



Relatório de Parecer Consolidado

Ementa
Altera a Portaria SDA/MAPA nº 1.170, de 26 de agosto de 2024, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Composto Lácteo, destinado ao consumo humano.
Sem contribuições para este dispositivo

Preâmbulo
O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 22 e o art. 49 do Anexo I ao Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, e 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, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.046294/2025-52, RESOLVE:
Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 1º
Art. 1º A Portaria SDA/MAPA nº 1.170, de 26 de agosto de 2024, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Composto Lácteo, destinado ao consumo humano, passa a vigorar com as seguintes alterações: "Art. 4º §2º I - r) isolado de proteína de leite; s) isolado de proteína de soro de leite; t) outras proteínas lácteas; u) outros derivados de origem láctea aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária. II - k) produtos de frutas, cereais e legumes; e l) vitaminas, sais minerais e fibras alimentares, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica." (NR)

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Carolina Gonçalves Garcia	Inclusão da gordura vegetal	<p>1. Contextualização do produto e do regime atual O composto lácteo NCM 1901.90.90 é hoje enquadrado com alíquota zero de PIS e COFINS, nos termos da Lei nº 10.925, e integra a cesta básica em diversos Estados brasileiros, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, onde recebe tratamento de ICMS reduzido. Nessas regiões, a carga efetiva atual fica em torno de 2%, considerando ICMS reduzido e PIS/COFINS zero. Esse enquadramento tributário favorecido permite que o produto chegue ao consumidor final com preços significativamente mais acessíveis, ficando em média cerca de 30% abaixo do preço do leite em pó, que tem um custo mais elevado para consumidor de baixa renda. Na prática, o composto lácteo se consolidou como uma fonte importante de lácteos e nutrientes para famílias de baixa renda, que encontram nesse produto uma alternativa economicamente viável para consumo diário.</p> <p>2. Alteração de RQIT e mudança de classificação Com a mudança do RTIQ introduzida pela PORTARIA DAS/MAPA nº 1.170, de 26 de agosto de 2024, produtos que utilizam gordura vegetal deixam de poder ser classificados como "composto lácteo", passando a ser enquadrados como "mistura láctea". Do ponto de vista tributário, a mistura láctea: " não está contemplada nas listas de cesta básica estaduais; " não usufrui dos benefícios fiscais de PIS/COFINS e ICMS concedidos ao composto lácteo; " passa a ser tratada como produto sem regime favorecido, embora seja consumido pelo mesmo público e cumpra a mesma</p>		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Carolina Gonçalves Garcia	Inclusão da gordura vegetal	<p>função econômica e social.</p> <p>3. Enquadramento na LC 214/2025 ζ Composto Lácteo x Mistura Láctea A Lei Complementar nº 214/2025, que regulamenta o novo IVA dual (CBS + IBS) da Reforma Tributária, estabelece tratamentos diferenciados para itens essenciais. Se mantido como composto lácteo: ζ aplica-se redução de 60% da alíquota do IVA; ζ com alíquota cheia estimada em ~28%, o produto teria carga aproximada de 11,2%.</p> <p>Se reclassificado como mistura láctea: ζ perde a redução de 60%; ζ passa a ser tributado pela alíquota cheia (~28%); ζ soma-se a perda da isenção atual de PIS/COFINS e do ICMS reduzido do Norte/Nordeste e outras regiões.</p> <p>4. Impacto no preço ao consumidor Combinando: ζ perda do PIS/COFINS zero; ζ perda do ICMS reduzido da cesta básica; ζ aplicação do IVA cheio, o produto pode sofrer aumento de até 20% no preço final ao consumidor, conforme mostra estudos realizados com algumas indústrias do segmento. Considerando que ele já é até 30% mais barato que o leite em pó, qualquer aumento tende a reduzir o acesso a alimentos lácteos por famílias de baixa renda ζ especialmente no Norte e Nordeste.</p> <p>5. Risco à segurança alimentar Embora a Reforma Tributária busque proteger alimentos essenciais, o enquadramento do produto como ζ mistura láctea ζ, aliado ao IVA cheio de 28%, tende a restringir o acesso a um item de forte peso no consumo das famílias vulneráveis.</p> <p>6. Pedido ao MAPA Solicita-se que o MAPA: ζ reavalie os impactos tributários indiretos da mudança de RQIT à luz da LC 214/2025; ζ considere mecanismos que preservem a redução de 60% da alíquota para esse tipo de alimento; ζ reconheça que a mudança de nomenclatura não altera o perfil de consumo nem a função social do produto.</p>		
SP	FATIMA D'ELIA	II - ingredientes não lácteos: - gordura vegetal	<p>Solicitamos a inclusão de gordura vegetal para substituição parcial ou total da gordura animal, pelos motivos abaixo :</p> <p>- Óleos vegetais apresentam estabilidade oxidativa superior à gordura láctea, reduzindo risco de rancidez e garantindo maior vida útil do produto, permitindo a utilização de um nível mais baixo de aditivos, sem afetar a vida útil</p> <p>-A gordura vegetal em pó apresenta excelente fluidez, baixa higroscopicidade e alta estabilidade física durante manuseio, transporte e estocagem. Isso assegura baixa variabilidade e boa padronização lote a lote. Já a gordura láctea pulverizada apresenta maior variabilidade natural que pode comprometer a uniformidade do produto final.</p> <p>- A gordura vegetal em pó apresenta excelente fluidez, baixa higroscopicidade e alta estabilidade física durante manuseio, transporte e estocagem. Isso assegura baixa variabilidade e boa padronização lote a lote. Já a gordura láctea pulverizada apresenta</p>		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	FATIMA D'ELIA	II - ingredientes não lácteos: - gordura vegetal	<p>maior variabilidade natural que pode comprometer a uniformidade do produto final.</p> <p>- A gordura vegetal em pó se dispersa de forma homogênea em bebidas, achocolatados, panificação e sorvetes, garantindo melhor solubilidade, textura e estabilidade da mistura seca.</p> <p>- A legislação atual já exige rotulagem clara indicando a presença de gordura vegetal, eliminando risco de indução ao erro.</p> <p>FATORES ECONOMICOS (sabemos que a CP não envolve a temática econômica, porém vale a pena alertar):</p> <p>- A gordura vegetal possui custo significativamente menor que a gordura láctea, mantendo o composto acessível para consumidores e programas sociais.</p> <p>- Compostos lácteos com gordura vegetal são amplamente utilizados em merenda escolar, bebidas econômicas e formulações acessíveis à população de baixa renda.</p> <p>- A proibição da gordura vegetal deslocaria os produtos para a mistura láctea em pó, categoria que não possui RTIQ definido, criando insegurança jurídica e dificultando fiscalização.</p> <p>CONCLUINDO:</p> <p>- Função tecnológica essencial.</p> <p>- Padronização e estabilidade elevadas.</p> <p>- Custos compatíveis com segurança alimentar.</p> <p>- Oferta estável.</p> <p>- Rotulagem transparente.</p> <p>- Evita migração para categoria sem RTIQ.</p> <p>- Mantém competitividade e disponibilidade do composto no mercado.</p> <p>A exclusão da gordura vegetal do RTIQ de composto lácteo não traz benefícios tecnológicos, sensoriais ou de proteção ao consumidor. Ao contrário, aumenta custos, reduz disponibilidade, compromete segurança alimentar e cria insegurança regulatória.</p> <p>Tentamos anexar 3 documentos para complementar nossos argumentos:</p> <p>- valor nutricional com relação ao aumento do colesterol</p> <p>- aspectos tecnológicos na aplicação</p> <p>- relação ao custo</p> <p>Porém o sistema não permitiu, assim sendo estamos mandando por e-mail para gab.dipoa@agro.gov.br e cgpe@agro.gov.br</p>		
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	Proposta VIVA LÁCTEOS: II - Ingredientes não lácteos: ... i) óleos; Art.4º, II, i incluir gorduras vegetais, ficando: i) óleos ou gorduras vegetais.	<p>Pelas definições da RDC 481/21, o óleo e gordura vegetal diferem entre si apenas por estado físico à 25 °C. É prática da indústria receber o ingrediente na forma sólida a fim de facilitar as questões de logística e visando a sua melhor incorporação no processo de fabricação do alimento. Neste sentido, entende-se que ambos os ingredientes deveriam estar mencionados no RTIQ.</p>		

