

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 07/07/2025 | Edição: 125 | Seção: 1 | Página: 5

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.327, DE 4 DE JULHO DE 2025

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.

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 21000.062694/2022-62, resolve:

Art. 1º O art. 15 da 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 a seguinte alteração:

"Art. 15. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão até o dia 1º de dezembro de 2026, para adequarem-se às condições previstas.

....." (NR)

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

CARLOS GOULART



Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 28/08/2024 | Edição: 166 | Seção: 1 | Página: 6

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.170, DE 26 DE AGOSTO DE 2024

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de composto lácteo, destinado ao consumo humano.

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, 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 SEI nº 21000.062694/2022-62, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico que fixa os padrões de identidade e qualidade do composto lácteo, destinado ao consumo humano, na forma desta Portaria.

Art. 2º Para fins desta Portaria, o composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó, obtido a partir de leite ou de derivados de leite, ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 3º Quanto aos critérios de adição de produtos alimentícios lácteos ou não lácteos, os produtos previstos nesta Portaria classificam-se em:

I - composto lácteo sem adição; e

II - composto lácteo com adição.

§1º Na classificação prevista no inciso I, os ingredientes lácteos devem ser os únicos constituintes do produto.

§2º Na classificação prevista no inciso II, os ingredientes lácteos devem representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/ massa) do ingrediente do produto.

Art. 4º Composto lácteo apresenta como ingrediente obrigatório, leite ou produtos lácteos, ou constituintes do leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

§1º Quando o composto lácteo não contiver leite, ou o leite não for o ingrediente de maior quantidade na base láctea do produto, deverá ser indicado adicionalmente à denominação de venda, o produto lácteo preponderante na formulação, como segue: "composto lácteo de ...", sem prejuízo às demais informações constantes na denominação de venda.

§2º Os ingredientes lácteos ou não lácteos, isolados ou em combinação, para referência do caput são:

I - ingredientes lácteos:

a) caseína e caseinato alimentício;

b) concentrado e hidrolisado de proteína de leite;

c) concentrado e hidrolisado de proteína de soro de leite;

d) creme de leite;

e) gordura anidra do leite ou butter oil;

f) gordura láctea para uso industrial;

g) iogurte;

h) lactose;

i) leite fermentado;



- j) leitelho;
- k) manteiga;
- l) massa coalhada;
- m) permeado de leite;
- n) permeado de soro de leite;
- o) queijos;
- p) requeijão; e
- q) soro de leite.

II - ingredientes não lácteos:

- a) açúcares;
- b) amidos ou amidos modificados;
- c) café, chá e seus derivados;
- d) chocolate e outros derivados de cacau, na forma de pó ou calda;
- e) sal, condimentos, especiarias;
- f) gelatina, gelatina hidrolisada e colágeno;
- g) maltodextrina;
- h) mel;
- i) óleos;
- j) ovos;
- k) produtos de frutas, cereais, mel e legumes; e



l) vitaminas, sais minerais e fibras e fibras alimentares, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica.

Art. 5º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Art. 6º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de óleo vegetal em substituição à gordura láctea.

§1º Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo 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".

§2º A repetição da expressão "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" abaixo da denominação de venda, torna-se opcional, quando a informação já estiver contemplada no texto da denominação de venda do produto.

Art. 7º A alusão à característica de preparo instantâneo poderá ser indicada em qualquer parte do rótulo, desde que não componha a denominação de venda do produto.

Art. 8º Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - apresentação em pó; e
- II - coloração e odor característicos, de acordo com os ingredientes adicionados.

Art. 9º Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - composto lácteo sem adição deve ter no mínimo 13 g (treze gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100 g (cem gramas) do produto elaborado; e

II - composto lácteo com adição devem ter no mínimo 9 g (nove gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100 g (cem gramas) de produto elaborado.

§1º Caso o composto lácteo com adição apresente características de cor, odor e sabor semelhantes ao leite em pó, deve ter no mínimo 13 g (treze gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100 g (cem gramas) do produto elaborado.

§2º Composto lácteo sem adição, na cor branca, pronto para o consumo, após sua reconstituição em forma líquida, deve ter no mínimo 1,9 g (um grama e nove décimos) / 100 ml (cem mililitros), de proteínas lácteas.

§3º O composto lácteo com adição, após a reconstituição na forma líquida, deve ter no mínimo 1,3 g (um grama e três décimos) / 100 ml (cem mililitros), de proteínas lácteas.

§4º Caso o composto lácteo com adição apresente características sensoriais de cor, odor e sabor semelhantes ao leite em pó, quando pronto para consumo, após sua reconstituição na forma líquida, o produto deverá ter no mínimo 1,9 g (um grama e nove décimos) / 100 ml (cem mililitros), de proteínas lácteas.

Art. 10. Os produtos descritos nesta Portaria devem atender aos parâmetros microbiológicos estabelecidos na Tabela 1, do Anexo.

Art. 11. Composto lácteo não deve conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverá ser envasado em embalagem bromatologicamente apta.

Art. 12. 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. O composto lácteo deve ser conservado em local seco e arejado e comercializado em temperatura ambiente.

Art. 13. As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a suas classificações e processamento tecnológico, devem ser:



I - composto lácteo sem adição:

a) composto lácteo.

II - composto lácteo com adição:

a) composto lácteo com ...;

b) composto lácteo sabor ...; e

c) composto lácteo com ... sabor

Parágrafo único. A identificação das substâncias alimentícias não-lácteas ou aromatizantes, que confirmam característica distintiva ao produto, devem ser informadas na denominação de venda.

Art. 14. No composto lácteo deve constar, no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, com uso de letras em caixa altas e em negrito a expressão "COMPOSTO LÁCTEO NÃO É LEITE EM PÓ" ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE EM PÓ".

Art. 15. 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.

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. 16. Esta Portaria entra em vigor em na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

ANEXO

Parâmetros microbiológicos para composto lácteo

Tabela 1. Parâmetros microbiológicos para composto lácteo, registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária.

Microorganismos	Critérios			
	n	c	m	M
Aeróbios mesófilos estáveis/ g	5	2	3x104	105
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	5	0	10	-
<i>Estafilococos coagulase</i>	5	1	10	102
<i>Salmonella sp(25g)</i>	10	0	0	-

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

