

**O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 02 de janeiro de 2019, 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 21000.054705/2019-35.

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar as Sobremesas Lácteas, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Entende-se por sobremesa láctea o produto lácteo pronto para o consumo, composto pela mistura de leite, em suas diversas formas, padronizado ou não em seu teor de gordura, proteína, ou ambos, com derivados lácteos ou substâncias alimentícias, ou ambos, previstos neste Regulamento, podendo ser adicionada de amidos, amidos modificados e maltodextrina.

§ 1º A sobremesa láctea pode ser apresentada nas formas pastosa, semissólida, sólida, aerada, gelificada, entre outras formas tecnologicamente reconhecidas.

§ 2º As sobremesas lácteas deverão apresentar mais que 50% m/m (cinquenta por cento massa/massa) de leite e outros produtos lácteos, isolado ou em combinação, do total de ingredientes do produto.

§ 3º Não é permitida a adição de gordura vegetal em substituição à gordura láctea.

Art. 3º As sobremesas lácteas, classificam-se em:

I - sem adição: é a sobremesa láctea sem a adição de ingredientes não lácteos;

II - com adição: é a sobremesa láctea adicionada de ingredientes não lácteos;

III - fermentada: é a sobremesa láctea fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos ou adicionado de leites fermentados, isolado ou em combinação, e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após a fermentação, podendo ser com ou sem adição;

IV - tratada termicamente após fermentação: é a sobremesa láctea de que trata o inciso III do **caput**, posteriormente submetida a tratamento térmico adequado, podendo ser com ou sem adição;

V - de soro de leite: é a sobremesa láctea cuja base láctea for composta preponderantemente de soro de leite, em suas diversas formas, podendo ser com ou sem adição;

VI - de soro de leite fermentada: é a sobremesa láctea de que trata o inciso V, fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos ou adicionada de leites fermentados, isolado ou em combinação e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após a fermentação, podendo ser com ou sem adição; e

VII - de soro de leite tratada termicamente após fermentação: é a sobremesa láctea de que trata o inciso VI do **caput**, posteriormente submetida a tratamento térmico adequado, podendo ser com ou sem adição.

Parágrafo único. Para as sobremesas lácteas fermentadas, a contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g no produto final, para os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade.

Art. 4º A sobremesa láctea apresenta como ingredientes obrigatórios o leite, leite reconstituído ou leite concentrado, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos.

§ 1º Para a sobremesa láctea fermentada também são ingredientes obrigatórios os cultivos de microrganismos específicos ou leites fermentados, isolados ou em combinação.

§ 2º Para todas as sobremesas lácteas sem adição, os derivados lácteos são ingredientes obrigatórios.

Art. 5º A sobremesa láctea apresenta como ingredientes opcionais:

I - amidos, amidos modificados e maltodextrina;

II - derivados lácteos; e

III – substâncias alimentícias como produtos de frutas ou vegetais, cereais, mel, café, chá, produtos de cacau em suas diversas formas de apresentação, condimentos, especiarias, ovo e açúcares.

Parágrafo único. A adição de amidos ou amidos modificados não poderá ser superior a 4% m/m (quatro por cento massa/massa) de sua composição.

Art. 6º A sobremesa láctea deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma e sabor característico ou de acordo com os ingredientes alimentícios e aromatizantes adicionados;

II - consistência pastosa, semissólida, sólida, aerada, ou gelificada, de acordo com sua composição; e

III - cor de acordo com os ingredientes alimentícios e corantes adicionados.

Art. 7º A sobremesa láctea deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - sobremesa láctea sem adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois gramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

b) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

II - sobremesa láctea com adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto;

III - sobremesa láctea fermentada sem adições:

a) acidez: 0,6g a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de  $10^6$  UFC/g, no produto final, para todos os cultivos lácteos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois gramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

d) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

IV - sobremesa láctea fermentada com adições:

a) acidez: 0,6g a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de  $10^6$  UFC/g, no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

V - sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois gramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

c) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

VI – sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g de produto; e

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

VII – sobremesa láctea de soro sem adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

VIII – sobremesa láctea de soro com adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

IX – sobremesa láctea de soro fermentada sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de  $10^6$  UFC/g, no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

X – sobremesa láctea de soro fermentada com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de  $10^6$  UFC/g, no produto final, para todos os cultivos lácticos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

XI – sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico por 100g (cem gramas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

XII – sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois gramas) de ácido láctico 100g (cem gramas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem gramas) de produto; e

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez gramas) de sólidos totais por 100g (cem gramas) de produto.

Art. 8º As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.

Parágrafo único. As sobremesas lácteas que não exigirem refrigeração para sua conservação devem atender aos parâmetros microbiológicos para doce de base láctea, não comercialmente estéreis.

Art. 9º As sobremesas lácteas de que trata este Regulamento podem ser submetidas aos tratamentos térmicos de pasteurização, esterilização, UAT ou UHT, ou outros processos tecnológicos disponíveis.

Art. 10. As sobremesas lácteas que necessitem de conservação sob refrigeração deverão ser mantidas em temperatura não superior a  $10^{\circ}\text{C}$  (dez graus celsius).

Art. 11. As sobremesas lácteas não devem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. A denominação de venda do produto é Sobremesa Láctea ou Sobremesa Láctea de Soro.

§ 1º Para o produto de que tratam os incisos III e VI do Art. 3º deverá ser acrescido o termo “fermentada” à sua denominação de venda.

§ 2º Para os produtos de que tratam o inciso IV e VII do Art. 3º deverá ser acrescido o termo “tratada termicamente após a fermentação” à sua denominação de venda.

§ 3º Para os produtos tradicionalmente reconhecidos ou com denominações consagradas pelo uso, este nome poderá ser utilizado no rótulo do produto em forma de “splash”, em complementação à denominação de venda.

§ 4º Para o produto de que trata o inciso II do Art. 3º deverão ser acrescidos à denominação de venda os ingredientes que conferem características distintivas ao produto.

§ 5º Para os produtos de que tratam os incisos III e VI do Art. 3º poderá ser indicada a presença dos cultivos lácticos utilizados no rótulo.

§ 6º No caso em que corresponda, poderá ser empregado no rótulo, de forma opcional, expressões referentes à forma de apresentação do produto ou consistência.

Art. 13. É permitido o uso de aditivos autorizados em legislação específica.

Art. 14. Os estabelecimentos que já possuem sobremesa láctea registrada têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

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. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.