Dispositivo Proposto - Artigo 1º (Depois)

Proposta VIVA LÁCTEOS: II - Ingredientes não lácteos: ... i) óleos; Art.4º, II, i incluir gorduras vegetais, ficando: i) óleos ou gorduras vegetais.

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



Relatório de Parecer Consolidado

Artigo 2º

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	<p>Proposta VIVA LÁCTEOS:</p> <p>Art. 6º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de óleo vegetal ou gordura vegetal em substituição à gordura láctea.</p> <p>§1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal e Gordura vegetal, para fins de enriquecimento do produto, ou de informação nutricional complementar, conforme previsão de legislação específica, 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 repetição da expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL ou ¿CONTÉM GORDURA VEGETAL¿ abaixo da denominação de venda, torna-se opcional, quando a informação já estiver contemplada no texto da denominação de venda do produto.</p>	<p>Adequação ao novo texto do Art. 4º. Pelas definições da RDC 481/21, o óleo e gordura vegetal diferem entre si apenas por estado físico à 25 °C. É prática da indústria receber o ingrediente na forma sólida a fim de facilitar as questões de logística e visando a sua melhor incorporação no processo de fabricação do alimento.</p>		

Dispositivo Proposto - Artigo 2º (Depois)

Proposta VIVA LÁCTEOS: Art. 6º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de óleo vegetal ou gordura vegetal em substituição à gordura láctea. §1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal e Gordura vegetal, para fins de enriquecimento do produto, ou de informação nutricional complementar, conforme previsão de legislação específica, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou ¿CONTÉM GORDURA VEGETAL¿. §2º A repetição da expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL ou ¿CONTÉM GORDURA VEGETAL¿ abaixo da denominação de venda, torna-se opcional, quando a informação já estiver contemplada no texto da denominação de venda do produto.

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