



# **RIISPOA O QUE MUDOU PARA QUEIJOS**

**ABIQ/SINDILEITE -SP  
22 de novembro de 2017  
São Paulo -SP**



## RIISPOA

Antes foram publicadas normas já modificando o sistema de fiscalização:

- **Decreto 8444/15** –inspeção periódica para lácteos;
- Decreto 8681/2016** -modificou a forma de registro de produtos;

### Inspeção Baseada no Risco Estimado:

**-Norma Interna 02/DIPOA/DAS/2015 :**Inspeção com Base no Risco Estimado

**-Memorando Circular N°26/2016/CGI/DIPOA** estabelece a freqüência mínima de supervisões em função de exigências de inspeção.

**-Norma Interna 01/DIPOA/2017:** formulários, freqüência,e amostragem para verificação oficial dos Programas de Autocontrole- PAC,das indústrias

**-Norma Interna 02/DIPOA/2017:** relatórios de supervisão dos programas de autocontrole.



## RIISPOA

# DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO 2017

DOU de 01/06/2017

*Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.*



## RIISPOA

# DECRETO Nº 9.069, DE 31 DE MAIO 2017

DOU de 01/06/2017

Publicado para alterar alguns erros de grafia e entendimento, substituir DIPOA por MAPA, diminuiu o valor das multas. Excluiu o leite padronizado e mudou a vigência do Decreto (imediato) e de alteração de categorias (de 1 ano para 6 meses).



## TITULO II- DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

**Foram excluídos os entrepostos usina**

**Queijaria:** o estabelecimento localizado em propriedade rural **destinado à fabricação** de queijos tradicionais com características específicas, elaborados **exclusivamente com leite de sua própria produção**, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios.  
Como passam a ser sifadas podem fazer comércio interestadual e internacional.



## TITULO IV- DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

### CAPÍTULO I

**- DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS** - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das **queijarias**.

Parágrafo único. Quando a queijaria **não realizar** o processamento **completo do queijo**, a **fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento** será **co-responsável** por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos **agroindustriais de pequeno porte** de produtos de origem animal serão **disciplinadas em normas complementares específicas**, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.



## TITULO V - DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

### CAPITULO III- DA INSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

-Fica claro que a inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável **ao leite de vaca** e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades. Quando se tratar de outros leites deve ser mencionada a espécie( ex. leite de búfala).

**Comentários:** Se num queijo for utilizada mistura de leite de diferentes espécies na lista de ingredientes deve vir primeiro o que tiver em maior porcentagem que deve seguir o nome do leite. Ex: leite de búfala (60%), leite de vaca (40%)- Nome: Queijo Mussarela de Búfala e de Vaca. O percentual deve constar de forma clara na lista de ingredientes.



## TITULO VI-DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPITULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE E DEIVADOS

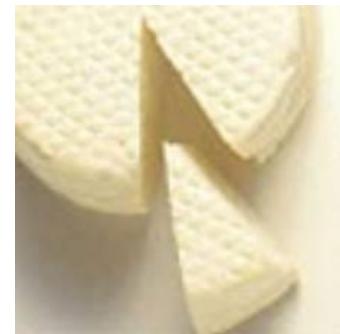
#### Subseção III -Dos queijos

Esta seção traz esclarecimentos importantes para o produtor de queijo, dentre elas:

- “Para os fins deste Decreto, queijo **fresco** é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação”. Considera-se a **data de fabricação** dos queijos frescos **o último dia da sua elaboração**.

“ Para os fins deste Decreto, queijo **maturado** é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade. Considera-se a **data de fabricação** dos queijos maturados, **o dia do término** do período **da maturação**.

Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.



## TITULO VI-DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPITULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE E DEIVADOS

#### Subseção III -Dos queijos

“ O processo de **maturação de queijos** pode ser **realizado em estabelecimento** sob inspeção federal **diferente daquele que iniciou a produção**, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo DIPOA para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação( isto significa que queijos maturados possam ser encaminhados para maturar em outra fábrica).

“ A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.



