



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

ORIENTAÇÕES PARA ANÁLISE DE ROTULAGEM DE PRODUTOS LÁCTEOS

1. ALIMENTO A BASE DE MANTEIGA E MARGARINA:

- 1.1. Produto resultante da fusão da manteiga com a margarina;
- 1.2. No rótulo não poderá ser destacada a presença da manteiga, nem poderão constar comparações do “produto a base de manteiga e margarina” com a “manteiga” isolada;
- 1.3. Podem ser utilizados os aditivos previstos tanto para a manteiga quanto para a margarina;
- 1.4. Os padrões microbiológicos devem atender aos requisitos previstos nos RTIQs dos dois produtos (manteiga e margarina), sendo adotados os mais restritivos.

2. CREME DE RICOTA:

- 2.1. Produto elaborado a partir da ricota, sendo este o ingrediente preponderante na base láctea, podendo ser adicionado sal e temperos;
- 2.2. Podem ser utilizados os aditivos previstos no RTIQ de Queijos, para queijos de muito alta umidade (Portaria nº 146/96);
- 2.3. Se forem adicionados condimentos, a denominação deverá contemplar estes ingredientes (Ex: “Creme de Ricota com cebola” ou “Creme de Ricota Condimentado”).

3. CREME DE LEITE CRU REFRIGERADO DE USO INDUSTRIAL:

- 3.1. Verificar o atendimento dos critérios estabelecidos pelo Ofício GAB/DIPOA nº 38/09, de 18 de março de 2009 e os requisitos físico químicos estabelecidos no RTIQ de Creme de Leite a Granel de Uso Industrial (Portaria nº 146/96);
- 3.2. O carimbo da Inspeção Federal a ser utilizado no rótulo será o modelo 3, com 4 cm, conforme artigo 833 do RIISPOA;
- 3.3. Considerando que o teor de matéria gorda do creme de leite é variável, a indicação da quantidade de gordura no rótulo do produto é opcional, sendo responsabilidade do fabricante a conformidade entre a informação declarada e a composição do produto.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

4. CREME DE SORO DE LEITE CRU REFRIGERADO DE USO INDUSTRIAL:

- 4.1. Seguir os mesmos critérios adotados para o creme de leite cru refrigerado de uso industrial, no que for aplicável (ex: critérios de tempo, temperatura, requisitos de embalagem, etc);
- 4.2. O creme obtido a partir do soro de leite será designado “creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial”.

5. CONCENTRADO PROTÉICO:

- 5.1. Pode ser obtido a partir do leite ou do soro de leite, devendo a matéria prima ser mencionada junto à denominação de venda, bem como o percentual de proteína (Ex: “concentrado protéico de leite - 80%” ou “concentrado protéico de soro de leite - 80%”);
- 5.2. Quando o produto for apresentado em pó, esta forma de apresentação deve ser incluída junto à denominação de venda (Ex: “Concentrado protéico de (leite/soro de leite) em pó - 80%”);
- 5.3. No produto em pó, o teor de proteína deve estar compreendido entre 50 a 80%;
- 5.4. As proteínas hidrolisadas também são “concentrados protéicos”, porém a denominação de venda deve ser “Concentrado Protéico de (Leite/Soro de Leite) Hidrolisado - 80%” ou “Concentrado Protéico de (Leite/Soro de Leite) Hidrolisado em pó - 80%”, segundo corresponda.

6. DOCE DE SORO DE LEITE:

- 6.1. Produto semelhante ao doce de leite, mas com composição predominante de soro de leite;
- 6.2. Uma vez que o produto não possui RTIQ, não há restrição quanto ao conteúdo máximo de sacarose;
- 6.3. Podem ser utilizados os aditivos previstos na Resolução nº 388, de 05 de agosto de 1999, (“Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 - Sobremesas”) - Item 19.2.1. “Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) prontos para o consumo”.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

7. FARINHA LÁCTEA:

- 7.1. Atender ao disposto nos artigos 673 e 674 do RIISPOA;
- 7.2. Ressaltamos a necessidade de atendimento ao disposto na definição do produto constante no RIISPOA: “o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada”;
- 7.3. É importante verificar o atendimento dos *claims* para vitaminas e minerais no produto pronto para consumo e preparado conforme instruções do fabricante;
- 7.4. O rótulo não deve ter nenhuma indicação do produto para crianças menores de 3 anos.

