, individualmente, por critérios tecnológicos. Carece de justificativa tecnológica, que sustente os valores apresentados.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	§ 1º A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 3,5% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição	- Adicionar estabilizantes que possuem um custo mais elevado; - Reduzir o % de soro de leite utilizado Ambas as alternativas aumentariam de forma significativa o custo de fabricação do produto, reduzindo o acesso à população com menor poder aquisitivo. Importante ressaltar que o uso do amido, não afetará a saúde dos consumidores e garantirá produto mais seguro do ponto de vista da estabilidade e segurança dos alimentos. Encontrado em diversos alimentos, o amido é a mais importante fonte de carboidratos da dieta. Potencialmente digerível pelas enzimas no trato gastrintestinal, é absorvido na forma de glicose no intestino delgado. Apesar disso, quantidade significativa de amido pode escapar a esta digestão, alcançando o cólon, onde é fermentado pela flora bacteriana. Esta fração, conhecida como amido resistente, tem sido intensamente estudada nos últimos anos devido aos potenciais benefícios à saúde humana	Rejeitada	Foi realizado ajuste para o texto com a previsão de inclusão dos amidos e gelatina, com teores de 1% m/m, individualmente, por critérios tecnológicos. Carece de justificativa tecnológica, que sustente os valores apresentados.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	§ 1º A adição de amidos (inclui amidos modificados) ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea, individualmente. § Xº A adição de óleos ou gorduras vegetais, em conjunto ou separadamente, não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.	'Ajuste a fim de deixar claro que é possível adicionar até 1% de amido (ou amido modificado), bem como na mesma bebida é possível adicionar também até 1% de gelatina. 'Inclusão de novo parágrafo para propor a adição de óleo vegetal em até no máximo 1% (m/m) com finalidade tecnológica, uma vez que essa quantidade não descharacteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, seria também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência.	Parcialmente Aceita	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Parágrafo 1º (Depois)

A adição de óleos ou gorduras vegetais, em conjunto ou separadamente, não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Parágrafo 2º

A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Art. X - A água poderá ser utilizada para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares. Também é permitida a adição de água na formação de "calda de cacau" para as "bebidas lácteas com adição", dada a necessidade tecnológica de dissolução do cacau.	'- Alterar esse dispositivo para ser um ARTIGO e não um parágrafo do Art. 7º, pois estamos propondo que o Artigo 7º trate apenas dos ingredientes opcionais NÃO LÁCTEOS e a adição de água poderá ocorrer tanto em ingredientes lácteos para reconstituição, como em ingredientes não lácteos. - Na proposta do MAPA, a ÁGUA está sendo permitida somente para reconstituir constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares (ex: leite reconstituído, soro de leite reconstituído, suco de fruta reconstituído). Contudo, como não existe PIQ específico para CALDA DE CACAU, será necessário prever a adição de água para hidratar ingredientes em pó, por necessidade tecnológica com foco na segurança do produto. A hidratação (formação da calda de cacau - dissolução prévia do cacau em água) é um processo que garante que o pó de cacau não apresentará grumos capazes de proteger microrganismos da ação do calor no processo UHT. Esta hidratação somada à esterilização garantem um efetivo tratamento térmico e, consequentemente, a segurança do produto. Além disso, o produto já possui obrigatoriedade de cumprir com teor mínimo de base láctea (51%)	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Art. X - A água poderá ser utilizada para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares. Também é permitida a adição de água na formação de "calda de cacau" para as "bebidas lácteas com adição", dada a necessidade tecnológica de dissolução do cacau.	e de proteínas lácteas, ou seja, a água não é um ingrediente prejudicial, tampouco representaria fraude.	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.
SP	Janaína Penteado Cerminaro	2º A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó ou para elaboração de caldas, xaropes e preparados ou para diluição de aditivos e outros ingredientes em pó.	A frase que está proposta: ¿A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares.¿ só seria válida se na lista de ingredientes da bebida fosse colocado leite e/ou leite reconstituído, o que não é necessariamente empregado no processo tecnológico. Às vezes para melhorar o teor proteico ou a viscosidade do produto, o leite reconstituído poderá ser reconstituído com maior teor de sólidos totais. Para a produção de Bebidas Lácteas utilizamos ingredientes que, dependendo das características intrínsecas e quantidades utilizadas, se faz necessária a hidratação e aquecimento dedicados (caldas) para garantir a total solubilidade do ingrediente no produto final e, com isso, garantia de uma eficiência adequada do tratamento térmico. Como exemplo podemos citar: calda de cacau, calda de açúcar, calda de café, calda ou preparado de frutas, etc. Além disto, alguns aditivos e outros ingredientes, requerem uma etapa prévia de diluição, antes de serem adicionados à linha de processo. Tal diluição não é uma reconstituição, mas garante a correta homogeneização do ingrediente na bebida láctea, evitando a formação de grumos. Atualmente na fabricação de bebidas lácteas é utilizado calda de açúcar / calda de cacau, em que a água é utilizada como componente da calda elaborada. Conforme texto atual da legislação de rotulagem geral (ANVISA/MAPA) a água não precisará ser declarada na lista de ingrediente quando fizer parte de salmouras, xaropes, molhos, caldas ou outros similares.	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Art. X - A água poderá ser utilizada para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares. Também é permitida a adição de água na formação de "calda de cacau" para as "bebidas lácteas com adição", dada a necessidade tecnológica de dissolução do cacau.	- Alterar esse dispositivo para ser um ARTIGO e não um parágrafo do Art. 7º, pois estamos propondo que o Artigo 7º trate apenas dos ingredientes opcionais NÃO LÁCTEOS e a adição de água poderá ocorrer tanto em ingredientes lácteos para reconstituição, como em ingredientes não lácteos. - Na proposta do MAPA, a ÁGUA está sendo permitida somente para reconstituir constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares (ex: leite reconstituído, soro de leite reconstituído, suco de fruta reconstituído). Contudo, como não existe PIQ específico para CALDA DE CACAU, será necessário prever a adição de água para hidratar ingredientes em pó, por necessidade tecnológica com foco na segurança do produto. A hidratação (formação da calda de cacau - dissolução prévia do cacau em água) é um processo que garante que o pó de cacau não apresentará grumos capazes de proteger microrganismos da ação do calor no processo UHT. Esta hidratação somada à esterilização garantem um efetivo tratamento térmico e, consequentemente, a segurança do produto. Além disso, o produto já possui obrigatoriedade de cumprir com teor mínimo de base láctea (51%) e de proteínas lácteas, ou seja, a água não é um ingrediente prejudicial, tampouco representaria fraude.	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.



Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 8º

Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 9º

Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Exclusão do artigo	<p>Para a bebida láctea COM ADIÇÃO não há requisito mínimo de "matéria gorda de origem láctea" como há na classificação de Bebida Láctea SEM ADIÇÃO.</p> <p>Os óleos e gorduras vegetais sempre puderam ser adicionados em bebidas lácteas (IN 16/2005), desde que fosse incluída advertência no painel principal.</p> <p>A adição de óleo vegetal em até no máximo 1% não descaracteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, é também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência CONTÉM ÓLEO VEGETAL. Assim, a empresa propõe a manutenção dos óleos e gorduras vegetais como ingredientes opcionais em bebida láctea, ainda que seja preciso restringir seu uso por meio de limite máximo de 1% (m/m) na bebida láctea final e manter a advertência no painel principal, conforme exige a IN 22/2005 (alterada pela Portaria 449/2022).</p>	Rejeita da	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.
SP	Janaína Penteado Cerminaro	<p>Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea.</p> <p>§ 1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal, para fins de enriquecimento nutricional do produto, ou de informação nutricional complementar, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou ¿CONTÉM GORDURA VEGETAL¿.</p> <p>§ 2º A expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" não é obrigatória no caso em que a informação da adição de óleo vegetal já estiver contemplada na designação (denominação de venda ou nome do produto).</p>	<p>Considerando que a denominação de venda deve ser declarada no painel principal e com tamanho proporcional à marca, o uso da expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" nestes casos é redundante, uma vez que a adição de óleo vegetal já estará claramente informada ao consumidor.</p> <p>A adição de óleo ou gordura vegetal aos produtos lácteos fornece um produto alternativo para os consumidores por contribuir tecnologicamente na produção e ao mesmo tempo com o aporte de ácidos graxos insaturados, reconhecidos por seus benefícios à dieta e saúde.</p>	Rejeita da	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea, EM QUALQUER HIPÓTESE.	Necessário preservar as qualidades nutricionais do produto ao permitir exclusivamente a utilização de gordura animal, haja visto os efeitos danosos à saúde humana advindos do consumo de gorduras vegetais hidrogenadas.	Aceita	
MG	Pamela Silveira	Supressão desse artigo.	A gordura vegetal um ingrediente não lácteo opcional como os demais. Entende-se que tal aplicação irá restringir e afetar de forma direta as empresas que produzem compostos lácteos. Atualmente, a gordura láctea é amplamente substituída, trazendo uma versatilidade e funcionalidade para as empresas fabricantes e consumidores. Tendo sua segurança enquanto alimento comprovada e homologada pela ANVISA além de uma boa aplicabilidade em receitas de panificação, sorvetes, dessa forma reduzindo também o custo dos produtos ao consumidor final	Rejeita da	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	Supressão desse artigo.	Óleos vegetais se fazem relevantes na formulação e preparação de vários tipos de alimentos, atribuindo características sensoriais e tecnológicas distintas. Além disso, constituindo fontes concentradas de energia do gênero alimentício, são componentes nutricionais da dieta humana, fornecendo ácidos graxos essenciais, energia e vitaminas lipossolúveis, além de ampla variedade de componentes minoritários, dentre os quais os carotenoïdes (OZBRIEN, 2004; HOFFMANN, 1989). A gordura láctea possui percentuais de colesterol, enquanto os óleos vegetais são naturalmente isentos dessa substância. A substituição da gordura láctea por óleos vegetais pode ser vantajosa para pessoas que precisam controlar a ingestão de colesterol, especialmente aquelas com condições de saúde específicas, como hipercolesterolemia.	Rejeitada	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Exclusão do artigo	Para a bebida láctea COM ADIÇÃO não há requisito mínimo de "matéria gorda de origem láctea" como há na classificação de Bebida Láctea SEM ADIÇÃO. Os óleos e gorduras vegetais sempre puderam ser adicionados em bebidas lácteas (IN 16/2005), desde que fosse incluída advertência no painel principal. A adição de óleo vegetal em até no máximo 1% não descaracteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, é também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência CONTÉM ÓLEO VEGETAL. Assim, a empresa propõe a manutenção dos óleos e gorduras vegetais como ingredientes opcionais em bebida láctea, ainda que seja preciso restringir seu uso por meio de limite máximo de 1% (m/m) na bebida láctea final e manter a advertência no painel principal, conforme exige a IN 22/2005 (alterada pela Portaria 449/2022).	Rejeitada	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.

Artigo 10

Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 10 / Inciso I

I - apresentação: consistência líquida, com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	I - apresentação: consistência líquida, com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição; e	Erro de digitação.	Aceita	

Artigo 10 / Inciso II

II - coloração, sabor e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	II - coloração, sabor e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.	Erro de digitação.	Aceita	

Artigo 11

Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros físico-químicos estabelecidos na tabela 1, do Anexo.



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 11 / Parágrafo 1º

As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.	Faltou um s.	Aceita	
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, OBRIGATORIAMENTE de origem láctea.	Preservação das características nutricionais do produto.	Aceita	Embora já não seja prevista a adição de outros tipos de gordura, a não ser aquelas de origem animal.
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Exclusão do padrão de matéria gorda de origem láctea em bebidas lácteas sem adições.	<p>Apesar de ser um dispositivo já previsto no regulamento atual, é algo que limita inovações, principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>Conforme definição constante no RIISPOA (DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017) e as normas que complementam, nos artigos e na definição da própria CP (também alinhada ao RIISPOA), a bebida láctea possui como ingrediente obrigatório o Leite em suas diferentes formas de apresentação. Considerando que o leite pode ser padronizado com diferentes teores de gorduras (desnatado, integral e semidesnatado), limitar a elaboração da bebida láctea somente com o uso de leite integral e semidesnatado, também é limitar a disponibilidade de produtos e inovações principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>RIISPOA, Definição da CP</p> <p>Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.</p> <p>Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	Rejeita da	Não há restrição ao atendimento das normativas do órgão de vigilância sanitária, no que se refere a fabricação de produtos com diferentes teores de gordura, desde que informado ao usuário, sobre a mudança do padrão esperado, conforme os destaques previstos para estas condições.