## TITULO VI-DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPITULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE E DERIVADOS

#### Subseção III -Dos queijos

“ Fica excluído da não obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período inferior a **sessenta dias** ( este artigo permite a fabricação de queijo a partir de leite cru mas estabelece um prazo mínimo de maturação visando a proteção á saúde do consumidor a zoonoses).

Permaneceram citados no RIISPOA alguns queijos considerados de importância para o país, são eles: queijo de Coalho, de Manteiga ou do Sertão, Minas Frescal , **Minas Padrão**, Ricota Prato, Provolone, Queijo Regional do Norte ou Tropical ( o requeijão não foi citado nesta seção).



## TITULO VI-DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPITULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE E DEIVADOS

#### Subseção III -Dos queijos

É permitida **exclusivamente para processamento industrial** a fabricação de queijos de **formas e pesos diferentes** dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Comentários: Este artigo dá margem a várias interpretações e deveria ser revisto pois todos os queijos são para processamento industrial e depois vendidos. Se pretendiam mencionar "uso industrial" este não ficou entendido e portanto, acreditamos que este item se refere a todos os queijos .



## TITULO VI-DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPITULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE E DERIVADOS

#### Subseção VI -Dos outros derivados lácteos

O **Requeijão** é classificado como outros derivados lácteos. Mantida a obrigatoriedade da denominação requeijão estar reservada ao **produto cuja base láctea não contenha gordura ou proteína não láctea**.

**Comentários:** os produtos registrados com gordura vegetal terão que alterar sua denominação e ter de fazer registro.

Permite o uso da ultrafiltração e considera um processo tecnológico reconhecido pelo MAPA. Os **queijos elaborados a partir de ultrafiltração** podem ser denominados queijo, mas sem mencionar o nome do produto fabricado por tecnologia convencional. Ex .queijo frescal e não queijo Minas Frescal.



## TITULO VI-DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPITULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE E DEIVADOS

#### Subseção VI -Dos outros derivados lácteos

Produtos com alegações **funcionais** devem apresentar documentos comprobatórios emitidos pela **ANVISA**, bem como indicação de qual grupo populacional a que se destina.

**Aditivos:** aprovação pela Anvisa. Mapa decide se aprova ou não para produto de origem animal



## **TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.**

### **CAPÍTULO I -DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Todo produto de origem animal produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.**

No registro deve **constar: a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.**

**O registro** deve ser renovado a cada **dez anos** ( qualquer alteração de formulação necessita de atualização no sistema)

**Produtos com RTIQ ou citados no Decreto: não precisam de análise prévia**

**Produtos sem RTIQ, não previstos no Decreto ou em normas complementares: análise prévia pelo DIPOA** ( não existe mais aprovação prévia e sim análise prévia



## TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.

**CAPÍTULO I -DO REGISTRO DE PRODUTOS** No processo de solicitação de registro, devem constar:

- I - **matérias-primas e ingredientes**, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II - **descrição das etapas** de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- III - **descrição dos métodos de controle** realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e
- IV - relação dos **programas de autocontrole** implantados pelo estabelecimento.  
Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo DIPOA.



## **TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.**

### **CAPÍTULO I -DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 446.**

**§ 2º** Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

**§ 3º** O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

**§ 4º** As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

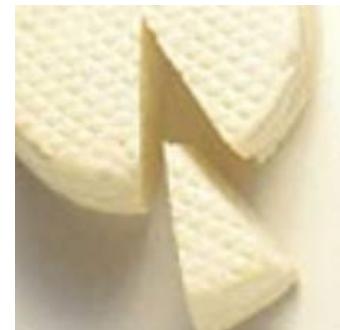


## **TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.**

### **CAPÍTULO I -DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 446. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos,sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco,erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade,quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.



## TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.

Todos os **ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia** apresentados de forma combinada devem dispor de **informação clara sobre sua composição e seus percentuais** (as empresas fornecedoras de insumos estão pleiteando não mencionar percentuais de ingredientes que não tem limite especificado para o produto, **parecer negado pelo DIPOA, permissão apenas para aromas.**)

Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo MAPA:

-Para efeito de registro, o MAPA disponibilizará sistema informatizado específico(Sistema PGA/SIGSIF 2; IN 01/2017).