8. FONDUE DE QUEIJO:

- 8.1. Atender ao disposto no RTIQ de queijo processado;
- 8.2. A denominação de venda deverá ser a definida no RTIQ, podendo figurar a expressão “Fondue de Queijo” como *splash*.

9. ISOLADO PROTÉICO:

- 9.1. Pode ser obtido a partir do leite ou do soro de leite, devendo a matéria prima ser mencionada junto à denominação de venda (“Isolado protéico de leite” ou “Isolado protéico de soro de leite”);
- 9.2. Quando o produto for apresentado em pó, esta forma de apresentação deve ser incluída junto à denominação de venda (“Isolado protéico de (leite/soro de leite) em pó”);
- 9.3. No produto em pó, o teor de proteína deve ser maior que 90%.

10. MASSA COALHADA:

- 10.1. Será denominado “massa coalhada” o produto obtido por coagulação do leite por meio de coalho e ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas;
- 10.2. Quanto à composição, características sensoriais, requisitos físico-químicos, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, higiene (considerações gerais, critérios macroscópios, microscópios e microbiológicos), pesos e medidas, métodos de análise e amostragem,



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

deve ser atendido o disposto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de massa para elaborar queijo mussarela, aprovado pela Portaria nº 366/97;

10.3. Ressaltamos que este produto não pode ser utilizado para substituir queijos em produtos lácteos, a exemplo do “queijo processado”.

11. PERMEADO:

11.1. Produto líquido resultante do processo de concentração em membranas do leite ou do soro de leite;

11.2. A matéria prima deve ser mencionada junto à denominação de venda (“Permeado de leite” ou “Permeado de soro de leite”);

11.3. Quando o produto for apresentado em pó, esta forma de apresentação deve ser incluída junto à denominação de venda (“Permeado de (leite/soro de leite) em pó”)

12. QUEIJO COLONIAL:

12.1. Obtido a partir de leite de vaca pasteurizado;

12.2. Maturado durante pelo menos 10 dias, em câmara com temperatura acima de 10°C;

12.3. Podem ser utilizados os aditivos previstos no RTIQ dos Queijos (Portaria nº 146/96).

13. QUEIJO FRESCAL ULTRAFILTRADO:

13.1. Queijo frescal obtido a partir do leite ultrafiltrado;

13.2. A denominação de venda não poderá fazer referência a queijos com denominação reconhecida (a exemplo do “Queijo Minas Frescal”);

13.3. Não há exigência em relação ao peso e formato da peça.

14. QUEIJO MINAS – MEIA CURA:

14.1. Obtido a partir de leite de vaca pasteurizado;

14.2. Deve ser atendido o disposto no artigo 614 do RIISPOA, exceto pelo período de maturação, que será de, pelo menos, 10 dias;

14.3. A denominação de venda é “QUEIJO MINAS”, com a indicação MEIA CURA em *splash*.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

15. QUEIJO MONTANHÊS:

- 15.1. Queijo obtido a partir do leite de vaca pasteurizado;
- 15.2. Maturado durante pelo menos 60 dias;
- 15.3. Podem ser utilizados os aditivos previstos no RTIQ dos Queijos (Portaria nº 146/96);
- 15.4. A denominação de venda deve ser “QUEIJO MONTANHÊS”, sem a palavra “tipo”.

16. QUEIJO SERRANO:

- 16.1. Queijo obtido a partir do leite de vaca pasteurizado;
- 16.2. Maturado durante pelo menos 10 dias, em câmara com temperatura acima de 10°C;
- 16.3. Podem ser utilizados os aditivos previstos no RTIQ dos Queijos (Portaria nº 146/96);

17. QUEIJO DE LEITE DE OUTRAS ESPÉCIES:

- 17.1. A denominação de venda será “Queijo de Leite de (espécie) Fresco” ou “Queijo de Leite de (espécie) Maturado”, conforme corresponda, não sendo permitida qualquer referência a denominações reconhecidas, incluindo a marca;
- 17.2. Os aditivos permitidos são aqueles previstos no RTIQ dos Queijos (Portaria nº 146/96);
- 17.3. Ressaltamos que, caso seja utilizada uma denominação específica à variedade do queijo, que não esteja previsto no Codex Alimentarius, a análise deverá ser realizada no DIPOA.
- 17.4. Ex: “Queijo de Leite de Ovelha Maturado” - análise no estado.
- 17.5. Ex: “Queijo tipo Pecorino Romano” - análise no DIPOA.