Artigo 11 / Parágrafo 2º

As bebidas lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) matéria gorda, de origem láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	As bebidas lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, devem ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.	Erros de digitação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	As bebidas lácteas com adição, que apresentem características sensoriais iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição,	Apesar de ser um dispositivo já previsto no regulamento atual, é algo que limita inovações, principalmente aquelas inovações	Rejeita da	Não há restrição ao atendimento das normativas do órgão de vigilância sanitária, no que se refere a



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos) /100g (cem gramas) de proteína de origem láctea.	<p>direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>Conforme definição constante no RIISPOA (DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017) e as normas que complementam, nos artigos e na definição da própria CP (também alinhada ao RIISPOA), a bebida láctea possui como ingrediente obrigatório o Leite em suas diferentes formas de apresentação. Considerando que o leite pode ser padronizado com diferentes teores de gorduras (desnatado, integral e semidesnatado), limitar a elaboração da bebida láctea somente com o uso de leite integral e semidesnatado, também é limitar a disponibilidade de produtos e inovações principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>RIISPOA, Definição da CP Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.</p> <p>Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	Rejeita da	fabricação de produtos com diferentes teores de gordura, desde que informado ao usuário, sobre a mudança do padrão esperado, conforme os destaques previstos para estas condições.
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	As bebida lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) matéria gorda, OBRIGATORIAMENTE de origem láctea.	Preservação das características nutricionais do produto.	Aceita	

Artigo 12

Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros microbiológicos definidos na tabela 2, do Anexo.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 12º Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	Proposta de transferência dos critérios microbiológicos para legislação específica. Tal sugestão visa adequar do texto à estrutura do RTIQ de Bebida Láctea aquela adotada nos RTIQs mais recentes. Ainda, visto que atualmente os critérios microbiológicos dos produtos finais, estão estabelecidos em legislação específica da ANVISA, propomos que neste artigo seja somente feito referência a legislação específica vigente.	Rejeita da	Competência do MAPA sobre os padrões microbiológicos durante o processo de fabricação industrial, não se confunde com a competência do órgão de vigilância sanitária, para a verificação destes critérios na prateleira, ou no momento do uso do produto, pelo usuário consumidor.

Artigo 12 / Parágrafo único

A contagem total de bactérias lácticas viáveis, nas bebidas lácteas fermentadas, deve ser no mínimo de 10^6 UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias, por grama), no produto elaborado, mantendo-se durante todo o prazo de validade.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	A contagem total de bactérias lácticas viáveis, nas bebidas lácteas fermentadas, deve ser no mínimo de 10^6 UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias, por grama), no produto	Correção para 106 conforme RTIQ atual.	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	elaborado, mantendo-se durante todo o prazo de validade.	Correção para 106 conforme RTIQ atual.	Aceita	

Artigo 13

As bebidas lácteas não devem conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverão ser envasadas em embalagens bromatologicamente aptas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 13. As bebidas lácteas não devem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.	Simplificação do texto, tal como estabelecido nos RTIQ's mais recentes.	Rejeita da	Previu-se a necessidade de indicar padrões de qualidade, em benefício do usuário consumidor, no que se refere a inocuidade do envase, a fim de assegurar a identidade do produto.

Artigo 14

Os produtos descritos nesta Portaria devem ser acondicionados, conservados e transportados em condições que garantam a manutenção dos padrões de identidade e qualidade previstos.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	As bebidas lácteas submetidas a tratamento térmico equivalente ao tratamento térmico UHT mas envasadas em condições não assépticas poderão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	A atual legislação não considera produtos que possam ser tratados termicamente em temperatura equivalente ao tratamento térmico UHT mas que são envasadas em condições não assépticas e nesse caso são conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Inclusão de 2 artigos: Art. X. Os contaminantes orgânicos ou inorgânicos não devem estar presentes em concentrações superiores aos limites estabelecidos em legislação específica. Art. Y. A rotulagem das bebidas lácteas adicionadas de óleo vegetal ou de gordura vegetal, dentro do limite máximo permitido pela presente Portaria, deve apresentar as respectivas expressões "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou "CONTÉM GORDURA VEGETAL", conforme o caso, no painel principal, logo abaixo da denominação de venda do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito.	Justificativa para inclusão dos 2 artigos: Art. X. Manter a previsão que já havia na IN 16/2005, pois é possível aplicar a RDC 722/22 e IN 160/22 da ANVISA para bebidas não alcoólicas ou aplicar o racional de derivação com base nos limites previstos para os ingredientes. Art. Y. Propor a inclusão de artigo sobre ROTULAGEM, alinhado à proposta acima de manutenção das gorduras/óleos vegetais como ingredientes opcionais, com limite máximo de uso (1% m/m). Essa advertência sobre a presença de GORDURA ou ÓLEO VEGETAL em produtos de origem animal já consta da Instrução Normativa 22/2005 de Rotulagem Geral de Alimentos de Origem Animal (alterada pela Portaria 449/2022).	Rejeita da	A presença de contaminantes é objeto de outro ato normativo do MAPA. A inclusão de gordura vegetal é tratado em outras áreas do texto, havendo sido negada, conforme a justificativa: Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.

Dispositivo Proposto - Artigo 14 (Depois)

Art. X. Os contaminantes orgânicos ou inorgânicos não devem estar presentes em concentrações superiores aos limites estabelecidos em legislação específica.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
Dispositivo Proposto - Artigo 14 (Depois)					

Art. X. A rotulagem das bebidas lácteas adicionadas de óleo vegetal ou de gordura vegetal, dentro do limite máximo permitido pela presente Portaria, deve apresentar as respectivas expressões "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou "CONTÉM GORDURA VEGETAL", conforme o caso, no painel principal, logo abaixo da denominação de venda do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
Dispositivo Proposto - Artigo 14 (Depois)					

Artigo 15

As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, devem ser:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, conforme exemplos abaixo:	Alterando a forma de apresentar esse artigo e não definir os tratamentos térmicos a serem utilizados na denominação da Bebida Láctea permite maior inovação tecnológica por ser menos restritivo.	Rejeita da	O ato normativo não deve dar exemplos e sim indicar as formas previstas para a fiscalização, e para a segurança dos demais usuários.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	'Incluir outra possibilidade de denominação: X - "bebida láctea UHT com e sabor"	'Necessidade de prever denominação para a bebida láctea que seja "com adição" e também "sabor" (com aroma), por exemplo: "Bebida Láctea UHT com inulina e sabor morango".	Aceita	

Artigo 15 / Inciso I

I - bebida láctea pasteurizada;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso II

II - bebida láctea pasteurizada com

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso III

III - bebida láctea pasteurizada sabor

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso IV

IV - bebida láctea esterilizada,

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	Bebidas lácteas submetidas a tratamento térmico UHT mas envasadas em condições não assépticas serão denominadas Bebida Látea UHT porém serão conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	A atual legislação não considera produtos que possam ser tratados termicamente em temperatura equivalente ao tratamento térmico UHT mas que são envasadas em condições não assépticas e nesse caso são conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	Aceita	

Artigo 15 / Inciso V

V - bebida láctea esterilizada com

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso VI

VI - bebida láctea esterilizada sabor

Sem contribuições para este dispositivo



Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 15 / Inciso VII

VII - bebida láctea UHT, ou bebida láctea UAT;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso VIII

VIII - bebida láctea UHT com, ou bebida láctea UAT com;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso IX

IX - bebida láctea UHT sabor, ou bebida láctea UAT sabor;

Sem contribuições para este dispositivo

Dispositivo Proposto - Artigo 15 / Inciso IX (Depois)

X - "bebida láctea UHT com e sabor"

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 15 / Inciso X

X - bebida láctea fermentada;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XI

XI - bebida láctea fermentada com

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XII

XII - bebida láctea fermentada sabor

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XIII

XIII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XIV

XIV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com, e

Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XV

XV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação sabor

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Parágrafo 1º

A inclusão das substâncias alimentícias, aromatizantes e saborizantes que confirmam características distintivas ao produto, devem ser mencionadas na denominação de venda do produto.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Parágrafo 2º

Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos na denominação de venda do produto, sempre que se cumpra com os critérios previsto nesta Portaria.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Parágrafo 3º

À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de saborizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, ou bebidas lácteas açucaradas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	§ 3º À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de saborizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, bebidas lácteas adoçadas ou bebidas lácteas açucaradas.	Deixar a classificação de bebidas lácteas com ingredientes opcionais exclusivos com açúcares, mais ampla incluído as bebidas lácteas adoçadas.	Rejeita da	adoçado não confundir com edulcorantes. Estes atendem a legislação do órgão de vigilância sanitária, para esta finalidade, conforme o aditivo edulcorante utilizado.
DF	luiza zanatta baggiotto	O produto será classificado como bebidas lácteas com açúcar ou bebidas lácteas açucaradas caso utilize ingredientes que sejam classificados como açúcares adicionados, em norma específica de rotulagem nutricional.	Harmonização com a definição de açúcares adicionados com a norma da Anvisa sobre o tema, evitando que a rotulagem cause erro, engano ou que a mensagem gere confusão ao consumidor.	Rejeita da	
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	§ 3º À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de aditivos aromatizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, ou bebidas lácteas açucaradas.	Revisão do 3º parágrafo para maior clareza. A palavra "saborizantes" se referem aos aditivos aromatizantes? Se sim, sugerimos alterar a palavra para "aditivos aromatizantes" a fim de tornar mais claro e eliminar possível confusão.	Rejeita da	saborizantes para qualquer ingrediente utilizado para dar sabor ao produto, sendo de origem não láctea.

Artigo 16

Deve-se fazer constar no rótulo, logo abaixo da denominação de venda do produto, com a utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado	Deve-se fazer constar em qualquer parte do rótulo, com a	A denominação de venda do produto é clara e precisa sobre a	Rejeita	Necessidade de informe aos usuários consumidores.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Cerminaro	utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:	identidade do produto e já traz clareza ao consumidor que o produto não se trata de leite ou iogurte, e sim de uma bebida láctea. Colocar esta informação logo abaixo da denominação de venda do produto pode causar estranheza ao consumidor, que pode imaginar que houve alguma mudança no produto. Ainda, de acordo com o CDC, PORTARIA Nº 240, DE 23 DE JULHO DE 2021 que alterou a IN 22/2005 e RIISPOA (Decreto 9.013/2017) é responsabilidade das empresas utilizar nos rótulos informações e identidade visual que não leve o consumidor ao erro ou engano quanto à natureza do produto, não cabendo ao RTIQ do produto, o estabelecimento de medidas específicas obrigatórias para tal finalidade.	da	Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.
DF	luiza zanatta baggiotto	Deve-se fazer constar no rótulo, em local de fácil visualização para o consumidor, na mesma orientação de texto que a denominação de venda, com a utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em destaque, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:	A proposta pode levar o consumidor à confusão quanto a real natureza do produto, uma vez que a denominação é uma afirmação sobre o que é o produto, uma bebida láctea, e a mensagem informativa, não é leite, pode gerar confusão sobre a natureza do produto, gerando questionamento sobre o que de fato é o produto. A frase deve ser de fácil visualização, em destaque, de maneira clara e objetiva	Rejeita da	Necessidade de informe aos usuários consumidores. Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.

Artigo 16 / Inciso I

Para as bebidas lácteas na cor branca: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	I - Para as bebidas lácteas na cor branca: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"; e	'Ajuste ortográfico da palavra "lácteas"	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Para as bebidas lácteas na cor branca: BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE, ou ESTE PRODUTO NÃO É LEITE; e	Retirar os caracteres especiais.	Rejeita da	Necessidade de informe aos usuários consumidores. Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.

Artigo 16 / Inciso II

Para as bebidas lácteas fermentadas: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE".