- O registro será **cancelado quando houver descumprimento** disposto na legislação ( avaliação interna no DIPOA e nas auditorias)



## TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS

Além de outras exigências previstas neste Decreto, **os rótulos devem trazer de forma clara e legível:**

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
- IV - carimbo oficial do SIF;
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI - marca comercial do produto, quando houver; VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- X - identificação do país de origem;
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.



## TÍTULO VII- DO REGISTRO DE PRODUTOS

-Quando ocorrer apenas o processo **de fracionamento** ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "**Fracionado por**".ou "**Embalado por**", respectivamente, **em substituição** à expressão "fabricado por".

Nestes casos , deve constar a **data de fracionamento ou de embalagem** e a **data de validade**, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento.

-Se um queijo for fabricado num estabelecimento e sua maturação terminada em outro deve usar o carimbo de onde foi maturado



## TÍTULO VIII -DA ANÁLISE LABORATORIAL

Para realização das **análises fiscais**, deve ser coletada **amostra em triplicata** da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação:

-Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

-As **demais** devem ser utilizadas como **contraprova**. Uma amostra deverá ser **entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra** amostra deverá ser **mantida em poder do laboratório ou do SIF local**.

É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física ( empresas já tiveram amostras rejeitadas por apresentarem temperaturas diferentes das exigidas para o produto).



## TITULO IX- DA REINSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA

Foi facultado o **aproveitamento condicional de matérias primas e produtos em outro estabelecimento sob SIF**, cuidando para que seja feita uma efetiva rastreabilidade. Esta permissão é **nova**. No entanto os critérios de aproveitamento condicional/ condenação devem ser revistos pela publicação das orientações chamadas de "normas brancas" (Portaria 5 de 7/3/83-Critérios de Inspeção de Leite e Derivados)



## **TÍTULO XI DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

### **DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

#### **Seção I: Dos responsáveis pela infração**

Serão **responsabilizadas pela infração** às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, **as pessoas físicas ou jurídicas**.

#### **Observação: chamamos a atenção para o parágrafo único!**

Parágrafo único. **A responsabilidade** a que se refere o **caput** abrange as infrações cometidas por quaisquer **empregados ou prepostos** das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas



## **TÍTULO XI DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

### **Seção II :Das medidas cautelares**

**Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:**

**I - apreensão do produto;**

**II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e**

**III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.**

**§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.**

**§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIF constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.**

**§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação,(Obs.este item abre a possibilidade de recall pela Anvisa/MS).**

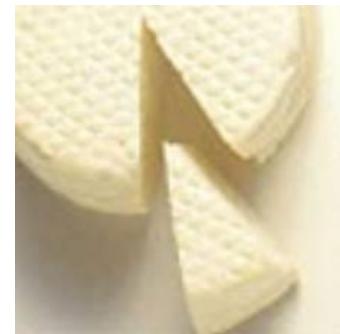


## **TÍTULO XI DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

**Independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos ( Obs. Importante salientar que o aproveitamento condicional previsto na reiinspeção independe da penalidade atribuída, ou seja mesmo se houver apreensão dependendo da causa, será permitido ):**

I - nos casos de apreensão, após reiinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.



## **TÍTULO XI- DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES ,DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

### **CAPÍTULO III -DAS PENALIDADES**

#### **SANÇÕES APLICADAS ISOLADAS OU ACUMULATIVAS:**

**ADVERTÊNCIA** : quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

**MULTA** : valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica;

**APREENSÃO OU CONDENAÇÃO** de produtos ou matérias primas de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

**SUSPENSÃO DE ATIVIDADE**: quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

**INTERDIÇÃO TOTAL OU PARCIAL** do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias;

**CASSAÇÃO DE REGISTRO OU DO RELACIONAMENTO** do estabelecimento.



**DECRETO Nº 9.069, DE 31 DE MAIO 2017 DOU de 01/06/2017( alterações do RIISPOA)**

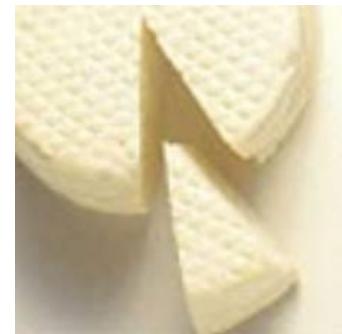
"Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de **dependências sociais** que possam ser comuns.

