

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 23/07/2025 | Edição: 137 | Seção: 1 | Página: 5

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

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.333, DE 21 DE JULHO DE 2025

Altera a Portaria SDA/MAPA nº 1.174, de 3 de setembro de 2024, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, 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 21000.062588/2022-89, resolve:

Art. 1º O art. 18 da Portaria SDA/MAPA nº 1.174, de 3 de setembro de 2024, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea, passa a vigorar com a seguinte alteração:

"Art. 18 Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão até o dia 1º de junho de 2026, para adequarem-se às condições previstas.

....." (NR)

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

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA



Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 05/09/2024 | Edição: 172 | Seção: 1 | Página: 6

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

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.174, DE 3 DE SETEMBRO DE 2024

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, 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 21000.062588/2022-89, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico que fixa os padrões de identidade e qualidade para bebida láctea, na forma desta Portaria.

Art. 2º Para fins desta Portaria, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite, de leite reconstituído, de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único. Os constituintes lácteos da bebida láctea devem representar mais que 50% (cinquenta por cento) m/m (massa/ massa) dos ingredientes do produto elaborado.

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 a ultra alta temperatura (ultra high temperature) UAT/UHT;
- IV - bebida láctea ultrapasteurizada; e
- V - bebida láctea tratada termicamente, após fermentação.

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 de 10° C (dez graus Celsius).

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

- I - bebida láctea sem adição; e
- II - bebida láctea com adição.

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

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

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

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

- I - caseína e caseinato alimentício;
- II - concentrado proteico de leite e de soro de leite;



III - creme de soro;
IV - creme de leite;
V - creme do leite ácido;
VI - creme do leitelho;
VII - doce de leite;
VIII - gordura anidra de leite ou butter oil;
IX - gordura láctea de uso industrial;
X - iogurte;
XI - isolado de proteína de leite;
XII - isolado de proteína de soro de leite;
XIII - leite concentrado;
XIV - leite em pó;
XV - leitelho;
XVI - leite fermentado;
XVII - manteiga;
XVIII - massa coalhada;
XIX - outras proteínas lácteas;
XX - permeados de leite e de soro de leite;
XXI - sólidos de origem láctea;
XXII - soro de leite em suas diversas formas; e

XXIII - outros derivados de origem láctea aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária.



§3º Para a bebida láctea fermentada, são ingredientes obrigatórios, isolados ou em combinação:
I - cultivos de bactérias lácticas;
II - cultivos de bactérias lácticas específicas; e
III - leite fermentado.

Art. 7º Para fins desta Portaria, os ingredientes não lácteos permitidos em uso na formulação de bebida láctea, isolados ou em combinação, nas suas diversas formas e tratamentos são:

I - açúcares;
II - amidos ou amidos modificados;
III - bebidas alcoólicas, nos limites previstos da formulação total, para que não seja configurado produto alcoólico;
IV - café, chá e seus derivados;
V - chocolate e outros derivados de cacau, na forma em pó ou em calda;
VI - condimentos e especiarias;
VII - extrato de malte;
VIII - gelatina, gelatina hidrolisada e colágeno;
IX - maltodextrina;
X - mel;
XI - óleos;
XII - produtos de frutas, cereais, legumes, mel e fibras alimentares; e

XIII - vitaminas, sais minerais e fibras, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica.

§1º 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.

§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, autorizados em legislação específica.

Art. 9º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição 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. 10. Os produtos definidos nesta Portaria devem apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - 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 Bebida láctea sem adição deve ter no mínimo 2 g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda de origem láctea.

§2º Bebida láctea com adição, que apresente características sensoriais iguais ou semelhantes à bebida láctea sem adição, deve ter no mínimo 1,7 g (um grama e sete décimos)/100 g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2 g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de 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, na bebida láctea fermentada, deve ser no mínimo de 106 UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias, por grama), no produto elaborado, mantendo-se durante sua validade.

Art. 13. Bebida láctea não deve conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverá ser envasada em embalagem bromatologicamente apta.

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. Bebida láctea pasteurizada, bebida láctea ultrapasteurizada e bebida láctea fermentada deverão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10° 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 pasteurizada com ... sabor ...;

V - bebida láctea esterilizada;
VI - bebida láctea esterilizada com ...;
VII - bebida láctea esterilizada sabor ...;
VIII - bebida láctea esterilizada com ... sabor ...;
IX - bebida láctea UAT/UHT;
X - bebida láctea UAT/UHT com ...;
XI - bebida láctea UAT/UHT sabor ...;
XII - bebida láctea UAT/UHT com... sabor ...;
XIII - bebida láctea ultrapasteurizada ...;
XIV - bebida láctea ultrapasteurizada com ...;
XV - bebida láctea ultrapasteurizada sabor ...;
XVI - bebida láctea ultrapasteurizada com ... sabor ...;
XVII - bebida láctea fermentada,
XVIII - bebida láctea fermentada com ...;
XIX - bebida láctea fermentada sabor ...;
XX - bebida láctea fermentada com ... sabor ...;
XXI - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação;
XXII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com ...;
XXIII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação sabor ...; e
XXIV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com ... 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, o produto será classificado como bebida láctea com açúcar, ou bebida láctea açucarada.

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 a bebida láctea na cor branca: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE" ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"; e

II - para a bebida láctea fermentada: "BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE" ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE".

~~Art. 18. 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. 19. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA
ANEXOPARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS PARA BEBIDA LÁCTEA

Tabela 1. Parâmetros físico-químicos para bebida láctea.:

Produto	Proteínas de origem láctea (g/100 g) (%)
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

* Bebida láctea com adição, que apresente características sensoriais iguais ou semelhantes à bebida láctea sem adição, deve ter no mínimo 1,7 g (um grama e sete décimos) /100 g (cem gramas) de proteína de origem láctea e 2g (dois gramas) /100 g (cem gramas) de matéria gorda, de origem láctea.

Tabela 2. Parâmetros microbiológicos para bebida láctea.

Produto	microorganismo	Critérios			
		n	c	m	M
bebida láctea UHT	Aeróbios mesófilos/mL *	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$
bebida láctea pasteurizada, bebida láctea ultrapasteurizada	Aeróbios mesófilos/mL *	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	5	10
	Coliformes/mL (45 °C)	5	2	2	5
bebida láctea fermentada	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	10	100
	Coliformes/mL (45 °C)	5	2	< 3	10
bebida láctea esterilizada	Aeróbios mesófilos/mL	5	0		100

* ou (xx/g).

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