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Para as bebidas lácteas fermentadas: BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE, ou ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE.	Retirar os caracteres especiais.	Rejeita da	Necessidade de informe aos usuários consumidores. Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	II - Para as bebidas lácteas fermentadas: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE"	'Ajuste ortográfico da palavra "lácteas"	Aceita	

Artigo 17

Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 730 (setecentos e trinta) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas.	Aumentar o prazo para 730 dias (24 meses), levando em consideração o prazo necessário para reformulação e acompanhamento de shelf life da formulação de bebidas lácteas, pois, de acordo com as necessidades técnicas seria necessário 12 meses (365 dias), 8 meses para reformulação do mercado de bebidas lácteas em si, o que impacta diretamente os produtores da categoria e os fornecedores dos insumos, 4 meses para acompanhar o shelf life, o que totaliza 12 meses apenas para	Rejeita da	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 730 (setecentos e trinta) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas.	estudos e reformulações de formulações e o acompanhamento de shelf life dos produtos. Fora o prazo necessário informado anteriormente, será necessário mais 12 meses (365 dias) para realizarem o escoamento das embalagens atuais em estoque. Dentro dessa solicitação é necessário a inclusão de prazo para compra de novas embalagens. O prazo de 12 meses é necessário, pensando que tivemos uma recente legislação de rotulagem nutricional que afetou todos os setores de alimentos, inclusive os lácteos, por esse motivo todas as empresas estão com previsões de recebimento de novas embalagens. Dentro dessa categoria é importante ressaltar que o mercado tem diversas formas e tipos de embalagens, e pensando nessas categorias, cada uma tem seu tempo de produção e entrega específico, por esse motivo é importante levar em consideração o tempo necessário para os fornecedores de embalagens e do transporte da mesma até as empresas fabricantes.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	'Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 2 (dois) anos, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas. Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.	'Considerando as mudanças recentes de embalagem devido a nova rotulagem nutricional, o prazo de 1 ano seria factível apenas para adequações de rotulagem. Contudo, caso não consigamos uma flexibilização para o óleo/gordura vegetal, seria necessário pelo menos 2 anos para reformular o produto.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 2 (dois) anos, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas.	Considerando as mudanças recentes de embalagem devido a nova rotulagem nutricional, o prazo de 1 ano seria factível apenas para adequações de rotulagem. Contudo, caso não consigamos uma flexibilização para o óleo/gordura vegetal, seria necessário pelo menos 2 anos para reformular o produto.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
DF	Iuiza zanatta baggiotto	Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 24 meses, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.	Na determinação do prazo de adequação consideramos que poderá ser necessário não somente adequação de fórmulas, mas também da rotulagem, sendo necessário o esgotamento da embalagens dos estoques devido a recente atualização dos rótulos pela norma de rotulagem nutricional. Sendo que os prazos são: - Reformulação do mercado, o que impacta diretamente os produtores da categoria e os fornecedores dos insumos: 8 meses; - Prazo necessário de 12 meses (365 dias) para realizarem o escoamento das embalagens atuais em estoque; - Prazo para compra de novas embalagens 4 meses.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.

Artigo 17 / Parágrafo único

Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.	Aumentar o prazo para 730 dias (24 meses), levando em consideração o prazo necessário para reformulação e acompanhamento de shelf life da formulação de bebidas lácteas, pois, de acordo com as necessidades técnicas seria necessário 12 meses (365 dias), 8 meses para reformulação do mercado de bebidas lácteas em si, o que impacta diretamente os produtores da categoria e os fornecedores dos insumos, 4 meses para acompanhar o shelf life, o que totaliza 12 meses apenas para estudos e reformulações de formulações e o acompanhamento de shelf life dos produtos. Fora o prazo necessário informado anteriormente, será necessário mais 12 meses (365 dias) para realizarem o escoamento das embalagens atuais em estoque. Dentro dessa	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.	solicitação é necessário a inclusão de prazo para compra de novas embalagens. O prazo de 12 meses é necessário, pensando que tivemos uma recente legislação de rotulagem nutricional que afetou todos os setores de alimentos, inclusive o de lácteos, por esse motivo todas as empresas estão com previsões de recebimento de novas embalagens. Dentro dessa categoria é importante ressaltar que o mercado tem diversas formas e tipos de embalagens, e pensando nessas categorias, cada uma tem seu tempo de produção e entrega específico, por esse motivo é importante levar em consideração o tempo necessário para os fornecedores de embalagens e do transporte da mesma até as empresas fabricantes.	Rejeita da	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.

Artigo 18

Esta Portaria entra em vigor em XX de XXXX de XXXX.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I

Tabela 1. Parâmetros físico-químicos para as bebidas lácteas.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I / Tabela única

Produto	Proteínas de origem láctea (g/100g) (%)
bebida láctea sem adição; bebida láctea fermentada sem adição; bebida láctea tratada termicamente após a fermentação e sem adição	1,7
bebida láctea com leite fermentado, com ou sem adição; bebida láctea fermentada, com leite fermentado, com ou sem adição	1,4
bebida láctea tratada termicamente após a fermentação, com adição	1,2
bebida láctea com adição; bebida láctea fermentada com adição*	1

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	Remover asterisco da tabela.	O que é explicado com a frase do asterisco, já está sendo dito no Parágrafo 2º do Art. 11.	Aceita	

Texto 1º

* As bebida lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	As bebidas lácteas com adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea.	<p>Apesar de ser um dispositivo já previsto no regulamento atual, é algo que limita inovações, principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>Conforme definição constante no RIISPOA (DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017) e as normas que complementam, nos artigos e na definição da própria CP (também alinhada ao RIISPOA), a bebida láctea possui como ingrediente obrigatório o Leite em suas diferentes formas de apresentação. Considerando que o leite pode ser padronizado com diferentes teores de gorduras (desnatado, integral e semi desnatado), limitar a elaboração da bebida láctea somente com o uso de leite integral e semi-desnatado, também é limitar a disponibilidade de produtos e inovações principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>RIISPOA, Definição da CP Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite. Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
DF	luiza zanatta baggiotto	Remover a frase correspondente ao asterisco	O que é explicado com a frase do asterisco, já está sendo dito no Parágrafo 2º do Art. 11.	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	* As bebida lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, devem ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.	Erro de concordância.	Aceita	

Anexo II

Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as bebidas lácteas.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo II / Tabela única



Relatório de Parecer Consolidado

Produto	Microorganismos	Critérios			
		n	c	m	M
bebida láctea UHT, ou UAT bebida láctea esterilizada	Aeróbios mesófilos/mL	5	0		10^2
bebida láctea pasteurizada	Aeróbios mesófilos/mL Enterobactereacea(UFC/ml)	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$
	E. coli/mL	5	0	10	-
bebida láctea fermentada	Salmonella/25mL	5	2	3	10
	Bolores e Leveduras/mL	5	0	Ausência	-
		5	2	10^2	10^3

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Exclusão da tabela 2, conforme proposta do Art 12. Substituir por: Os produtos descritos nesta portaria devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	Transferência dos critérios microbiológicos para legislação específica. Tal sugestão visa adequar o texto à estrutura do RTIQ de Bebida Láctea aquela adotada nos RTIQs mais recentes. Ainda, visto que atualmente os critérios microbiológicos dos produtos finais, estão estabelecidos em legislação específica da ANVISA, propomos que neste artigo seja somente feita referência a legislação específica vigente.	Rejeita da	Competência do MAPA sobre os padrões microbiológicos durante o processo de fabricação industrial, não se confunde com a competência do órgão de vigilância sanitária, para a verificação destes critérios na prateleira, ou no momento do uso do produto, pelo usuário consumidor
SP	Naia Carla Marchi de Rezende Lago	Bebida Láctea esterilizada Aeróbios mesófilos/mL - n=5; c=0; m=0	O termo esterilização refere-se ao tratamento aplicado para destruir todas as formas de vida presentes em um produto, englobando microrganismos (incluindo vírus) e seus esporos. Por isso, não considero adequado aceitar que, em algumas amostras, haja a presença de microrganismos no leite chamado de "estéril".	Rejeita da	Competência do MAPA sobre os padrões microbiológicos durante o processo de fabricação industrial, não se confunde com a competência do órgão de vigilância sanitária, para a verificação destes critérios na prateleira, ou no momento do uso do produto, pelo usuário consumidor



Ementa

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade de bebidas lácteas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	Proposta de Alterações do texto do regulamento técnico de identidade de qualidade de bebidas lácteas	O Sindicato de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais, em atendimento a observações relevantes trazidas por responsáveis técnicos de laticínios associados, tendo em vista a busca de melhoria de produto e acessibilidade aos consumidores traz contribuições à proposta de regulamento técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas.	Aceita	

Preâmbulo

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023; tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, além do que consta do Processo nº 21000.062588/2022-89, resolve:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	O Sindicato de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais - SILEMG, CNPJ: 16.620.494/0001-47, situado no endereço: Avenida do Contorno, 4456 - 6º andar - Funcionários - 30.110-028 - Belo Horizonte/MG, no uso de suas atribuições estatutárias e considerando as observações de responsáveis técnicos de laticínios associados, encaminha propostas de alteração do texto da consulta pública, SDA 776/2023.	O Sindicato de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de Minas Gerais, em atendimento a observações relevantes trazidas por responsáveis técnicos de laticínios associados, tendo em vista a busca de melhoria de produto e acessibilidade aos consumidores traz contribuições à proposta de regulamento técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas.	Aceita	

Artigo 1º

Fica aprovado o regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem apresentar as bebidas lácteas, na forma desta Portaria.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 2º

Para fins deste regulamento, bebida láctea é o produto lácteo, ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite, ou de leite reconstituído, ou de derivados de leite, ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 2º / Parágrafo único

A base láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) no produto final.	Alinhamento com a previsão de produto lácteo do Decreto 9.013/2017: Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.	Aceita	
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	A base láctea deve representar, OBRIGATORIAMENTE, pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.	Com o advento de uma enorme gama de produtos vegetais análogos à lácteos, é fundamental que seja preservada a majoração de produtos lácteos na composição da bebida láctea, com vistas a manter a identidade e qualidade nutricional do	Parcialmente Aceita	ajuste de texto para "Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) no produto final."



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	A base láctea deve representar, OBRIGATORIAMENTE, pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes dos produtos previstos nesta Portaria.	produto em questão.	Parcialmente Aceita	ajuste de texto para "Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) no produto final."
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Parágrafo único. A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) do produto final.	Alteração do "Parágrafo único" a fim de harmonizar com a regra de base láctea (%) prevista no Art. 365 do RIISPOA: "Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite."	Aceita	
DF	Iuiza zanatta baggiotto	A base láctea deve representar mais de 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) do produto.	O RTIQ deve seguir com o estabelecido no Decreto 9.013/2017, artigo 365: "Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite."	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	A base láctea deve representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/massa) do produto final.	Alteração do "Parágrafo único" a fim de harmonizar com a regra de base láctea (%) prevista no Art. 365 do RIISPOA: "Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite."	Aceita	

Artigo 3º

Quanto aos critérios de tratamento térmico, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	Iuiza zanatta baggiotto	(...) Parágrafo único: as bebidas lácteas podem passar por outros tratamentos térmicos, desde que comprovadamente seguros. Incluir Parágrafo único no artigo 3º.	Sugerimos que seja prevista a possibilidade de usar outras tecnologias de tratamento térmico e não limitar o emprego de inovação tecnológica em Bebidas Lácteas. Exemplo de tecnologia é o aquecimento ôhmico.	Rejeitada	A indicação de novos tratamentos térmicos depende de sua aprovação prévia pelo DIPOA/SDA.

Artigo 3º / Inciso I

I - bebida láctea pasteurizada;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 3º / Inciso II

II - bebida láctea esterilizada;

Sem contribuições para este dispositivo

Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 3º / Inciso III

III - bebida láctea UHT ou bebida láctea UAT; ou

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 3º / Inciso IV

IV - bebida láctea tratada termicamente, após fermentação.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 4º

Quanto aos critérios de adição de ingredientes não lácteos, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 4º As Bebidas Lácteas, classificam-se em:	Melhoria do entendimento, deixando clara a definição no próprio artigo e evitando que o leitor tenha que acessar outra parte do texto.	Rejeitada	Há outros critérios para classificação, não limitados aos conceitos de adição.

Artigo 4º / Inciso I

I - bebidas lácteas sem adição; ou

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	I - bebida láctea sem adição; ou	Padronizar no singular, como nos demais incisos.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	I - Sem adição: é a bebida láctea sem a adição de ingredientes não lácteos;	Melhoria do entendimento, deixando clara a definição no próprio artigo e evitando que o leitor tenha que acessar outra parte do texto.	Rejeitada	Há outros critérios para classificação, não limitados aos conceitos de adição.

Artigo 4º / Inciso II

II - bebida láctea com adição.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	II - Com adição: é a bebida láctea adicionada de ingredientes não lácteos;	Melhoria do entendimento, deixando clara a definição no próprio artigo e evitando que o leitor tenha que acessar outra parte do texto.	Rejeitada	Há outros critérios para classificação, não limitados aos conceitos de adição.

