

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 25/04/2023 | Edição: 78 | Seção: 1 | Página: 3

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

## **PORTARIA SDA Nº 777, DE 20 DE ABRIL DE 2023**

Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a minuta de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos compostos lácteos.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, e no Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002, e o que consta do Processo nº 21000.062694/2022-62, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem atender os compostos lácteos, destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. O projeto de regulamento encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

## ANEXO

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023; 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 nº 21000.062694/2022-62, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico, que fixa os padrões de identidade e qualidade, que devem atender os compostos lácteos, destinados ao consumo humano, na forma desta Portaria.

Art. 2º Para fins desse regulamento, 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 na alínea I, os ingredientes lácteos devem ser os únicos constituintes do produto.

§ 2º Na classificação prevista na alínea II, os ingredientes lácteos devem corresponder ao mínimo de 51% (cinquenta e um por cento) m/m (massa/massa) do produto.

Art. 4º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingrediente obrigatório o leite, nas suas diversas formas e tratamentos.

Art. 5º Os produtos previstos por esta Portaria apresentam como ingredientes opcionais, isolados, ou em combinação:

I - Ingredientes lácteos:

1. caseína e caseinatos;
2. concentrado de proteína de leite;
3. concentrado de proteína de soro de leite;
4. creme de leite;
5. gordura anidra do leite ou butter oil;
6. gordura láctea para uso industrial;
7. iogurte;
8. lactose;
9. leite fermentado;
10. leitelho;
11. manteiga;
12. massa coalhada;
13. permeado de leite;
14. permeado de soro de leite; e
15. soro de leite.

II - Ingredientes não lácteos:

1. açúcares;
2. amidos ou amidos modificados;
3. café;
4. chocolate e outros derivados de cacau;
5. condimentos, especiarias;
6. gelatina;
7. maltodextrina;
8. mel;
9. ovo; e
10. produtos de frutas, cereais, mel, legumes e fibras alimentares.

Art. 6º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria é permitido o uso de aditivos e coadjuvantes alimentares, desde que autorizados em legislação específica.

Art. 7º Na elaboração dos produtos previstos nesta Portaria, não é permitida a adição de gordura ou óleo vegetal em substituição à gordura láctea.

Parágrafo único. Observada a previsão do caput, permite-se apenas a adição de óleo vegetal, para fins de enriquecimento do produto, ou de informação nutricional complementar, devendo ser indicado, logo abaixo da denominação de venda do produto, a seguinte expressão: "CONTÉM ÓLEO

**VEGETAL".**

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 - Os compostos lácteos sem adição devem ter no mínimo 13g (treze gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100g (cem gramas) do produto elaborado; e

II - Os compostos lácteos com adição devem ter no mínimo 9g (nove gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100g (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 13g (treze gramas) de teor de proteína de origem láctea, por 100g (cem gramas) do produto elaborado.

§ 2º O composto lácteo sem adição, na cor branca, pronto para o consumo, após sua reconstituição em forma líquida, deve ter no mínimo 1,9g (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 1,3g (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. Os compostos lácteos não devem conter impurezas e substâncias estranhas à sua composição e deverão ser envasados em embalagens bromatologicamente aptas.

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. Os compostos lácteos devem ser conservados 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;

1. composto lácteo.

II - composto lácteo com adição;

1. composto lácteo com ".....";

2. composto lácteo sabor "....."; e

3. 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. Nos compostos lácteos de cor branca 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 xxxxº de xxxxxxxx de xxxx.

#### ANEXO 1

Tabela 1. Parâmetros microbiológicos para os compostos lácteos.

Microorganismos	Critérios			
	n	c	m	M
Aeróbios mesófilos estáveis/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-
Estafilococos coagulase	5	1	10	$10^2$
Salmonella sp (25g)	10	0	0	-