"Art. 262. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado-semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ." (NR)

" Art.437, § 3º Os produtos ~~não previstos neste decreto ou em normas complementares regulamentados~~ serão registrados mediante aprovação prévia pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal." (NR)

"Art. 479. Os produtos de origem animal podem ser reiinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação ~~para o consumo interno~~ para o comércio interestadual ou internacional.

Lavanderia: prazo 6 meses á partir de 01/06



## **DECRETO Nº 9.069, DE 31 DE MAIO 2017 DOU de 01/06/2017"Art. 508.)**

"Art. 538. Os estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de ~~um~~ ano cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos de que tratam os art. 42 ao art. 46 e para regularização cadastral nas categorias de estabelecimentos de que tratam os art. 16 ao art. 24." (NR).

**OBS.** somente as condições gerais tiveram 6 meses para adaptar. Outras obrigações previstas não terão um ano e sim terão de ser imediatas!

Comentários: quem fará as alterações de classificação será o próprio Mapa , as alterações de rotulagem não precisarão atender este prazo. Quase todos estabelecimentos anteriormente classificados como entreposto usina passarão a ser usina de beneficiamento.



## SISTEMA PGA SIG SIF

**Queijos com RTIQ previstos no RIISPOA: não precisa de aprovação**

**Queijos sem RTIQ: precisa colocar no sistema**

**Aprovação lenta( mais de 3 meses) associações trabalhando para solicitar aprovação de RTIQ's dos queijos Minas Padrão, Minas Meia Cura, Montanhês, Provolone, Reino, Ricota; Creme de Ricota; Cream Cheese; Farinha Láctea e Sobremesa Láctea, após ampla discussão na Câmara Setorial do Leite.**



## **Rotulagem : atenção rótulos errados poderão ser impedidos de usar-Auditorias de Rotulagem**

### **Chamadas Enganosas**

- Não serão aceitos expressões como “tradicional”, “original”, “especial”, “premium”, “mais ...”, “melhor qualidade”, “saudável”, etc, sem a devida justificativa para avaliação do DIPOA.
- Quando aceito, deverá ser inserido no rótulo texto explicativo sobre esse diferencial.
- Exceção apenas para os termos previstos em RTIQ.*



## DENOMINAÇÃO DE VENDA

- Conforme estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou RIISPOA.
- Painel principal do rótulo, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de outros dizeres.
- Tamanho da letra deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial.
  - **Mínimo 1/3 da maior indicação - Ofício Circular nº 31/2009 não mais existe**  
**(Discussão Mercosul – Rotulagem em geral- seguir a IN22 mas aconselho deixar como previsto no Of. Circular)**



## USO DA EXPRESSÃO TIPO

Muitos queijos fabricados segundo características de diferentes lugares geográficos ou que tenham denominação de origem controlada devem ter expressão tipo antes do nome. A expressão TIPO deve ser escrita com letras de igual tamanho, realce e visibilidade (mesmos caracteres de corpo e cor) que as usadas na denominação de venda do produto, a exemplo do QUEIJO TIPO GOURDA. Toda menção que constar no rótulo do produto referente ao nome do queijo tem que usar também a indicação Tipo.

**Acordo EU x Mercosul: 54 pedidos de denominação controlada para queijos**



Queijo

~~TIPO~~

**GOUDA**



## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- Produtos que exigem condições especiais para sua conservação.  
Queijos que exigem condições especiais de conservação previstas no seu RTIQ, devem obedecê-las (colocar no rótulo a temperatura máxima de conservação). Validade e instruções de conservação após abertura da embalagem devem constar do rótulo e são de responsabilidade do fabricante.
- *Observar recomendações para produtos acondicionados em latas (queijo Reino).*



### Formas de apresentação

As formas de apresentação não fazem parte da denominação: rolete, cunha, fatiado, espeto e podem vir abaixo deste com letras de caracteres de corpo e cor diferentes do nome do produto.