Artigo 5º

Os produtos previstos por esta Portaria podem, opcionalmente, ser submetidos a processo de fermentação, sendo neste caso, classificado como bebida láctea fermentada.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 6º

Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite, ou de leite reconstituído, ou de derivados de leite, ou da combinação destes, com adição ou não de	Harmonizar definição do produto com a previsão estabelecida no RIISPOA e Art 2º, que não consta o leite como ingrediente obrigatório. A qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	ingredientes não lácteos, nas suas diversas formas e tratamentos.	Harmonizar definição do produto com a previsão estabelecida no RIISPOA e Art 2o, que não consta o leite como ingrediente obrigatório. A qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas	Parcialmente Aceita	produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente(s) obrigatório(s) o leite ou derivado(s) de leite, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos:	<p>Harmonizar com a definição de "bebida láctea" prevista no Art. 395 do RIISPOA, onde o leite propriamente dito não é indicado como um ingrediente obrigatório. De acordo com o RIISPOA, o ingrediente obrigatório da bebida láctea deve ser o leite, ou o leite reconstituído ou derivados de leite ou a combinação destes, ou seja, é possível ter uma bebida láctea cuja base láctea (maior que 50%) seja composta apenas por derivados lácteos, como por exemplo, a combinação de soro de leite e concentrado proteico de soro de leite.</p> <p>"Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos."</p> <p>- manter o texto "nas suas diversas formas e tratamentos" para que não seja necessário prever expressamente cada forma/tratamento para cada ingrediente lácteo, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva basta estar listado <i>“soro de leite”</i>, o qual contemplaria todas as formas e tratamentos previstos no PIQ do soro de leite, tais como: soro de leite ácido concentrado; soro de leite em pó parcialmente desmineralizado; soro de leite refrigerado; soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado, etc. Além do <i>“soro de leite”</i>, podemos citar o <i>“creme de leite”</i> (creme de leite fermentado; creme de leite em pó, etc.), os <i>“concentrados proteicos de leite e de soro de leite”</i>, <i>“isolados proteicos de leite e de soro de leite”</i>, <i>“creme de soro de leite”</i>, os quais também possuem sua versão em pó.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	luiza zanatta baggiotto	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite ou produtos lácteos ou constituintes do leite, nas suas diversas formas e tratamentos.	<p>O RTIQ deve seguir com o estabelecido no Decreto 9.013/2017, artigo 365, que prevê que a bebida láctea pode ser formulada não só a partir do leite, como também empregando produtos lácteos ou constituintes do leite. Algumas bebidas lácteas utilizam apenas a proteína do soro do leite como ingrediente lácteo em sua formulação.</p> <p><i>“Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.”</i></p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Art. 6º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente(s) obrigatório(s) o leite ou derivado(s) de leite, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos: 'Ingredientes lácteos (isolados ou em combinação): a - leite b - caseína e caseinatos; c - concentrados proteicos de leite; d - concentrados proteicos de soro de leite; e - soro de leite; f - creme de leite; g - gordura anidra do leite, ou butter oil; h - gordura láctea de uso industrial; i - leitelho; j - manteiga;	<p>Harmonizar com a definição de "bebida láctea" prevista no Art. 395 do RIISPOA, onde o leite propriamente dito não é indicado como um ingrediente obrigatório. De acordo com o RIISPOA, o ingrediente obrigatório da bebida láctea deve ser o leite, ou o leite reconstituído ou derivados de leite ou a combinação destes, ou seja, é possível ter uma bebida láctea cuja base láctea (maior que 50%) seja composta apenas por derivados lácteos, como por exemplo, a combinação de soro de leite e concentrado proteico de soro de leite.</p> <p>"Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos."</p> <p>- manter o texto "nas suas diversas formas e tratamentos" para que não seja necessário prever expressamente cada</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	k - permeado de leite; l - permeado de soro de leite; m - doce de leite; n - lactose; e o - outros derivados lácteos aprovados em legislação específica.	<p>forma/tratamento para cada ingrediente lácteo, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva basta estar listado "soro de leite", o qual contemplaria todas as formas e tratamentos previstos no PIQ do soro de leite, tais como: soro de leite ácido concentrado; soro de leite em pó parcialmente desmineralizado; soro de leite refrigerado; soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado, etc. Além do "soro de leite", podemos citar o "creme de leite" (creme de leite fermentado; creme de leite em pó, etc.), os "concentrados proteicos de leite e de soro de leite", "isolados proteicos de leite e de soro de leite", "creme de soro de leite", os quais também possuem sua versão em pó.</p> <p>'- Harmonizar com a definição de "bebida láctea" prevista no Art. 395 do RIISPOA, onde o leite propriamente dito não é indicado como um ingrediente obrigatório. De acordo com o RIISPOA, o ingrediente obrigatório da bebida láctea deve ser o leite, ou o leite reconstituído ou derivados de leite ou a combinação destes, ou seja, é possível ter uma bebida láctea cuja base láctea (maior que 50%) seja composta apenas por derivados lácteos, como por exemplo, a combinação de soro de leite e concentrado proteico de soro de leite.</p> <p>"Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos."</p> <p>- Deixar claro que não são obrigatórios todos esses ingredientes lácteos, ou seja, eles podem estar presentes sozinhos ou em combinação.</p> <p>- Inclusão de mais opções de ingredientes lácteos, viabilizando inovações.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Dispositivo Proposto - Artigo 6º (Depois)

Ingredientes lácteos (isolados ou em combinação): a - leite b - caseína e caseinatos; c - concentrados proteicos de leite; d - concentrados proteicos de soro de leite; e - soro de leite; f - creme de leite; g - gordura anidra do leite, ou butter oil; h - gordura láctea de uso industrial; i - leitelho; j - manteiga; k - permeado de leite; l - permeado de soro de leite; m - doce de leite; n - lactose; e o - outros derivados lácteos aprovados em legislação específica.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 6º / Parágrafo único

Para as bebida láctea fermentadas, são ingredientes obrigatórios, isolados ou em combinação:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Para a bebida láctea fermentada, são ingredientes obrigatórios, isolados ou em combinação:	Erro de concordância.	Aceita	

Artigo 6º / Parágrafo único / Inciso I

I - cultivos de bactérias lácteas;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 6º / Parágrafo único / Inciso II

II - cultivos de bactérias lácteas específicas; ou



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 6º / Parágrafo único / Inciso III

III - leite fermentado.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 7º

Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente opcionais, isolados, ou em combinação:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente opcionais, isolados, ou em combinação, nas suas diferentes formas de apresentação:	Permitir uma maior flexibilidade para não dar margem a interpretações e permite que inovações tecnológicas sejam contempladas.	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais, isolados, ou em combinação:	Faltou um s.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	'Art. 7º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais não lácteos, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos:	<p>- proposta de deixar o Art. 7º para prever os ingredientes opcionais, que serão todos ingredientes NÃO LÁCTEOS.</p> <p>- inclusão de texto para deixar claro que todos os ingredientes podem ser utilizados nas suas diversas formas e tratamentos para que não seja necessário prever expressamente cada forma/tratamento para cada ingrediente, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva de ingredientes não lácteos, bastaria estar listado <i>{café}</i> para contemplar <i>{café torrado e moído}</i> e <i>{café solúvel}</i>. Bastaria estar listado <i>{chocolate e derivados de cacau}</i> para contemplar <i>{chocolate em pó}</i>, <i>{nibs de cacau}</i>, <i>{massa de cacau}</i>, <i>{cacau em pó}</i>, etc.</p>	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais não lácteos, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos:	<p>- proposta de deixar o Art. 7º para prever os ingredientes opcionais, que serão todos ingredientes NÃO LÁCTEOS.</p> <p>- inclusão de texto para deixar claro que todos os ingredientes podem ser utilizados nas suas diversas formas e tratamentos para que não seja necessário prever expressamente cada forma/tratamento para cada ingrediente, bastando estar listado seu nome característico. Por exemplo, na lista positiva de ingredientes não lácteos, bastaria estar listado <i>{café}</i> para contemplar <i>{café torrado e moído}</i> e <i>{café solúvel}</i>. Bastaria estar listado <i>{chocolate e derivados de cacau}</i> para contemplar <i>{chocolate em pó}</i>, <i>{nibs de cacau}</i>, <i>{massa de cacau}</i>, <i>{cacau em pó}</i>, etc.</p>	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I

I - Ingredientes lácteos;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 1

a - caseína e caseinatos;



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	a. caseína e caseinatos alimentícios;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso I / Item 2

b - concentrado de proteína de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	b. concentrados proteicos de leite e de soro de leite;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
SP	Talita Fernanda dos Santos Andrade	concentrado e isolado de proteína de leite;	É importante prever outras formas de obtenção da proteína do leite, seguindo nomenclatura de produto padronizado disponível no PGA	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	b - concentrado, isolado e/ou hidrolisado de proteína de leite	Ajuste de texto para contemplar as diferentes formas de proteína de leite, podendo ser concentrada, isolada ou hidrolisada.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 3

c - concentrado de proteína de soro de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Talita Fernanda dos Santos Andrade	concentrado e isolado de proteína de soro de leite;	É importante prever outras formas de obtenção da proteína do soro de leite, seguindo nomenclatura de produto padronizado disponível no PGA.		
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	c. creme da água de filagem de queijos;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais. Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas. Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por	Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	c. creme da água de filagem de queijos;	similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada. Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	c - concentrado, isolado e/ou hidrolisado de proteína de soro de leite;	Ajuste de texto para contemplar as diferentes formas de proteína de soro de leite, podendo ser concentrada, isolada ou hidrolisada.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 4

d - creme de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. creme de leite de soro;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'solidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais. Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas. Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. creme de leite de soro;	<p>uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 5

e - gordura anidra do leite, ou butter oil;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. creme de leite;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. creme de leite;	<p>uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 6

f - gordura láctea de uso industrial;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. creme do leite ácido;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. creme do leite ácido;	<p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso I / Item 7

g - leitelho;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	g. creme do leitelho;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	g. creme do leitelho;	<p>vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 8

h - manteiga;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	h. doce de leite;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista</p>		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	h. doce de leite;	<p>positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>		
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 9

i - permeado de leite;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	i. gordura anidra de leite ou butter oil;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	i. gordura anidra de leite ou butter oil;	<p>adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso I / Item 10

j - permeado de soro de leite; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	j. iogurte;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	j. iogurte;	<p>ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso I / Item 11

I - soro de leite.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	k. isolado de proteína de leite; isolado de proteína de soro de leite; m. leite concentrado; n. leite em pó; o. leitelho; p. leites fermentados; q. manteiga; r. massa coalhada; s. outras proteínas lácteas; t. permeados de leite e de soro de leite; u. sólidos de origem láctea; v. soro de leite em suas diversas formas; w. outros derivados de origem láctea aprovados em legislação específica.	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	k. isolado de proteína de leite; isolado de proteína de soro de leite; m. leite concentrado; n. leite em pó; o. leitelho; p. leites fermentados; q. manteiga; r. massa coalhada; s. outras proteínas lácteas; t. permeados de leite e de soro de leite; u. sólidos de origem láctea; v. soro de leite em suas diversas formas; w. outros derivados de origem láctea aprovados em legislação específica.	prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais. Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas. Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada. Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	
DF	luiza zanatta baggiotto	(...) m. outros ingredientes lácteos. Incluir item m.	Permite a adição de outros ingredientes lácteos para inovação tecnológica contínua do setor lácteo.	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Realocação deste item, para que seja previsto no Artigo 6º dos ingredientes LÁCTEOS obrigatórios, sozinhos ou em combinação.	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

Artigo 7º / Inciso I / Item 12 12. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

