



## Ementa

Altera a Portaria SDA/MAPA nº 1.174, de 3 de setembro de 2024, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração no texto.
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração no texto.
SE	Itamar Blasius Sombrio Junior	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração no texto.

## Preâmbulo

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23 e o art. 48 do Anexo I do Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, 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 21000.055066/2025-73,

RESOLVE:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração no texto.
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração no texto.
SE	Itamar Blasius Sombrio Junior	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração no texto.

## Artigo 1º

Art. 1º A Portaria SDA/MAPA nº 1.174, de 3 de setembro de 2024, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 3º .....

Parágrafo único. É considerado o processo de ultrapasteurização, aquele em que o produto é submetido a tratamento térmico equivalente àquele de UAT/UHT, mas posteriormente envasado em condições não assépticas, e conservado em temperatura não superior a 10 °C (dez graus Celsius)." (NR)

" Art. 7º .....

XIV ç sal (cloreto de sódio).

§1º A adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 3% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.

....." (NR)

"Art. 16 .....

I - para a bebida láctea não fermentada, na cor branca, destinada ao consumo direto: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE" ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE";

II - para a bebida láctea fermentada em todas as suas apresentações: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE" ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE".

....." (NR)

" ANEXO

"Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as bebidas lácteas.

Produto



Relatório de Parecer Consolidado

<p>Microrganismos</p> <p>Critérios</p> <p>n</p> <p>c</p> <p>m</p> <p>M</p> <p>Bebida láctea UHT, ou UAT</p> <p>Bebida láctea esterilizada</p> <p>Aeróbios mesófilos/mL</p> <p>5</p> <p>0</p> <p>-</p> <p>10<sup>2</sup></p> <p>Bebida láctea pasteurizada</p> <p>Aeróbios mesófilos/mL</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>7,5 x 10<sup>4</sup></p> <p>1,5 x 10<sup>5</sup></p> <p>Enterobacteriaceae (UFC/ml)</p> <p>5</p> <p>0</p> <p>10</p> <p>-</p> <p>Bebida láctea fermentada</p> <p>Escherichia coli/mL</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>10</p> <p>Salmonella/25mL</p> <p>5</p> <p>0</p> <p>Ausência</p> <p>-</p> <p>Bolores e Leveduras/mL</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>10<sup>2</sup></p>
--

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	Mariana Vieira da Silva	Contribuições e justificativas incluídas no documento Excel em anexo.	Considerando que a presente consulta pública se refere à Portaria SDA/MAPA nº 1174/2024 como um todo, aproveitamos a oportunidade para contribuir em artigos não contemplados neste formulário do SISMAN. Dessa forma, incluímos nossas sugestões no arquivo Excel em anexo, onde estão detalhadas nossas propostas e respectivas justificativas.		

2026.01.07 - CP 1469\_Bebida Lactea\_contribuicoes.xlsx

DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração/ ajuste de texto.
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	Art.16 III- Bebida láctea com adição: ¿BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE¿ ou ¿ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE¿	Inclusão do item III para contemplar a categoria de BEBIDAS LÁCTEAS COM ADIÇÃO, visto que na frase do inciso II publicada consta apenas o produto bebida láctea fermentada que seria apenas uma denominação de venda da bebida láctea mas não contempla as bebidas lácteas com adição e que podem ser confundidas com iogurte devido a inclusão de frutas, cereais, aromas e outros ingredientes. Desta forma entendemos que ficou uma lacuna em relação a todas as bebidas lácteas com adição		



## Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	Art.16 III- Bebida láctea com adição: ¿BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE¿ ou ¿ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE¿	citadas no artigo 15 e estas podem trazer confusão para o consumidor.		
SP	Luis Francisco Leite Baraçal	Concordamos com a proposta mas necessário esclarecimentos do parágrafo 1º.	<p>O novo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea, estabelecido pela Portaria nº1174/24 do MAPA, estabelece que a adição individual de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (um por cento massa/massa) da composição da bebida láctea. Entretanto, a limitação de no máximo 1% de amido na formulação gera impacto significativo na textura e na qualidade sensorial desses produtos, independentemente de se tratarem de bebidas lácteas de pH neutro ou de pH baixo. O amido, quando utilizado em concentrações superiores, por exemplo, até 3% nas formulações, é capaz de promover não apenas o aumento da viscosidade, mas também melhorar o corpo, o preenchimento e a sensação na boca, atributos que não são plenamente compensados pelo uso de hidrocoloides.</p> <p>Adicionalmente, em produtos de pH baixo, como por exemplo bebidas lácteas fermentadas, a utilização de amido em concentrações entre 2% e 3% contribui de forma relevante para a formação da estrutura mais consistente, com textura de corte e corpo característico de produtos colheráveis. Esses atributos são fundamentais para a aceitação sensorial e para alinhamento do produto.</p> <p>Diante das informações acima, nós estamos de acordo com a proposta desta consulta pública que estabelece a adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não superior a 3% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.</p> <p>Aproveitamos e gostaríamos de manifestar também que é necessário esclarecimento sobre a interpretação correta do parágrafo 1º deste artigo 7º quanto ao significado correto de adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina</p>		
SE	Itamar Blasius Sombrio Junior	<p>Primeira proposta: alteração do ART 7º item XI para: "XI - óleos e gorduras vegetais;"</p> <p>Segunda proposta: alteração do ART 9º para: Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, só é permitida a adição de óleo e gordura vegetal quando houver comprovação tecnológica, e não para substituição da gordura láctea. §1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo e gordura vegetal para fins de enriquecimento do produto, de informação nutricional complementar ou para fins tecnológicos, conforme previsão de legislação específica, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO VEGETAL".</p> <p>Terceira proposta: inclusão de novo item no Art 7º: XXIV: novos ingredientes autorizados pela ANVISA através de legislação específica, para essa categoria de alimentos.</p> <p>Quarta proposta: alterar o texto do Art 16º Inciso I para: "para a bebida láctea, em todas as suas apresentações".</p>	<p>Justificativa da primeira proposta: Tecnicamente, óleo vegetal e gordura vegetal possuem a mesma composição química, se diferindo apenas pelo estado físico. No texto atual do RTIQ, constar apenas "óleo" limita o uso apenas para o produto líquido e desconsidera o mesmo produto (mesma composição e características tecnológicas) em pó (classificado como gordura).</p> <p>Justificativa da segunda proposta: Considerando a proposta solicitada para o ART 7º, solicita-se a inclusão da palavra gordura também no caput e nos parágrafos primeiro e segundo do ART 9º. Pede-se a análise de permitir o uso de óleo e gordura vegetal: A adição de óleo e/ou gordura vegetal tem justificativa tecnológica e não é feita para substituir a gordura do leite. O óleo vegetal é adicionado em pequena quantidade ao produto com o objetivo de: - melhorar a estabilidade físico-química da bebida: auxilia na estabilização do produto homogeneizado, evitando a separação de fases; - textura: aumenta a sensação de cremosidade e corpo da bebida.</p> <p>Justificativa da terceira proposta: Determinados ingredientes são submetidos à avaliação da ANVISA por meio de petição específica para análise de novos ingredientes. Uma vez aprovados, tais ingredientes são autorizados conforme as categorias de uso solicitadas pelo fabricante. Há casos em que novos ingredientes são aprovados para categorias como ¿Leite e produtos lácteos¿. Diante das constantes inovações em alimentos e ingredientes, bem como das respectivas aprovações pela ANVISA, torna-se necessária a inclusão, na legislação aplicável às</p>		



## Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SE	Itamar Blasius Sombrio Junior	<p>Primeira proposta: alteração do ART 7º item XI para: "XI - óleos e gorduras vegetais;"</p> <p>Segunda proposta: alteração do ART 9º para: Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, só é permitida a adição de óleo e gordura vegetal quando houver comprovação tecnológica, e não para substituição da gordura láctea. §1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo e gordura vegetal para fins de enriquecimento do produto, de informação nutricional complementar ou para fins tecnológicos, conforme previsão de legislação específica, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO VEGETAL".</p> <p>Terceira proposta: inclusão de novo item no Art 7º: XXIV: novos ingredientes autorizados pela ANVISA através de legislação específica, para essa categoria de alimentos.</p> <p>Quarta proposta: alterar o texto do Art 16º Inciso I para: "para a bebida láctea, em todas as suas apresentações".</p>	<p>Bebidas Lácteas, de previsão quanto a ingredientes que venham a ser aprovados e utilizados nessa categoria de produtos, de modo a evitar divergências entre a prática de uso e o regulamento técnico da categoria.</p> <p>Justificativa da quarta proposta: A antiga Instrução Normativa MAPA nº 16/2005, que dispunha sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea, estabelecia a obrigatoriedade da inclusão da expressão "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE" na rotulagem das bebidas lácteas coloridas. Tal exigência foi removida pela Portaria MAPA nº 1.174/2024, sendo mantida apenas para a categoria de bebida láctea fermentada. Contudo, a manutenção dessa exigência mostra-se relevante como medida para prevenir distorções no mercado e assegurar maior clareza e transparência das informações prestadas ao consumidor.</p>		
SP	Larissa Florêncio de Assis	<p>Excluir Art.7º §1º A adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 3% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.</p> <p>Incluir Art 7º §1º A adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.</p>	<p>A definição de produtos lácteos compostos no General Standard for the Use of Dairy Terms do Codex Alimentarium ressalta a importância da intenção de constituintes não derivados do leite em não substituir, total ou parcialmente, qualquer constituinte do leite. Dito isso, as bebidas lácteas são produtos que devem preservar a natureza láctea e oferecer equilíbrio nutricional. O amido, como ingrediente, é utilizado para conferir textura e estabilidade, mas seu uso precisa respeitar princípios de integridade da categoria e transparência ao consumidor. Quanto maior a permissibilidade para aumento do teor de amido, menor a predominância de ingredientes lácteos no produto, dado que o maior teor de amido influencia em maior teor de carboidratos e calorias, com redução proporcional de proteínas.</p> <p>Alterar o limite de adição de amido/gelatinas em bebidas lácteas para 3% pode deslocar o perfil nutricional essencialmente lácteo e descaracterizar a bebida láctea frente aos seus padrões de identidade, indo de encontro a tendências globais de "label-friendly", que incentivam a redução de ingredientes não naturais e que não agregam valor nutricional nos rótulos dos produtos.</p> <p>O aumento do limite de amido para 3% também pode impactar diretamente na Saúde Pública, pois maior dependência de ingredientes amiláceos em detrimento de fração proteica pode contribuir para perfis dietéticos menos favoráveis, com maior teor de carboidratos. A alta ingestão de carboidratos/açúcares é um dos principais fatores que contribuem para o excesso de peso corporal (sobrepeso e obesidade), chegando a 70% em adultos e 32% em crianças aqui no Brasil (Studies in Health Sciences, Curitiba, v.6, n.1, p. 01-15, 2025. Panorama da Obesidade em Crianças e Adolescentes. Dados oficiais do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN no período de 2015 até 2025. Considerando que a obesidade é um desafio crítico de saúde pública, pois aumenta o risco de doenças crônicas, sobrecarrega os sistemas de saúde e exige políticas integradas para prevenção e promoção de hábitos saudáveis, que crianças brasileiras estão consumindo mais de 70% da quantidade de açúcar diária recomendada pela</p>		



## Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Larissa Florêncio de Assis	Excluir Art.7º §1º A adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 3% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea. Incluir Art 7º §1º A adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 1% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.	OMS apenas nos lanches intermediários e, também, que o iogurte de frutas é um dos principais constituintes dos lanches das crianças, o uso de alternativas ao amiláceos torna-se extremamente importante. Dentre alternativas para o acréscimo de amido e gelatina nas bebidas lácteas, existem enzimas já aprovadas pela ANVISA como coadjuvantes de tecnologia em alimentos, como a transglutaminase, que confere estabilidade e textura sem aumentar o teor de carboidratos ou reduzir proteínas, mantendo a integridade láctea e não impactando negativamente na saúde pública. Além disso, a manutenção do limite de amido em 1% deve estimular o setor de alimentos a buscar novas iniciativas tecnológicas para substituir as funções do amido em bebidas lácteas, fomentando a inovação no país. Tal inovação inclui a pendente aprovação da enzima glicosiltransferase para uso em alimentos no Brasil, enzima que já apresenta GRAS Notice nos Estados Unidos (GRN No. 1210). Portanto, defende-se que a manutenção da limitação do amido em bebidas lácteas a 1% vai ao encontro de políticas mundiais como "Make America Healthy Again", exposto no MAHA Report, ao reduzir ingredientes que não apresentam valor nutricional em produtos industrializados; reforçam a importância de limitar ingredientes que descaracterizam produtos e aumentam densidade calórica sem benefício nutricional; e favorece rótulos simples e coerentes com a preferência do consumidor por transparência e ingredientes naturais e reconhecíveis. Justificativa de inteiro teor e referências em anexo.		

## Contribuições Consulta Pública Portaria 1.469\_2025 1 (2).pdf

SE	Itamar Blasius Sombrio Junior	Art 1º §1º A adição isolada ou cumulativa de amido ou de gelatina não poderá ser superior a 3% m/m (três por cento massa/massa) da composição da bebida láctea.  Art 7º XIV : sal (cloreto de sódio)	Art 1º §1º: O aumento do percentual de adição de amido para 3% é extremamente benéfico para o processo tecnológico da bebida láctea, principalmente para a bebida láctea desnatada, visto que sua adição no produto garante que a formulação final seja sensorialmente aceitável e estável.  Art 7º XIV: a inclusão do cloreto de sódio (sal) como ingrediente não-lácteo também é muito benéfico para a tecnologia de bebidas lácteas. O sal, além de realçar o sabor, atua como estabilizante, ajudando a manter o equilíbrio eletrolítico do produto.		
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	Primeira proposta: Art.7º: Proposta: Alterar o item XI do Art. 7º para: XI ¿ Óleos e gordura vegetal  Segunda proposta: Art.7º: Proposta: Inclusão de item XV no Art. 7º, conforme abaixo: XV - novos ingredientes autorizados pela ANVISA através de legislação específica, para essa categoria de alimentos.  Terceira proposta: Art.9º: Proposta: Alteração do referido Artigo conforme texto a seguir: Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de óleo e gordura vegetal em substituição à gordura láctea. §1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo e gordura vegetal, para fins de enriquecimento do produto, ou de informação nutricional complementar, conforme	Justificativa Primeira proposta: A gordura vegetal tem finalidade tecnológica, ela não é adicionada para substituir a gordura láctea. Diante do exposto e considerando a previsão de uso de gordura vegetal em outros produtos lácteos, solicita-se a permissão de uso, atrelada as condições de uso que já são previstas na atual portaria para o uso de óleo vegetal.  Justificativa Segunda proposta: Existem ingredientes que são submetidos para avaliação da ANVISA em petição específica de avaliação de novos ingredientes. Tais ingredientes, se aprovados pela ANVISA, são aprovados conforme categorias requeridas pelo fabricante. Existem casos de novos ingredientes aprovados para categorias como ¿Leite e produtos lácteos¿. Dessa forma, considerando as diversas inovações de alimentos e ingredientes e as devidas aprovações da ANVISA, faz-se necessário constar na legislação de Bebidas Lácteas a menção quanto a esses ingredientes que possam vir a ser aprovados e então, utilizados nessa categoria de produtos, a fim de não gerar nenhuma divergência entre o uso e o respectivo regulamento da categoria.		



## Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	previsão de legislação específica, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO OU GORDURA VEGETAL", conforme o caso. §2º A repetição da expressão "CONTÉM ÓLEO OU GORDURA VEGETAL" abaixo da denominação de venda, torna-se opcional, quando a informação já estiver contemplada no texto da denominação de venda do produto.  Quarta proposta: Art.16º Proposta: Inclusão de item para contemplar expressão na parte frontal de bebida láctea não fermentada, colorida: II ζ para a bebida láctea não fermentada, colorida, destinada ao consumo direto: ζBEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTEζ ou ζESTE PRODUTO NÃO É IOGURTEζ.  Quinta proposta: Art.16º Proposta: Devido a contribuição de solicitação de inclusão de item II, o atual item II da Consulta Pública, transcrito a seguir, passa a ser então o item III: III ζ para a bebida láctea fermentada em todas as suas apresentações: ζBEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTEζ ou ζESTE PRODUTO NÃO É IOGURTEζ.	Justificativa Terceira proposta: Considerando que foi solicitada alteração no item XI do Art. 7º, é necessário ajustar o texto desse Art. 9º, pois é correlacionado com o uso de óleos e gorduras. Também em consonância com demais normativas do MAPA.  Justificativa Quarta proposta: A antiga Instrução Normativa que tratava sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea (IN MAPA nº16/2005) continha a obrigatoriedade de se incluir a expressão ζBEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTEζ para as bebidas lácteas coloridas. Tal obrigatoriedade já havia sido retirada da atual Portaria MAPA nº 1.174/2024, que revogou a IN nº 16/2005, mas ela é importante para evitar assimetria do mercado e deixar clara a informação para o consumidor, pois na proposta dessa Consulta Pública, só está constando essa obrigatoriedade no caso de bebida láctea fermentada. Sendo assim, solicita-se a inclusão.  Justificativa Quinta proposta: O texto já consta na Consulta Pública, seria apenas alteração do número do item (de item II para item III).		
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as bebidas lácteas.	Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para as bebidas lácteas. entendemos que a intenção seja deixar os requisitos semelhantes ao que existe na legislação da Anvisa(IN 161/22). Entretanto, vimos que alguns critérios não estão exatamente iguais. Dessa forma, gostaríamos de entender se há algum motivo para tais diferenças ou se deveríamos solicitar que os requisitos sejam exatamente iguais àqueles da IN 161/22, para evitar problemas posteriores. Ainda, solicitar que as bebidas lácteas ζultrapasteurizadasζ sejam mencionadas na tabela.		
RS	Paulo Barros De Albuquerque	Parágrafo único. É considerado o processo de ultrapasteurização, aquele em que o produto é submetido a tratamento térmico equivalente àquele de UAT/UHT, mas posteriormente envasado em condições assépticas, e conservado em temperatura não superior a 10 °C (dez graus Celsius)." (NR)	Assepsia é o estado de estar livre de microrganismos causadores de doenças (tais como bactérias patogênicas, vírus, fungos patogênicos e parasitas). Portanto creio que o processo de envase deve ser em condição asséptica.		

## Dispositivo Proposto - Artigo 1º (Depois)

Art.16 III- Bebida láctea com adição: ζBEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTEζ ou ζESTE PRODUTO NÃO É IOGURTEζ

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

## Artigo 2º

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	Alteração do item XIII e inclusão de itens XV e XVI no Art. 7º, conforme abaixo: XIII - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica." XVI - proteínas vegetais; XV - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à	Solicita-se a inclusão de "outros nutrientes, proteínas vegetais e outros ingredientes aprovados pela ANVISA" no Item XII do Artigo 7º, o qual dispõe a lista de ingredientes não lácteos permitidos em uso na formulação de bebida láctea. O principal objetivo da proposta citada acima é viabilizar alternativas de aumento do aporte de nutrientes, como proteínas, gorduras, carboidratos, em bebidas lácteas oriundas de outras fontes, diferentes das lácteas, com intuito principal de melhoria nutricional ao produto. Além de abarcar os novos ingredientes		



## Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	classificação e definição do produto.	<p>aprovados pela ANVISA para uso em produtos lácteos, a fim de acompanhar a inovação e os avanços tecnológicos e científicos e, com isso, aumentar a disponibilização de produtos inovadores e nutritivos para o consumidor brasileiro.</p> <p>A ANVISA já aprovou diversos ingredientes alimentícios para uso em produtos lácteos com a finalidade de aportar nutrientes benéficos à saúde do consumidor. As aprovações da ANVISA podem ser verificadas no sistema PowerBI da ANVISA sobre novos ingredientes aprovados na área de alimentos - <a href="https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiaNTA3ZDQxOGEtYzg0NC00NTI1LTg0MzYtOGEzMWU4MThlNjAwliwidCI6ImI2N2FmMjNmLWZjMjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVIZGQ4MSJ9">https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiaNTA3ZDQxOGEtYzg0NC00NTI1LTg0MzYtOGEzMWU4MThlNjAwliwidCI6ImI2N2FmMjNmLWZjMjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVIZGQ4MSJ9</a>.</p> <p>Segue em anexo alguns exemplos de novos ingredientes aprovados pela ANVISA para uso em produtos lácteos.</p>		

## Novos Ingredientes aprovados pela ANVISA.pdf

DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-		
DF	MARIA JOSÉ RODRIGUES FERREIRA	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração/ ajuste de texto
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	XI ¿ óleos ou gorduras vegetais;	Pelas definições da RDC 481/21, o óleo e gordura vegetal diferem entre si apenas por estado físico, sólidos ou pastosos, à temperatura de 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		
DF	KARINA ROBERTA REIS DE SOUZA	<p>Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição 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 ou 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>Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição 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 ou 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>		
SP	GEÓRGIA ÁLVARES DE CASTRO FERNANDES	Alterar o item XII do Art. 7º para: XII - produtos de frutas, cereais, legumes, vegetais, sucos/polpas de frutas e/ou vegetais, mel e fibras alimentares; e"	<p>Solicita-se a inclusão de "vegetais" no Item XII do Artigo 7º, o qual dispõe a lista de ingredientes não lácteos permitidos em uso na formulação de bebida láctea, com o objetivo de complementar com outros tipos de vegetais, como tubérculos, que não estão abarcados neste item.</p> <p>Solicita-se a inclusão de "sucos e polpas de frutas e vegetais" no Item XII do Artigo 7º, o qual dispõe a lista de ingredientes não lácteos permitidos em uso na formulação de bebida láctea, com o objetivo de esclarecer que está permitido o uso de outras preparações de sucos e vegetais, em consonância com o antigo RTIQ de bebidas lácteas (IN nº 16/2005). Ressalta-se que a categoria de alimentos "preparo de frutas e vegetais" é uma categoria regulamentada pela ANVISA e a categoria de "sucos e polpas de frutas e vegetais" é uma categoria regulamentada pelo MAPA-DIPOV.</p>		
SE	Itamar Blasius Sombrio Junior	-	-	Rejeitada	Não foi apresentada sugestão de alteração/ ajuste de texto



## Relatório de Parecer Consolidado

## Dispositivo Proposto - Artigo 2º (Depois)

XI ç óleos ou gorduras vegetais;

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

## Dispositivo Proposto - Artigo 2º (Depois)

Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição óleo vegetal ou gordura vegetal em substituição à gordura láctea. §1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal ou 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 çCONTÉM GORDURA VEGETALç. §2º A repetição da expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou çCONTÉM GORDURA VEGETALç 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
----	------	----------	---------------	---------	---------

## Dispositivo Proposto - Artigo 2º (Depois)

Alteração do item XIII e inclusão de itens XV e XVI no Art. 7º, conforme abaixo: XIII - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica." XVI - proteínas vegetais; XV - Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

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

Novos Ingredientes aprovados pela ANVISA.pdf

## Dispositivo Proposto - Artigo 2º (Depois)

Alterar o item XII do Art. 7º para: XII - produtos de frutas, cereais, legumes, vegetais, sucos/polpas de frutas e/ou vegetais, mel e fibras alimentares; e"

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