



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
COORDENACAO GERAL DE INSPECAO
DIVISÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

MINUTA

MINUTA DE PORTARIA SDA/MAPA Nº

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

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 25 e 71, do Anexo I do Decreto nº 11.231, de 11 de outubro de 2022; 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 SEI nº 21000.062588/2022-89, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem apresentar as bebidas lácteas, na forma desta Portaria.

Art. 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.

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.

Art. 3º Quanto aos critérios de tratamento térmico, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

- I - Bebida láctea pasteurizada;
- II - Bebida láctea esterilizada;
- III - Bebida láctea **UHT** ou bebida láctea UAT; ou
- IV - Bebida láctea tratada termicamente, após fermentação.

Art. 4º Quanto aos critérios de adição de ingredientes não lácteos, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

- I – Bebidas lácteas sem adição; ou
- II - Bebida láctea com adição.

Art. 5º Os produtos previstos por esta Portaria podem, opcionalmente, ser submetidos a processo de fermentação, sendo nesta caso, classificado como bebida láctea fermentada.

Art. 6º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

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

- I - cultivos de bactérias lácteas;
- II - cultivos de bactérias lácteas específicas; ou
- III - leite fermentado.

Art. 7º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente opcionais, isolados, ou em combinação:

- I - Ingredientes lácteos;
 - a - caseína e caseinatos;
 - b - concentrado de proteína de leite;
 - c - concentrado de proteína de soro de leite;
 - d - creme de leite;
 - e - gordura anidra do leite, ou **butter oil**;
 - f - gordura láctea de uso industrial;
 - g - leiteinho;
 - h - manteiga;
 - i - permeado de leite;
 - j - permeado de soro de leite; e
 - l - soro de leite.
- II. Ingredientes não lácteos:
 - a - açúcares;
 - b - amidos ou amidos modificados;
 - c - bebidas alcoólicas, nos limites previstos, para não seja configurado bebida alcoólica;
 - d - café;
 - e - chocolate e outros derivados de cacau;
 - f - condimentos e especiarias;
 - g - gelatina;
 - h - maltodextrina;
 - i - mel; e
 - j - produtos de frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares.

§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.

§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.

Art. 8º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal, em substituição à gordura láctea.

Art. 10. Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

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

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

Art. 11. Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros físico-químicos estabelecidos na tabela 1, do Anexo.

§1º As Bebidas láctea sem adição devem ter no mínimo 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.

§2º 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, de origem láctea.

Art. 12. Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros microbiológicos definidos na tabela 2, do Anexo.

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.

Art. 13. As Bebidas lácteas não devem conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverão ser envasadas em embalagens bromatologicamente aptas.

Art. 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.

Parágrafo único. As bebidas lácteas pasteurizadas e as bebidas lácteas fermentadas deverão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10º C (dez graus Celsius).

Art. 15. As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, devem ser:

I - Bebida láctea pasteurizada;

II - Bebida láctea pasteurizada com

III - Bebida láctea pasteurizada sabor

IV - Bebida láctea esterilizada,

V - Bebida láctea esterilizada com

VI - Bebida láctea esterilizada sabor

VII - Bebida láctea UHT, ou bebida láctea UAT;

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

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

X - Bebida láctea fermentada;

XI - Bebida láctea fermentada com

XII - Bebida láctea fermentada sabor

XIII - Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação;

XIV - Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com; e

XV - Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação sabor

§1º A inclusão das substâncias alimentícias, aromatizantes e saborizantes que confirmam características distintivas ao produto, devem ser mencionadas na denominação de venda do produto.

§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.

§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.

Art. 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:

I - Para as Bebidas Lácteas na cor branca: **“BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE”**, ou **“ESTE PRODUTO NÃO É LEITE”**; e

II - Para as Bebidas Lácteas fermentadas: **“BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE”**, ou **“ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE”**.

Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, 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.

Art. 18. Esta Portaria entra em vigor em XX de XXXX de XXXX.

Anexo

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

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

* 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 grammas) de proteína de origem láctea e 2g (dois grammas) /100 g (cem grammas) de matéria gorda, de origem láctea.

Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as Bebidas Lácteas.

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	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$
	<i>Enterobactereacea</i> (UFC/ml)	5	0	10	-
bebida láctea fermentada	<i>E. coli</i> /mL	5	2	3	10
	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Ausência	-
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10^2	10^3



Documento assinado eletronicamente por **ANA LUCIA DE PAULA VIANA, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, em 28/11/2022, às 16:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0,

informando o código verificador **25215661** e o código CRC **EF6511FD**.