Artigo 7º / Inciso I / Item 12 12. Novos ingredientes, substâncias bioativas desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

m - Concentrado de minerais lácteos

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso I / Item 11 (Depois)

n - outros produtos de origem láctea

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
Artigo 7º / Inciso II					
II. Ingredientes não lácteos:					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Ingredientes não lácteos: a - açúcares e xaropes de açúcares; b - mel; c - amidos ou amidos modificados; d - óleos e gorduras vegetais; e - extrato de malte; f - bebidas alcoólicas, desde que a bebida láctea final apresente teor alcoólico menor que 0,5 % v/v, para não configurar bebida alcoólica; g - café; h - chocolate e outros derivados de cacau; i - condimentos e especiarias; j - sal; k - gelatina; l - maltodextrina; m - produtos de frutas e vegetais (frutas, cereais, legumes, sementes, oleaginosas, etc) n - compostos fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares; o - proteínas vegetais; p - concentrados de frutas e vegetais para dar cor; q - novos ingredientes aprovados pela Anvisa, com finalidade nutricional e/ou funcional, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.	<p>'- Os óleos e gorduras vegetais sempre puderam ser adicionados em bebidas lácteas (IN 16/2005), desde que fosse incluída advertência no painel principal. A adição de óleo vegetal em até no máximo 1% não descaracteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, é também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência CONTÉM ÓLEO VEGETAL.</p> <p>Assim, a sugerimos a manutenção dos óleos e gorduras vegetais como ingredientes opcionais em bebida láctea, ainda que seja preciso restringir seu uso por meio de limite máximo de 1% (m/m) na bebida láctea final e manter a advertência no painel principal, conforme exige a IN 22/2005 (alterada pela Portaria 449/2022).</p> <p>- extrato de malte de cevada sempre foi utilizado como ingrediente em bebidas lácteas e agora que teremos uma lista positiva, é importante que sua presença seja expressamente autorizada para não gerar questionamentos por parte da fiscalização.</p> <p>- na parte de bebidas alcoólicas, contribuição para deixar claro qual é o limite máximo de teor alcoólico na bebida láctea final, em conformidade com a definição do Decreto de Bebidas nº 6871/2009;</p> <p>- inclusão do SAL, pois é um ingrediente amplamente utilizado pela indústria de alimentos em produtos doces contendo cacau em pó (produtos lácteos, biscoitos, barrinhas de proteínas, doces sabor chocolate), com a função de realçar o sabor do cacau/chocolate presente no produto.</p> <p>- inclusão de compostos fontes de vitaminas e minerais a fim de fortificar/enriquecer os produtos sem alterar suas características, contribuindo para a qualidade nutricional dos produtos (como já ocorre atualmente). Além disso, a RDC Anvisa nº 714/2022 permite o enriquecimento de alimentos com vitaminas e minerais, o que deixa subentendido que também é permitido para a categoria de bebida láctea. No entanto, é importante incluir explicitamente esses nutrientes na lista de ingredientes opcionais da norma específica para evitar divergências de interpretações.</p> <p>- inclusão de previsão expressa para adicionar os concentrados de frutas e vegetais que não são enquadrados como aditivos corantes, tampouco são novos ingredientes e possuem finalidade exclusiva de conferir cor aos produtos.</p> <p>- prever expressamente a possibilidade de adição de novos ingredientes (substâncias bioativas, probióticos, entre outros) autorizados pelo MAPA e pela ANVISA (atualmente publicadas pela ANVISA por meio de Resoluções Específicas RE), com finalidade nutricional e/ou funcional, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto. Exemplos: óleo de peixe (fonte de ômega 3), probióticos que não sejam fermentativos, etc.</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Artigo 7º / Inciso II / Item 1

a - açúcares;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	a - açúcares e xaropes de açúcares;	Como ingredientes opcionais para bebidas lácteas já se prevê o açúcar, dessa forma, a proposta prevê abranger também um ingrediente comumente utilizado em alimentos, como os xaropes de açúcar, compostos por água + açúcar.	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	a. açúcares e ou glicídios;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar</p>	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	a. açúcares e ou glicídios;	que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Parcialmente Aceita	Proposta aceita, com necessidade de incluir a base láctea preponderante na denominação de venda do produto, a fim de resguardar a informação ao consumidor, de forma clara, sobre o constituinte do produto.

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 1 (Depois)

b - mel;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Inciso II / Item 2

b - amidos ou amidos modificados;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 2 (Depois)

d - óleos e gorduras vegetais;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 3 (Antes)

e - extrato de malte;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Inciso II / Item 3

c - bebidas alcoólicas, nos limites previstos, para não seja configurado bebida alcoólica;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	f - bebidas alcoólicas, desde que a bebida láctea final apresente teor alcoólico menor que 0,5 % v/v, para não configurar bebida alcoólica;	Na parte de bebidas alcoólicas, contribuição para deixar claro qual é o limite máximo de teor alcoólico na bebida láctea final, em conformidade com a definição do Decreto de Bebidas nº 6871/2009.	Rejeitada	Considera-se que o texto proposto atende ao proposto, em limitar a presença de bebidas alcoólicas na composição do produto, de forma a não descharacteriza-lo.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	c - bebidas alcoólicas nos limites previstos para que não seja configurado bebida alcoólica;	Correção gramatical.	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 4

d - café;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. café e seus derivados;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de «sólidos lácteos», «outros produtos lácteos», é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a	Aceita	

Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	d. café e seus derivados;	<p>flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 5

e - chocolate e outros derivados de cacau;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. chá;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	e. chá;	<p>flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 6

f - condimentos e especiarias;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. chocolate e outros derivados de cacau;	É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	f. chocolate e outros derivados de cacau;	<p>flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas', limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 6 (Depois)

j - sal;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Inciso II / Item 7

g - gelatina;



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	g. cloreto de sódio e seus substitutos;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de <i>sólidos lácteos</i>, <i>outros produtos lácteos</i>, é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de <i>outras substâncias alimentícias não lácteas</i> limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	incluso como os sais minerais.

Artigo 7º / Inciso II / Item 8

h - maltodextrina;



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	h. condimentos e especiarias;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de 'sólidos lácteos', 'outros produtos lácteos', é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de 'outras substâncias alimentícias não lácteas' limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Aceita	

Artigo 7º / Inciso II / Item 9

i - mel; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	i. cultivos de bactérias lácticas específicas;	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de "sólidos lácteos", "outros produtos lácteos", é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de "outras substâncias alimentícias não lácteas", limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.</p>	Rejeitada	Foi indicado para os ingredientes opcionais das bebidas lácteas fermentadas. Carece de justificativa tecnológica, para a inclusão.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
RJ	Mariana Vieira da Silva	Realocação do item "i - mel" para o item b para que fique próximo ao açúcar dado a similaridade.	Realocação do item "i - mel" para o item b para que fique próximo ao açúcar dado a similaridade.	Rejeitada	ordem alfabética foi o critério de indicação.

Artigo 7º / Inciso II / Item 10

j - produtos de frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	<p>(...)</p> <p>I - novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quanto à classificação e definição do produto;</p> <p>m. óleo ou gordura animal.</p> <p>Incluir itens I e m.</p>	<p>A inserção da previsão de uso de novos ingredientes que passaram por aprovação da ANVISA, na lista de ingredientes opcionais, possibilita a inovação de produtos Bebida Láctea e mantém a norma atualizada, sem necessidade de atualização do processo regulatório.</p> <p>É interessante prever o uso de outras gorduras e óleos de origem animal, como óleo de peixe e óleo de peixe em pó, a fim de formular produtos com diferente perfil de ácidos graxos e promover a oferta de ácidos graxos ômega 3.</p>	Rejeita da	necessidade de aprovação pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, sobre as questões de avaliação da identidade e qualidade do produto, ou da pertinência tecnológica para sua autorização.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Acima	Acima	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	<p>j. dextrinas, maltodextrinas;</p> <p>k. gelatinas;</p> <p>l. gordura vegetal, apenas para fins nutricionais;</p> <p>m. mel;</p> <p>n. óleos vegetais, apenas para fins nutricionais;</p> <p>o. produtos de vegetais, frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares, todos nas suas diferentes formas (confirmar redação na legislação da anvisa);</p> <p>p. proteínas vegetais, apenas para fins nutricionais;</p> <p>q. vitaminas, minerais, substâncias bioativas; probióticos e outros nutrientes e ingredientes aprovados em legislação específica;</p> <p>r. outros ingredientes que confirmam características específicas ao produto, desde que aprovados em legislações específicas.</p>	<p>É possível encontrar diferentes frações lácteas no mercado diferentes das mencionadas na CP. Ao estabelecer uma lista exaustiva, sem a inclusão de sólidos lácteos, outros produtos lácteos, é limitada a capacidade de inovação tecnológica e a flexibilidade na criação de novas tecnologias das empresas. Não é coerente esta limitação, uma vez que a qualidade láctea do produto é determinada pelo teor de proteínas lácteas. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos no Decreto 9.013/2017: Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento. No mesmo sentido, a exclusão da previsão de uso de outras substâncias alimentícias não lácteas, limita o processo inovativo das empresas, que cada vez mais buscam novos ingredientes que proporcionam diferenciais a seus produtos. Soma o fato de que, a IN 28/2007 já estabelece esta previsão, sendo assim já é uma prática possibilitada as empresas que não traz quaisquer prejuízos ao consumidor. Por fim, cabe ressaltar que produtos lácteos estão claramente definidos na IN 22/2005: IN 22/2005 - 2.13. Produto ou Substância Alimentícia: é todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.</p> <p>Sugere-se alterar a lista de ingredientes opcionais para uma lista positiva, e não exaustiva, de ingredientes de origem láctea e opcionais, assim não limitamos inovações, além de manter a diferenciação dos óleos vegetais.</p> <p>Incluir gorduras e óleos vegetais na lista positiva, pois o Art. 3º da RDC nº 481/2021/ANVISA diferencia as gorduras dos óleos vegetais, dessa forma é importante a previsão de ambos no novo RTIQ de bebidas lácteas.</p> <p>Limitar o uso de tais ingredientes como gorduras e óleos vegetais, bem como inovações no setor de ingredientes fonte de nutrientes diversos, somente aos produtos objeto de INC viola o princípio do uso de ingredientes opcionais tal qual disposto no Art 7 (incisos I e II), especialmente nas bebidas (ou compostos lácteos, por similaridade) adicionadas de óleos vegetais para fins nutricionais específicos ou adicionadas de gorduras vegetais os quais não estão, e não necessitam estar, diretamente associados ao uso de qualquer tipo de INC regulamentada.</p> <p>Ademais, tal dispositivo trará grande impacto ao setor de bebidas lácteas (e de composto lácteo por similaridade) que já possui produtos adicionados de diversos ingredientes importantes para o consumidor devido ao seu alto teor nutricional, mas que, entretanto, não são objeto de nenhum tipo de INC. Cabe reforçar</p>	Parcialmente Aceita	Considera-se que o texto proposto atende ao proposto, em limitar a presença de bebidas alcoólicas na composição do produto, de forma a não descaracterizá-lo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	j. dextrinas, maltodextrinas; k. gelatinas; l. gordura vegetal, apenas para fins nutricionais; m. mel; n. óleos vegetais, apenas para fins nutricionais; o. produtos de vegetais, frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares, todos nas suas diferentes formas (confirmar redação na legislação da anvisa); p. proteínas vegetais, apenas para fins nutricionais; q. vitaminas, minerais, substâncias bioativas; probióticos e outros nutrientes e ingredientes aprovados em legislação específica; r. outros ingredientes que confirmam características específicas ao produto, desde que aprovados em legislações específicas.	que a ciência e inovação por trás do desenvolvimento de produtos é extensamente mais ampla do que as possibilidades vigentes de INC, não sendo coerente limitar o mercado de tal forma.	Parcialmente Aceita	Considera-se que o texto proposto atende ao proposto, em limitar a presença de bebidas alcoólicas na composição do produto, de forma a não descharacteriza-lo.
RJ	Mariana Vieira da Silva	m - produtos de frutas e vegetais (frutas, cereais, legumes, sementes, oleaginosas, etc);	Inclusão do termo "vegetais", considerando que todo cereal e legume é um vegetal. A ideia seria deixar mais clara a redação para contemplar todos os ingredientes derivados que podem ser utilizados na preparação de bebidas lácteas, mantendo os exemplos entre parênteses. Exclusão do mel neste item j, considerando que ele já está previsto no item i. Realocação do ingrediente "fibras alimentares" para junto do novo item proposta para compostos fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares.	Aceita	

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

Artigo 7º / Inciso II / Item 11 11. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

Artigo 7º / Inciso II / Item 11 11. Novos ingredientes, substâncias bioativas desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

n - compostos fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

o - proteínas vegetais;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

p - concentrados de frutas e vegetais para dar cor;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Relatório de Parecer Consolidado

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Inciso II / Item 10 (Depois)

q - novos ingredientes aprovados pela Anvisa, com finalidade nutricional e/ou funcional, desde que não implique em descaracterização quanto à classificação e definição do produto.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Parágrafo 1º