18. QUEIJOS PREVISTOS NO CODEX ALIMENTARIUS:

- 18.1. Por meio dos valores de nutrientes declarados na tabela de informação nutricional, verificar a classificação do queijo quanto ao teor de umidade e de matéria gorda no extrato seco, conforme Portaria MA/SDA nº 146/96;
- 18.2. Observar se a forma e o peso do queijo estão de acordo com a descrição do produto apresentada pelo *Codex Alimentarius*;
- 18.3. Observar os ingredientes permitidos para cada tipo de queijo conforme disposto no *Codex Alimentarius*;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

- 18.4.Quanto ao uso de aditivos permitidos deverá ser atendido o disposto na Portaria MA/SDA nº 146/96, não sendo permitido o uso dos aditivos previstos nas normas Codex;
- 18.5.Verificar se o tempo mínimo de maturação do queijo atende a recomendação do *Codex Alimentarius*;
- 18.6.Na denominação de venda é necessário utilizar a indicação “tipo”, conforme item 3.3 da Instrução Normativa MA/SDA nº 22/2005. E, toda menção que constar no rótulo do produto referente ao tipo de queijo também deverá utilizar a indicação “tipo”.
19. **QUEIJOS FRACIONADOS** - queijos cujo processo de fabricação inicia-se pelo fracionamento de peças inteiras já registradas, independente se aprovação da peça foi realizada pelo DIPOA ou nos Estados:
- 19.1. O croqui do rótulo do produto fracionado deve possuir todas as informações obrigatórias correspondentes ao aprovado para a peça inteira, no que couber.
20. **SOBREMESA LÁCTEA:**
- 20.1.Para ser considerada uma sobremesa láctea, a composição do produto deverá apresentar quantidade preponderante de ingredientes lácteos;
- 20.2.O uso de aditivos deverá atender a tabela 19.2 da Resolução SVS/MS nº 388/98, Regulamento Técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 19 – sobremesas.
21. **SORO DE LEITE** - o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína alimentar e produtos similares;
- 21.1.**SORO DE LEITE CONCENTRADO** - soro de leite que foi submetido à desidratação parcial por processo tecnologicamente adequado seguido por refrigeração;
- 21.1.1.Pode ser parcialmente ou totalmente desmineralizado, devendo esta característica constar na denominação de venda, bem como o percentual de desmineralização (Ex: “soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado” - 30% ou “soro de leite concentrado desmineralizado”);



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas

21.2. **SORO DE LEITE EM PÓ** - soro de leite que foi submetido à desidratação por processo tecnologicamente adequado.

22. PRODUTOS LÁCTEOS (QUEIJOS, IOGURTES, MANTEIGAS, LEITE EM PÓ, ETC) DE OUTRAS ESPÉCIES:

22.1. Para produtos que possuam RTIQ correspondente ao produto elaborado a partir de leite de vaca, a análise do produto similar obtido de leite de outras espécies seguirá os padrões definidos nos respectivos RTIQs, no que couber;

22.2. Chamamos a atenção para o uso de aditivos, sendo permitidos somente aqueles contemplados no RTIQ;

22.3. São admitidas variações dos requisitos físico-químicos e sensoriais de acordo com a espécie.

23. PRODUTOS ORGÂNICOS

23.1. Deve ser anexada, junto com o croqui do rótulo, documentação comprobatória da qualidade orgânica do produto, emitida pelo organismo que controlam a qualidade orgânica (Certificadoras ou Sistemas Participativos);

23.2. A indicação "ORGÂNICA" ou outras expressões equivalentes previstas na legislação não devem fazer parte da denominação de venda do produto, por se tratar de atributo de qualidade;

1.1. A consulta dos organismos que controlam a qualidade orgânica (Certificadoras e Sistemas Participativos) credenciados no MAPA e o cadastro de produtores orgânicos pode ser feita no seguinte endereço:

<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/organicos/cadastro-nacional>