### Uso da expressão defumado

A expressão somente poderá ser utilizada para queijos submetidos á defumação. Se empregar aroma de fumaça deverá constar a expressão “sabor defumado”

### Adição de condimentos

Informar a composição percentual dos ingredientes e ou aditivos com limitação de uso. Exemplos: Condimento preparado sabor pizza...; Mistura de estabilizantes... e...

Devem informar os condimentos **junto** á denominação de venda: Ricota Fresca com Orégano



## Corantes

Para queijos - colocar o nome do corante e o teor do componente colorante. Exemplos: corante carmim de cochonilha - Teor de ácido carmínico; corante natural de urucum - teor de norbixina.

**Magenta:** uso na casca, permissão RDC 4 /Anvisa- Mapa enviou memorando dizendo que era para propor no RTIQ ( formato peixe congelado).

## Aditivos

Colocar com função tecnológica que exerce no queijo, o nome e número INS. Queijos com RTIQ específicos e os previstos no Codex, colocar os aditivos previstos no seu regulamento técnico ou se não tiver, utilizar somente os **aditivos permitidos pela Portaria 146/96**. Queijos light não tem obrigação de seguir esta portaria. Queijos sem RTIQ e previstos no RIISPOA ainda estão sem definição de aditivos obrigatórios, a exemplo da ricota, embora o Mapa exija usar os previstos na Portaria 146/96.



- **Aromatizante**

Colocar sua classificação correta: natural, sintético, idêntico ao natural, artificial. **Deve vir junto á denominação de venda: Requeijão Cremoso Sabor Cheddar**

- **Expressões como “sabor...” com....”**

Somente podem ser utilizadas como splash se estiverem de acordo com a denominação de venda aprovada e em caracteres uniformes. A expressão **cremoso** pode ser utilizada como chamado ou splash se assim designado no RTIQ( ex. requeijão).

- **IN 49/06**

Excluiu as **AUP**, mas todos os ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia tem a IN49/2006, que torna necessária anotação de todos os insumos que entram na fabricação de cada queijo.



## Queijos para Exportação

Devem empregar matérias primas oriundas de estabelecimentos habilitados para exportação apenas se o país importador exigir.

## Queijos para programas institucionais

Além dos dizeres de rotulagem por lei deverão exibir em lugar de fácil leitura a expressão: “Produto destinado a programa institucional”- “Proibida a venda”.

Manual de rotulagem Mapa/2014-especificações queijos e outros produtos.



## QUEIJOS SEM RTIQ ESPECÍFICO

- Queijos sem RTIQ específico, previstos no *Codex Alimentarius*:  
*Utilizar apenas aditivos permitidos pela Portaria nº 146/96*
- **Novos produtos/Inovações** devem enviar informações técnicas para embasar o nome e a tecnologia aplicada ( comitê para aprovar)
- Ingredientes permitidos, tempo mínimo de maturação, forma e peso: conforme *Codex Alimentarius* ( estamos tendo muito problemas, queijos com mínimo de 22 Kg)



## Leite e Derivados

Art. 240. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

**Observa-se que a temperatura não foi citada, pois será regulamentada por normas complementares**



## **Leite e Derivados** Temperaturas de conservação do leite

-Temperatura de coleta do leite no tanque de expansão:

7°C - IN 62/11 ,anexo II ,item 3.1.3.1, tabela 1

-Temperatura de conservação da amostra

-7°C - IN62/11 anexo II, item 4.2

-Temperatura leite cru a granel entre fábricas

Expedição 4°C/recepção 8°C-Portaria 146/96

-Temperatura de recepção do leite cru refrigerado proveniente de propriedade rural ou posto de refrigeração 10°C- IN 62/11 tabela, anexo 4



**Leite e Derivados** -Inúmeras dúvidas surgiram quanto a denominação dos “**Leite Cru Refrigerado x Leite Fluído a Granel de Uso Industrial**”.