A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Manutenção do texto: A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição.	Nos posicionamos a favor da manutenção da proposta do MAPA, ou seja, limite máximo de 1%. O amido é um ingrediente que não apresenta uma percepção positiva em relação ao seu perfil nutricional, o seu uso em excesso acaba por <i>banalizar</i> a categoria de Bebida Láctea, que já é vista como <i>inferior</i> por muitos consumidores (comparada ao leite e iogurte). As características sensoriais prejudicadas pela redução de açúcares podem ser <i>corrigidas</i> através do uso de aditivos, que geralmente são utilizados em menores quantidades.	Rejeita da	Foi realizado ajuste para o texto com a previsão de inclusão dos amidos e gelatina, com teores de 1% m/m, individualmente, por critérios tecnológicos.
RJ	Mariana Vieira da Silva	A adição de amidos (inclui amidos modificados) ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea, individualmente.	Ajuste a fim de deixar claro que é possível adicionar até 1% de amido (ou amido modificado), bem como na mesma bebida é possível adicionar também até 1% de gelatina.	Aceita	
MG	Pamela Silveira	§ 1º A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 3,5% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição	O amido tem sido muito utilizado pela indústria alimentícia como ingrediente e como melhorador de propriedades físico-químicas. É utilizado para alterar ou controlar diversas características, como textura, aparência, umidade, consistência e estabilidade no armazenamento (shelf life). Nas bebidas lácteas, o amido é um ingrediente importante para auxiliar na obtenção de produtos com características sensoriais adequadas. A adição às formulações permite melhor textura, viscosidade, influenciando diretamente no paladar. Seu papel tecnológico é fundamental para evitar a sinérese, contribuindo para uma estabilidade na vida de prateleira do produto. Isso é especialmente importante para bebidas lácteas que precisam ter uma prateleira longa, garantindo a qualidade e a segurança do produto. Nutricionalmente, o amido é uma fonte de energia de digestão lenta, fornece carboidratos complexos, que são gradualmente liberados no organismo, promovendo uma liberação de energia mais constante ao longo do tempo. Isso pode ajudar a manter os níveis de açúcar no sangue estáveis e proporcionar sensação de saciedade, contribuindo para a manutenção de uma dieta equilibrada. Por ser um ingrediente de baixo custo, não afeta significativamente o valor final do produto, possibilitando maior acesso a população com menor condição financeira. A limitação em 1% da quantidade desse ingrediente, pode afetar o desenvolvimento dos produtos e aumentar o custo de produção. A Instrução Normativa nº 16/2005 (MAPA), não determina limites quantitativos para esse ingrediente, ficando as indústrias, através do seu departamento de desenvolvimento, responsáveis por definir a quantidade adequada para atingir as características organolépticas e tecnológicas dos produtos. A sugestão é utilizar até 3,5% de amido(m/m), para garantir os benefícios tecnológicos que ele pode oferecer e manutenção de um produto acessível a qualquer nível social. A imposição de redução de uso desse ingrediente, faz com a que a indústria busque alternativas para manter as características sensoriais e físico-químicas dos produtos. As indústrias têm duas opções:	Rejeita da	Foi realizado ajuste para o texto com a previsão de inclusão dos amidos e gelatina, com teores de 1% m/m, individualmente, por critérios tecnológicos. Carece de justificativa tecnológica, que sustente os valores apresentados.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	§ 1º A adição de amidos, ou amidos modificados, ou gelatina não poderá ser superior a 3,5% m/m (um por cento massa/massa), de sua composição	- Adicionar estabilizantes que possuem um custo mais elevado; - Reduzir o % de soro de leite utilizado Ambas as alternativas aumentariam de forma significativa o custo de fabricação do produto, reduzindo o acesso à população com menor poder aquisitivo. Importante ressaltar que o uso do amido, não afetará a saúde dos consumidores e garantirá produto mais seguro do ponto de vista da estabilidade e segurança dos alimentos. Encontrado em diversos alimentos, o amido é a mais importante fonte de carboidratos da dieta. Potencialmente digerível pelas enzimas no trato gastrintestinal, é absorvido na forma de glicose no intestino delgado. Apesar disso, quantidade significativa de amido pode escapar a esta digestão, alcançando o cólon, onde é fermentado pela flora bacteriana. Esta fração, conhecida como amido resistente, tem sido intensamente estudada nos últimos anos devido aos potenciais benefícios à saúde humana	Rejeitada	Foi realizado ajuste para o texto com a previsão de inclusão dos amidos e gelatina, com teores de 1% m/m, individualmente, por critérios tecnológicos. Carece de justificativa tecnológica, que sustente os valores apresentados.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	§ 1º A adição de amidos (inclui amidos modificados) ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea, individualmente. § Xº A adição de óleos ou gorduras vegetais, em conjunto ou separadamente, não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.	'Ajuste a fim de deixar claro que é possível adicionar até 1% de amido (ou amido modificado), bem como na mesma bebida é possível adicionar também até 1% de gelatina. 'Inclusão de novo parágrafo para propor a adição de óleo vegetal em até no máximo 1% (m/m) com finalidade tecnológica, uma vez que essa quantidade não descharacteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, seria também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência.	Parcialmente Aceita	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.

Dispositivo Proposto - Artigo 7º / Parágrafo 1º (Depois)

A adição de óleos ou gorduras vegetais, em conjunto ou separadamente, não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 7º / Parágrafo 2º

A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Art. X - A água poderá ser utilizada para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares. Também é permitida a adição de água na formação de "calda de cacau" para as "bebidas lácteas com adição", dada a necessidade tecnológica de dissolução do cacau.	'- Alterar esse dispositivo para ser um ARTIGO e não um parágrafo do Art. 7º, pois estamos propondo que o Artigo 7º trate apenas dos ingredientes opcionais NÃO LÁCTEOS e a adição de água poderá ocorrer tanto em ingredientes lácteos para reconstituição, como em ingredientes não lácteos. - Na proposta do MAPA, a ÁGUA está sendo permitida somente para reconstituir constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares (ex: leite reconstituído, soro de leite reconstituído, suco de fruta reconstituído). Contudo, como não existe PIQ específico para CALDA DE CACAU, será necessário prever a adição de água para hidratar ingredientes em pó, por necessidade tecnológica com foco na segurança do produto. A hidratação (formação da calda de cacau - dissolução prévia do cacau em água) é um processo que garante que o pó de cacau não apresentará grumos capazes de proteger microrganismos da ação do calor no processo UHT. Esta hidratação somada à esterilização garantem um efetivo tratamento térmico e, consequentemente, a segurança do produto. Além disso, o produto já possui obrigatoriedade de cumprir com teor mínimo de base láctea (51%)	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Art. X - A água poderá ser utilizada para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares. Também é permitida a adição de água na formação de "calda de cacau" para as "bebidas lácteas com adição", dada a necessidade tecnológica de dissolução do cacau.	e de proteínas lácteas, ou seja, a água não é um ingrediente prejudicial, tampouco representaria fraude.	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.
SP	Janaína Penteado Cerminaro	2º A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó ou para elaboração de caldas, xaropes e preparados ou para diluição de aditivos e outros ingredientes em pó.	A frase que está proposta: ¿A água poderá ser utilizada exclusivamente para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares.¿ só seria válida se na lista de ingredientes da bebida fosse colocado leite e/ou leite reconstituído, o que não é necessariamente empregado no processo tecnológico. Às vezes para melhorar o teor proteico ou a viscosidade do produto, o leite reconstituído poderá ser reconstituído com maior teor de sólidos totais. Para a produção de Bebidas Lácteas utilizamos ingredientes que, dependendo das características intrínsecas e quantidades utilizadas, se faz necessária a hidratação e aquecimento dedicados (caldas) para garantir a total solubilidade do ingrediente no produto final e, com isso, garantia de uma eficiência adequada do tratamento térmico. Como exemplo podemos citar: calda de cacau, calda de açúcar, calda de café, calda ou preparado de frutas, etc. Além disto, alguns aditivos e outros ingredientes, requerem uma etapa prévia de diluição, antes de serem adicionados à linha de processo. Tal diluição não é uma reconstituição, mas garante a correta homogeneização do ingrediente na bebida láctea, evitando a formação de grumos. Atualmente na fabricação de bebidas lácteas é utilizado calda de açúcar / calda de cacau, em que a água é utilizada como componente da calda elaborada. Conforme texto atual da legislação de rotulagem geral (ANVISA/MAPA) a água não precisará ser declarada na lista de ingrediente quando fizer parte de salmouras, xaropes, molhos, caldas ou outros similares.	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Art. X - A água poderá ser utilizada para reconstituição dos constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares. Também é permitida a adição de água na formação de "calda de cacau" para as "bebidas lácteas com adição", dada a necessidade tecnológica de dissolução do cacau.	- Alterar esse dispositivo para ser um ARTIGO e não um parágrafo do Art. 7º, pois estamos propondo que o Artigo 7º trate apenas dos ingredientes opcionais NÃO LÁCTEOS e a adição de água poderá ocorrer tanto em ingredientes lácteos para reconstituição, como em ingredientes não lácteos. - Na proposta do MAPA, a ÁGUA está sendo permitida somente para reconstituir constituintes em pó, sendo que os ingredientes reconstituídos deverão atender aos seus respectivos padrões regulamentares (ex: leite reconstituído, soro de leite reconstituído, suco de fruta reconstituído). Contudo, como não existe PIQ específico para CALDA DE CACAU, será necessário prever a adição de água para hidratar ingredientes em pó, por necessidade tecnológica com foco na segurança do produto. A hidratação (formação da calda de cacau - dissolução prévia do cacau em água) é um processo que garante que o pó de cacau não apresentará grumos capazes de proteger microrganismos da ação do calor no processo UHT. Esta hidratação somada à esterilização garantem um efetivo tratamento térmico e, consequentemente, a segurança do produto. Além disso, o produto já possui obrigatoriedade de cumprir com teor mínimo de base láctea (51%) e de proteínas lácteas, ou seja, a água não é um ingrediente prejudicial, tampouco representaria fraude.	Parcialmente Aceita	ajuste na lista de ingredientes, para permitir a inclusão da forma em calda do cacau.



Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 8º

Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 9º

Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Exclusão do artigo	<p>Para a bebida láctea COM ADIÇÃO não há requisito mínimo de "matéria gorda de origem láctea" como há na classificação de Bebida Láctea SEM ADIÇÃO.</p> <p>Os óleos e gorduras vegetais sempre puderam ser adicionados em bebidas lácteas (IN 16/2005), desde que fosse incluída advertência no painel principal.</p> <p>A adição de óleo vegetal em até no máximo 1% não descaracteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, é também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência CONTÉM ÓLEO VEGETAL. Assim, a empresa propõe a manutenção dos óleos e gorduras vegetais como ingredientes opcionais em bebida láctea, ainda que seja preciso restringir seu uso por meio de limite máximo de 1% (m/m) na bebida láctea final e manter a advertência no painel principal, conforme exige a IN 22/2005 (alterada pela Portaria 449/2022).</p>	Rejeita da	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.
SP	Janaína Penteado Cerminaro	<p>Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea.</p> <p>§ 1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal, para fins de enriquecimento nutricional do produto, ou de informação nutricional complementar, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou ¿CONTÉM GORDURA VEGETAL¿.</p> <p>§ 2º A expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" não é obrigatória no caso em que a informação da adição de óleo vegetal já estiver contemplada na designação (denominação de venda ou nome do produto).</p>	<p>Considerando que a denominação de venda deve ser declarada no painel principal e com tamanho proporcional à marca, o uso da expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" nestes casos é redundante, uma vez que a adição de óleo vegetal já estará claramente informada ao consumidor.</p> <p>A adição de óleo ou gordura vegetal aos produtos lácteos fornece um produto alternativo para os consumidores por contribuir tecnologicamente na produção e ao mesmo tempo com o aporte de ácidos graxos insaturados, reconhecidos por seus benefícios à dieta e saúde.</p>	Rejeita da	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea, EM QUALQUER HIPÓTESE.	Necessário preservar as qualidades nutricionais do produto ao permitir exclusivamente a utilização de gordura animal, haja visto os efeitos danosos à saúde humana advindos do consumo de gorduras vegetais hidrogenadas.	Aceita	
MG	Pamela Silveira	Supressão desse artigo.	A gordura vegetal um ingrediente não lácteo opcional como os demais. Entende-se que tal aplicação irá restringir e afetar de forma direta as empresas que produzem compostos lácteos. Atualmente, a gordura láctea é amplamente substituída, trazendo uma versatilidade e funcionalidade para as empresas fabricantes e consumidores. Tendo sua segurança enquanto alimento comprovada e homologada pela ANVISA além de uma boa aplicabilidade em receitas de panificação, sorvetes, dessa forma reduzindo também o custo dos produtos ao consumidor final	Rejeita da	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Pamela Silveira	Supressão desse artigo.	Óleos vegetais se fazem relevantes na formulação e preparação de vários tipos de alimentos, atribuindo características sensoriais e tecnológicas distintas. Além disso, constituindo fontes concentradas de energia do gênero alimentício, são componentes nutricionais da dieta humana, fornecendo ácidos graxos essenciais, energia e vitaminas lipossolúveis, além de ampla variedade de componentes minoritários, dentre os quais os carotenoïdes (OZBRIEN, 2004; HOFFMANN, 1989). A gordura láctea possui percentuais de colesterol, enquanto os óleos vegetais são naturalmente isentos dessa substância. A substituição da gordura láctea por óleos vegetais pode ser vantajosa para pessoas que precisam controlar a ingestão de colesterol, especialmente aquelas com condições de saúde específicas, como hipercolesterolemia.	Rejeitada	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Exclusão do artigo	Para a bebida láctea COM ADIÇÃO não há requisito mínimo de "matéria gorda de origem láctea" como há na classificação de Bebida Láctea SEM ADIÇÃO. Os óleos e gorduras vegetais sempre puderam ser adicionados em bebidas lácteas (IN 16/2005), desde que fosse incluída advertência no painel principal. A adição de óleo vegetal em até no máximo 1% não descaracteriza a bebida láctea, e sua presença, além de constar da lista de ingredientes do produto, é também destacada no painel frontal do rótulo por meio da advertência CONTÉM ÓLEO VEGETAL. Assim, a empresa propõe a manutenção dos óleos e gorduras vegetais como ingredientes opcionais em bebida láctea, ainda que seja preciso restringir seu uso por meio de limite máximo de 1% (m/m) na bebida láctea final e manter a advertência no painel principal, conforme exige a IN 22/2005 (alterada pela Portaria 449/2022).	Rejeitada	Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.

Artigo 10

Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 10 / Inciso I

I - apresentação: consistência líquida, com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	I - apresentação: consistência líquida, com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição; e	Erro de digitação.	Aceita	

Artigo 10 / Inciso II

II - coloração, sabor e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	II - coloração, sabor e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.	Erro de digitação.	Aceita	

Artigo 11

Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros físico-químicos estabelecidos na tabela 1, do Anexo.

Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 11 / Parágrafo 1º

As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.	Faltou um s.	Aceita	
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	As bebidas lácteas sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, OBRIGATORIAMENTE de origem láctea.	Preservação das características nutricionais do produto.	Aceita	Embora já não seja prevista a adição de outros tipos de gordura, a não ser aquelas de origem animal.
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Exclusão do padrão de matéria gorda de origem láctea em bebidas lácteas sem adições.	<p>Apesar de ser um dispositivo já previsto no regulamento atual, é algo que limita inovações, principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>Conforme definição constante no RIISPOA (DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017) e as normas que complementam, nos artigos e na definição da própria CP (também alinhada ao RIISPOA), a bebida láctea possui como ingrediente obrigatório o Leite em suas diferentes formas de apresentação. Considerando que o leite pode ser padronizado com diferentes teores de gorduras (desnatado, integral e semidesnatado), limitar a elaboração da bebida láctea somente com o uso de leite integral e semidesnatado, também é limitar a disponibilidade de produtos e inovações principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>RIISPOA, Definição da CP</p> <p>Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.</p> <p>Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	Rejeita da	Não há restrição ao atendimento das normativas do órgão de vigilância sanitária, no que se refere a fabricação de produtos com diferentes teores de gordura, desde que informado ao usuário, sobre a mudança do padrão esperado, conforme os destaques previstos para estas condições.

Artigo 11 / Parágrafo 2º

As bebidas lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) matéria gorda, de origem láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	As bebidas lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, devem ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.	Erros de digitação.	Aceita	
SP	Janaína Penteado Cerminaro	As bebidas lácteas com adição, que apresentem características sensoriais iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição,	Apesar de ser um dispositivo já previsto no regulamento atual, é algo que limita inovações, principalmente aquelas inovações	Rejeita da	Não há restrição ao atendimento das normativas do órgão de vigilância sanitária, no que se refere a



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos) /100g (cem gramas) de proteína de origem láctea.	<p>direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>Conforme definição constante no RIISPOA (DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017) e as normas que complementam, nos artigos e na definição da própria CP (também alinhada ao RIISPOA), a bebida láctea possui como ingrediente obrigatório o Leite em suas diferentes formas de apresentação. Considerando que o leite pode ser padronizado com diferentes teores de gorduras (desnatado, integral e semidesnatado), limitar a elaboração da bebida láctea somente com o uso de leite integral e semidesnatado, também é limitar a disponibilidade de produtos e inovações principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>RIISPOA, Definição da CP Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.</p> <p>Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	Rejeita da	fabricação de produtos com diferentes teores de gordura, desde que informado ao usuário, sobre a mudança do padrão esperado, conforme os destaques previstos para estas condições.
DF	GUILHERME MOSSA DE SOUZA DIAS	As bebida lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) matéria gorda, OBRIGATORIAMENTE de origem láctea.	Preservação das características nutricionais do produto.	Aceita	

Artigo 12

Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros microbiológicos definidos na tabela 2, do Anexo.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 12º Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	Proposta de transferência dos critérios microbiológicos para legislação específica. Tal sugestão visa adequar do texto à estrutura do RTIQ de Bebida Láctea aquela adotada nos RTIQs mais recentes. Ainda, visto que atualmente os critérios microbiológicos dos produtos finais, estão estabelecidos em legislação específica da ANVISA, propomos que neste artigo seja somente feito referência a legislação específica vigente.	Rejeita da	Competência do MAPA sobre os padrões microbiológicos durante o processo de fabricação industrial, não se confunde com a competência do órgão de vigilância sanitária, para a verificação destes critérios na prateleira, ou no momento do uso do produto, pelo usuário consumidor.

Artigo 12 / Parágrafo único

A contagem total de bactérias lácticas viáveis, nas bebidas lácteas fermentadas, deve ser no mínimo de 10^6 UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias, por grama), no produto elaborado, mantendo-se durante todo o prazo de validade.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	A contagem total de bactérias lácticas viáveis, nas bebidas lácteas fermentadas, deve ser no mínimo de 10^6 UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias, por grama), no produto	Correção para 106 conforme RTIQ atual.	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	elaborado, mantendo-se durante todo o prazo de validade.	Correção para 106 conforme RTIQ atual.	Aceita	

Artigo 13

As bebidas lácteas não devem conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverão ser envasadas em embalagens bromatologicamente aptas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 13. As bebidas lácteas não devem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.	Simplificação do texto, tal como estabelecido nos RTIQ's mais recentes.	Rejeita da	Previu-se a necessidade de indicar padrões de qualidade, em benefício do usuário consumidor, no que se refere a inocuidade do envase, a fim de assegurar a identidade do produto.

Artigo 14

Os produtos descritos nesta Portaria devem ser acondicionados, conservados e transportados em condições que garantam a manutenção dos padrões de identidade e qualidade previstos.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	As bebidas lácteas submetidas a tratamento térmico equivalente ao tratamento térmico UHT mas envasadas em condições não assépticas poderão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	A atual legislação não considera produtos que possam ser tratados termicamente em temperatura equivalente ao tratamento térmico UHT mas que são envasadas em condições não assépticas e nesse caso são conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	Aceita	
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	Inclusão de 2 artigos: Art. X. Os contaminantes orgânicos ou inorgânicos não devem estar presentes em concentrações superiores aos limites estabelecidos em legislação específica. Art. Y. A rotulagem das bebidas lácteas adicionadas de óleo vegetal ou de gordura vegetal, dentro do limite máximo permitido pela presente Portaria, deve apresentar as respectivas expressões "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou "CONTÉM GORDURA VEGETAL", conforme o caso, no painel principal, logo abaixo da denominação de venda do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito.	Justificativa para inclusão dos 2 artigos: Art. X. Manter a previsão que já havia na IN 16/2005, pois é possível aplicar a RDC 722/22 e IN 160/22 da ANVISA para bebidas não alcoólicas ou aplicar o racional de derivação com base nos limites previstos para os ingredientes. Art. Y. Propor a inclusão de artigo sobre ROTULAGEM, alinhado à proposta acima de manutenção das gorduras/óleos vegetais como ingredientes opcionais, com limite máximo de uso (1% m/m). Essa advertência sobre a presença de GORDURA ou ÓLEO VEGETAL em produtos de origem animal já consta da Instrução Normativa 22/2005 de Rotulagem Geral de Alimentos de Origem Animal (alterada pela Portaria 449/2022).	Rejeita da	A presença de contaminantes é objeto de outro ato normativo do MAPA. A inclusão de gordura vegetal é tratado em outras áreas do texto, havendo sido negada, conforme a justificativa: Como forma de assegurar a identidade e qualidade do produto. Até o momento não foi apresentada justificativa tecnológica para inclusão das gorduras ou óleos vegetais neste produto. A solicitação fere o art. 366, do RIISPOA. Não há vedação de fabricação do produto com gorduras vegetais, desde que classificados como Mistura de bebida láctea, com gordura vegetal, produto sem registro automático na PGA.

Dispositivo Proposto - Artigo 14 (Depois)

Art. X. Os contaminantes orgânicos ou inorgânicos não devem estar presentes em concentrações superiores aos limites estabelecidos em legislação específica.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
Dispositivo Proposto - Artigo 14 (Depois)					

Art. X. A rotulagem das bebidas lácteas adicionadas de óleo vegetal ou de gordura vegetal, dentro do limite máximo permitido pela presente Portaria, deve apresentar as respectivas expressões "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou "CONTÉM GORDURA VEGETAL", conforme o caso, no painel principal, logo abaixo da denominação de venda do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
Dispositivo Proposto - Artigo 14 (Depois)					

Artigo 15

As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, devem ser:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, conforme exemplos abaixo:	Alterando a forma de apresentar esse artigo e não definir os tratamentos térmicos a serem utilizados na denominação da Bebida Láctea permite maior inovação tecnológica por ser menos restritivo.	Rejeita da	O ato normativo não deve dar exemplos e sim indicar as formas previstas para a fiscalização, e para a segurança dos demais usuários.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	'Incluir outra possibilidade de denominação: X - "bebida láctea UHT com e sabor"	'Necessidade de prever denominação para a bebida láctea que seja "com adição" e também "sabor" (com aroma), por exemplo: "Bebida Láctea UHT com inulina e sabor morango".	Aceita	

Artigo 15 / Inciso I

I - bebida láctea pasteurizada;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso II

II - bebida láctea pasteurizada com

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso III

III - bebida láctea pasteurizada sabor

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso IV

IV - bebida láctea esterilizada,

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	Bebidas lácteas submetidas a tratamento térmico UHT mas envasadas em condições não assépticas serão denominadas Bebida Látea UHT porém serão conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	A atual legislação não considera produtos que possam ser tratados termicamente em temperatura equivalente ao tratamento térmico UHT mas que são envasadas em condições não assépticas e nesse caso são conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° C (dez graus Celsius).	Aceita	

Artigo 15 / Inciso V

V - bebida láctea esterilizada com

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso VI

VI - bebida láctea esterilizada sabor

Sem contribuições para este dispositivo



Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 15 / Inciso VII

VII - bebida láctea UHT, ou bebida láctea UAT;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso VIII

VIII - bebida láctea UHT com, ou bebida láctea UAT com;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso IX

IX - bebida láctea UHT sabor, ou bebida láctea UAT sabor;

Sem contribuições para este dispositivo

Dispositivo Proposto - Artigo 15 / Inciso IX (Depois)

X - "bebida láctea UHT com e sabor"

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Artigo 15 / Inciso X

X - bebida láctea fermentada;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XI

XI - bebida láctea fermentada com

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XII

XII - bebida láctea fermentada sabor

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XIII

XIII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação;

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XIV

XIV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com, e

Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Inciso XV

XV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação sabor

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Parágrafo 1º

A inclusão das substâncias alimentícias, aromatizantes e saborizantes que confirmam características distintivas ao produto, devem ser mencionadas na denominação de venda do produto.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Parágrafo 2º

Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos na denominação de venda do produto, sempre que se cumpra com os critérios previsto nesta Portaria.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 15 / Parágrafo 3º

À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de saborizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, ou bebidas lácteas açucaradas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	§ 3º À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de saborizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, bebidas lácteas adoçadas ou bebidas lácteas açucaradas.	Deixar a classificação de bebidas lácteas com ingredientes opcionais exclusivos com açúcares, mais ampla incluído as bebidas lácteas adoçadas.	Rejeita da	adoçado não confundir com edulcorantes. Estes atendem a legislação do órgão de vigilância sanitária, para esta finalidade, conforme o aditivo edulcorante utilizado.
DF	luiza zanatta baggiotto	O produto será classificado como bebidas lácteas com açúcar ou bebidas lácteas açucaradas caso utilize ingredientes que sejam classificados como açúcares adicionados, em norma específica de rotulagem nutricional.	Harmonização com a definição de açúcares adicionados com a norma da Anvisa sobre o tema, evitando que a rotulagem cause erro, engano ou que a mensagem gere confusão ao consumidor.	Rejeita da	
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	§ 3º À exceção de polissacarídeos e poli álcoois, no caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios, de amidos, de amidos modificados, de maltodextrina e de aditivos aromatizantes, os produtos serão classificados como bebidas lácteas com açúcar, ou bebidas lácteas açucaradas.	Revisão do 3º parágrafo para maior clareza. A palavra "saborizantes" se referem aos aditivos aromatizantes? Se sim, sugerimos alterar a palavra para "aditivos aromatizantes" a fim de tornar mais claro e eliminar possível confusão.	Rejeita da	saborizantes para qualquer ingrediente utilizado para dar sabor ao produto, sendo de origem não láctea.

Artigo 16

Deve-se fazer constar no rótulo, logo abaixo da denominação de venda do produto, com a utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado	Deve-se fazer constar em qualquer parte do rótulo, com a	A denominação de venda do produto é clara e precisa sobre a	Rejeita	Necessidade de informe aos usuários consumidores.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Cerminaro	utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:	identidade do produto e já traz clareza ao consumidor que o produto não se trata de leite ou iogurte, e sim de uma bebida láctea. Colocar esta informação logo abaixo da denominação de venda do produto pode causar estranheza ao consumidor, que pode imaginar que houve alguma mudança no produto. Ainda, de acordo com o CDC, PORTARIA Nº 240, DE 23 DE JULHO DE 2021 que alterou a IN 22/2005 e RIISPOA (Decreto 9.013/2017) é responsabilidade das empresas utilizar nos rótulos informações e identidade visual que não leve o consumidor ao erro ou engano quanto à natureza do produto, não cabendo ao RTIQ do produto, o estabelecimento de medidas específicas obrigatórias para tal finalidade.	da	Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.
DF	luiza zanatta baggiotto	Deve-se fazer constar no rótulo, em local de fácil visualização para o consumidor, na mesma orientação de texto que a denominação de venda, com a utilização de caracteres uniformes, em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em destaque, com uso de letras em caixa alta e em negrito, a seguinte expressão, conforme a característica do produto:	A proposta pode levar o consumidor à confusão quanto a real natureza do produto, uma vez que a denominação é uma afirmação sobre o que é o produto, uma bebida láctea, e a mensagem informativa, não é leite, pode gerar confusão sobre a natureza do produto, gerando questionamento sobre o que de fato é o produto. A frase deve ser de fácil visualização, em destaque, de maneira clara e objetiva	Rejeita da	Necessidade de informe aos usuários consumidores. Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.

Artigo 16 / Inciso I

Para as bebidas lácteas na cor branca: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	I - Para as bebidas lácteas na cor branca: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"; e	'Ajuste ortográfico da palavra "lácteas"	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Para as bebidas lácteas na cor branca: BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE, ou ESTE PRODUTO NÃO É LEITE; e	Retirar os caracteres especiais.	Rejeita da	Necessidade de informe aos usuários consumidores. Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.

Artigo 16 / Inciso II

Para as bebidas lácteas fermentadas: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE".

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	Para as bebidas lácteas fermentadas: BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE, ou ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE.	Retirar os caracteres especiais.	Rejeita da	Necessidade de informe aos usuários consumidores. Demandas recebidas por Ouvidoria do MAPA e por Ministério Público Federal.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	II - Para as bebidas lácteas fermentadas: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE", ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE"	'Ajuste ortográfico da palavra "lácteas"	Aceita	

Artigo 17

Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 730 (setecentos e trinta) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas.	Aumentar o prazo para 730 dias (24 meses), levando em consideração o prazo necessário para reformulação e acompanhamento de shelf life da formulação de bebidas lácteas, pois, de acordo com as necessidades técnicas seria necessário 12 meses (365 dias), 8 meses para reformulação do mercado de bebidas lácteas em si, o que impacta diretamente os produtores da categoria e os fornecedores dos insumos, 4 meses para acompanhar o shelf life, o que totaliza 12 meses apenas para	Rejeita da	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 730 (setecentos e trinta) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas.	estudos e reformulações de formulações e o acompanhamento de shelf life dos produtos. Fora o prazo necessário informado anteriormente, será necessário mais 12 meses (365 dias) para realizarem o escoamento das embalagens atuais em estoque. Dentro dessa solicitação é necessário a inclusão de prazo para compra de novas embalagens. O prazo de 12 meses é necessário, pensando que tivemos uma recente legislação de rotulagem nutricional que afetou todos os setores de alimentos, inclusive os lácteos, por esse motivo todas as empresas estão com previsões de recebimento de novas embalagens. Dentro dessa categoria é importante ressaltar que o mercado tem diversas formas e tipos de embalagens, e pensando nessas categorias, cada uma tem seu tempo de produção e entrega específico, por esse motivo é importante levar em consideração o tempo necessário para os fornecedores de embalagens e do transporte da mesma até as empresas fabricantes.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
DF	IGOR VON BROESIGKE CASTRO	'Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 2 (dois) anos, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas. Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.	'Considerando as mudanças recentes de embalagem devido a nova rotulagem nutricional, o prazo de 1 ano seria factível apenas para adequações de rotulagem. Contudo, caso não consigamos uma flexibilização para o óleo/gordura vegetal, seria necessário pelo menos 2 anos para reformular o produto.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
RJ	Mariana Vieira da Silva	Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 2 (dois) anos, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem se às condições previstas.	Considerando as mudanças recentes de embalagem devido a nova rotulagem nutricional, o prazo de 1 ano seria factível apenas para adequações de rotulagem. Contudo, caso não consigamos uma flexibilização para o óleo/gordura vegetal, seria necessário pelo menos 2 anos para reformular o produto.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
DF	Iuiza zanatta baggiotto	Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão um prazo de 24 meses, contados a partir da publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.	Na determinação do prazo de adequação consideramos que poderá ser necessário não somente adequação de fórmulas, mas também da rotulagem, sendo necessário o esgotamento da embalagens dos estoques devido a recente atualização dos rótulos pela norma de rotulagem nutricional. Sendo que os prazos são: - Reformulação do mercado, o que impacta diretamente os produtores da categoria e os fornecedores dos insumos: 8 meses; - Prazo necessário de 12 meses (365 dias) para realizarem o escoamento das embalagens atuais em estoque; - Prazo para compra de novas embalagens 4 meses.	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.

Artigo 17 / Parágrafo único

Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.	Aumentar o prazo para 730 dias (24 meses), levando em consideração o prazo necessário para reformulação e acompanhamento de shelf life da formulação de bebidas lácteas, pois, de acordo com as necessidades técnicas seria necessário 12 meses (365 dias), 8 meses para reformulação do mercado de bebidas lácteas em si, o que impacta diretamente os produtores da categoria e os fornecedores dos insumos, 4 meses para acompanhar o shelf life, o que totaliza 12 meses apenas para estudos e reformulações de formulações e o acompanhamento de shelf life dos produtos. Fora o prazo necessário informado anteriormente, será necessário mais 12 meses (365 dias) para realizarem o escoamento das embalagens atuais em estoque. Dentro dessa	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.	solicitação é necessário a inclusão de prazo para compra de novas embalagens. O prazo de 12 meses é necessário, pensando que tivemos uma recente legislação de rotulagem nutricional que afetou todos os setores de alimentos, inclusive o de lácteos, por esse motivo todas as empresas estão com previsões de recebimento de novas embalagens. Dentro dessa categoria é importante ressaltar que o mercado tem diversas formas e tipos de embalagens, e pensando nessas categorias, cada uma tem seu tempo de produção e entrega específico, por esse motivo é importante levar em consideração o tempo necessário para os fornecedores de embalagens e do transporte da mesma até as empresas fabricantes.	Rejeita da	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.

Artigo 18

Esta Portaria entra em vigor em XX de XXXX de XXXX.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I

Tabela 1. Parâmetros físico-químicos para as bebidas lácteas.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I / Tabela única

Produto	Proteínas de origem láctea (g/100g) (%)
bebida láctea sem adição; bebida láctea fermentada sem adição; bebida láctea tratada termicamente após a fermentação e sem adição	1,7
bebida láctea com leite fermentado, com ou sem adição; bebida láctea fermentada, com leite fermentado, com ou sem adição	1,4
bebida láctea tratada termicamente após a fermentação, com adição	1,2
bebida láctea com adição; bebida láctea fermentada com adição*	1

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	luiza zanatta baggiotto	Remover asterisco da tabela.	O que é explicado com a frase do asterisco, já está sendo dito no Parágrafo 2º do Art. 11.	Aceita	

Texto 1º

* As bebida lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	As bebidas lácteas com adição, deve ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea.	<p>Apesar de ser um dispositivo já previsto no regulamento atual, é algo que limita inovações, principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>Conforme definição constante no RIISPOA (DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017) e as normas que complementam, nos artigos e na definição da própria CP (também alinhada ao RIISPOA), a bebida láctea possui como ingrediente obrigatório o Leite em suas diferentes formas de apresentação. Considerando que o leite pode ser padronizado com diferentes teores de gorduras (desnatado, integral e semi desnatado), limitar a elaboração da bebida láctea somente com o uso de leite integral e semi-desnatado, também é limitar a disponibilidade de produtos e inovações principalmente aquelas inovações direcionadas a públicos que buscam produtos com informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de gorduras, nos termos da N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, anexos XIX e XX.</p> <p>RIISPOA, Definição da CP Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite. Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.</p>	Rejeitada	Propõe-se avaliar a necessidade de renovação do prazo proposto, caso a caso, conforme verificação de etapas realizadas pelo usuário do setor privado, que justifique a dilatação do prazo.
DF	luiza zanatta baggiotto	Remover a frase correspondente ao asterisco	O que é explicado com a frase do asterisco, já está sendo dito no Parágrafo 2º do Art. 11.	Aceita	
MG	MOISA MEDEIROS LASMAR	* As bebida lácteas com adição, que apresentem características organolépticas iguais ou semelhantes às bebidas lácteas sem adição, devem ter no mínimo 1,7g (um grama e sete décimos)/100g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.	Erro de concordância.	Aceita	

Anexo II

Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as bebidas lácteas.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo II / Tabela única



Relatório de Parecer Consolidado

Produto	Microorganismos	Critérios			
		n	c	m	M
bebida láctea UHT, ou UAT bebida láctea esterilizada	Aeróbios mesófilos/mL	5	0		10^2
bebida láctea pasteurizada	Aeróbios mesófilos/mL Enterobactereacea(UFC/ml)	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$
	E. coli/mL	5	0	10	-
bebida láctea fermentada	Salmonella/25mL	5	2	3	10
	Bolores e Leveduras/mL	5	0	Ausência	-
		5	2	10^2	10^3

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Janaína Penteado Cerminaro	Exclusão da tabela 2, conforme proposta do Art 12. Substituir por: Os produtos descritos nesta portaria devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	Transferência dos critérios microbiológicos para legislação específica. Tal sugestão visa adequar o texto à estrutura do RTIQ de Bebida Láctea aquela adotada nos RTIQs mais recentes. Ainda, visto que atualmente os critérios microbiológicos dos produtos finais, estão estabelecidos em legislação específica da ANVISA, propomos que neste artigo seja somente feita referência a legislação específica vigente.	Rejeita da	Competência do MAPA sobre os padrões microbiológicos durante o processo de fabricação industrial, não se confunde com a competência do órgão de vigilância sanitária, para a verificação destes critérios na prateleira, ou no momento do uso do produto, pelo usuário consumidor
SP	Naia Carla Marchi de Rezende Lago	Bebida Láctea esterilizada Aeróbios mesófilos/mL - n=5; c=0; m=0	O termo esterilização refere-se ao tratamento aplicado para destruir todas as formas de vida presentes em um produto, englobando microrganismos (incluindo vírus) e seus esporos. Por isso, não considero adequado aceitar que, em algumas amostras, haja a presença de microrganismos no leite chamado de "estéril".	Rejeita da	Competência do MAPA sobre os padrões microbiológicos durante o processo de fabricação industrial, não se confunde com a competência do órgão de vigilância sanitária, para a verificação destes critérios na prateleira, ou no momento do uso do produto, pelo usuário consumidor