Em resumo as principais perguntas e respostas foram:

**O leite transportado do posto de refrigeração até a fábrica (passando somente pelos processos de refrigeração e filtração) terá qual denominação ? LEITE CRU REFRIGERADO**

**O leite transportado de fábrica até outra fábrica (também passando somente pelos processos de refrigeração e filtração) terá qual denominação ?LEITE FLÚIDO A GRANEL DE USO INDÚSTRIAL**

**O leite transportado de fábrica até outra fábrica (já passando pelos processos de filtração, padronização de gordura e refrigeração) terá qual denominação ?LEITE FLÚIDO A GRANEL DE USO INDÚSTRIAL**



## Leite e Derivados

Art. 364. Produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

- Parágrafo único: **leites modificados, fluido ou em pó,** são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus componentes.

**Abre-se possibilidade de revisão do RTIQ de leite modificado que baseou-se em artigo revogado do RIISPOA antigo**



## Leite e Derivados

Art. 365. Para os fins deste Decreto, **produtos lácteos compostos** são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinqüenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Neste artigo finalmente passa a existir uma referência legal para as recomendações já existentes. Nos produtos lácteos, os constituintes do leite devem representar MAIS de 50 POR CENTO DO PRODUTO FINAL massa/massa, tal como se consome, desde que os ingredientes não lácteos estejam destinados a substituir total ou parcialmente quaisquer constituintes do leite.



## Leite e Derivados

Art. 366. **Mistura Láctea** é o produto que contém em sua composição final mais que cinqüenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”. ?????

Art. 367. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem



## Leite e Derivados Subseção I - Do creme de leite

Art. 370. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Este artigo deixa uma dúvida se o creme de leite, de soro, leitelho ou de outros derivados possam ser usados em substituição ao creme de leite regular.

No último parágrafo foi determinado que “desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQ’s dos produtos finais”. Como nos RTIQ’s dos produtos não está previsto por escrito “creme de leite de soro” e sim creme de leite, pode haver o entendimento errôneo de que o produto não pode ser empregado em produtos com RTIQ.



## **Subseção V - Dos leites concentrados e desidratados**

### **Art. 391. Leite em Pó**

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

- As definições foram mantidas bastante genéricas, remetendo aos regulamentos técnicos.
- Não menciona como fazer a padronização
- Conseqüência: não dá para fazer a padronização antes da publicação do RTIQ de leite em pó discutido no Mercosul



## Subseção VI - Dos outros derivados lácteos

O RIISPOA mantém a uniformidade e coloca definições genéricas.

Art. 394. Parágrafo único. A **denominação queijão** está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

**Art. 394, parágrafo único - Mantida a obrigatoriedade da denominação queijão estar reservada ao produto cuja base láctea não contenha gordura ou proteína não láctea.**

Art. 400. Para os fins deste Decreto, **soro de leite** é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares. **Art.400- Define o soro de queijo sem mencionar aplicação (o RIISPOA antigo recomendava para alimentação animal).**

Art. 402. Para os fins deste Decreto, **lactose** é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.**Art.402- Não restringe a fonte da lactose. Cita que a obtenção é por processos tecnológicos adequados, ou seja, independe da matéria prima.**



## Subseção VI - Dos outros derivados lácteos

O RIISPOA mantém a uniformidade e coloca definições genéricas.

Art. 408. Para os fins deste Decreto, **produtos lácteos proteícos** são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art.408- Classifica os produtos obtidos da ultrafiltração do leite ou do soro com “produtos protéicos” definição também coerente.**

Art. 409. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**Art.409- Permite o uso da ultrafiltração e considera um processo tecnológico reconhecido pelo MAPA . Vale ressaltar que pelo parágrafo 4º do artigo 453, os queijos elaborados a partir de ultrafiltração podem ser denominados queijo, mas sem mencionar o nome do produto fabricado por tecnologia convencional. Ex queijo frescal e não queijo Minas Frescal.**



## INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

### Art.1

- § 3º este decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, **do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica**, do respeito ao direito internacional, aos **tratados pactuados pela república federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais\*** de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e virtualização de processos e procedimentos.

\* Podem barrar novos produtos.



## INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

### Art. 10. CONCEITOS

- XXI - **INOVAÇÃO TECNOLÓGICA** - produto ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis



## INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

TÍTULO VII, CAP, I ART. 429 incisos e parágrafos com as informações necessárias.

- Fabricante apresenta:
- Proposta de denominação, parâmetros físico-químicos, métodos de ensaios, requisitos de identidade e qualidade, histórico do produto, legislação nacional/internacional, literatura científica.

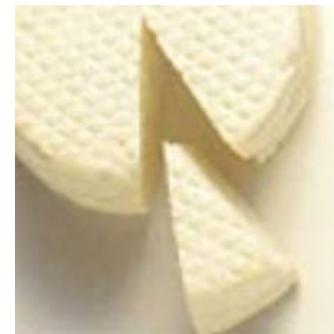
**Existe um comitê inclusive com técnicos de universidades.**



## INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

MAPA considerará:

- Segurança e inocuidade do produto, a identidade e qualidade proposta do ponto de vista dos interesses do consumidor, e a existência de métodos validados para a conformidade do produto final.
- A aprovação vai depender do processo montado e as validações apresentadas quanto a fabricação e composição



## Perguntas Frequentes:

- 1-Lavanderia- prazo 6 meses após 1/6/17
- 2-Salmoura- alteradas se turvas,sujas, alcalinas,fermentadas- alguns fiscais não permitem ajustes de pH
- 3-Queijo produzido num SIF e maturado em outro: transportado em embalagem intermediária registrada como “queijo para maturação” passar registros ao estabelecimento que finalizará a maturação. Carimbo do Sif é de onde maturou.Este coloca a data de fabricação e validade.
- 4-Ar filtrado: obrigatório em área de fatiamento de queijos.
- 5- Prazo decreto: imediato  
Exceto: condições gerais das instalações e equipamentos ( art.42/46 alteração decreto) e para alteração cadastral das categorias de estabelecimento ( ar.16/24)- 6 meses a partir da publicação 1/06/17



## PERGUNTAS E RESPOSTAS

**Como deve ser feita desnaturação e descaracterização visual prevista no inciso X do art.73?**

A desnaturação e descaracterização devem ser feitas com o uso de substâncias que inviabilizem qualquer tipo de aproveitamento condicional para consumo humano, quando a legislação(RIISPOA e norma complementares) assim determinar ou quando, mesmo sendo permitido o aproveitamento condicional, não houver instalações no estabelecimento que permitam a transformação imediata da matéria-prima/produto



## PERGUNTAS E RESPOSTAS

**Como a empresa pode demonstrar a rastreabilidade das matérias-primas e dos seus produtos?**

O princípio da rastreabilidade faz parte do controle do produto e seu conceito universalmente consagrado consta do inciso XIX do art. 10.

Além disso, o Decreto nº 5741/2006 deixa claro que cada elo da cadeia produtiva é responsável por dar garantias de atendimento à legislação na etapa em que participa por meio de registros auditáveis.

**É obrigatória a implantação de laboratório interno nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA?**

Não. No entanto, considerando as particularidades tecnológicas do estabelecimento ou a previsão em normas complementares, será necessária a instalação de laboratório interno junto ao estabelecimento.

Destaca-se que, como alternativa, poderá também ser contratado laboratório terceiro para processamento de amostras relativas à verificação dos programas de autocontrole da empresa.



## **Qual a temperatura de armazenamento de leite pasteurizado para fabricação de produtos lácteos?**

Se o leite não for utilizado imediatamente após a pasteurização, deverá ser resfriado a 4º C conforme disposto no Inciso III do art. 258.

## **Onde poderá ser realizada a operação de transvase?**

O transvase poderá ser realizado em um local sob controle do estabelecimento de destino, se constituindo em um ponto estrategicamente localizado em relação às linhas de coleta, com estrutura para higienização dos caminhões de coleta (conforme disposto no art. 483) que trarão o leite para o repasse à carreta estacionada, por meio de sistema fechado, de forma a mitigar riscos de contaminações ou adulterações no leite por terceiros. As informações relativas à localização e forma de realização das operações de transvase deverão constar do Programa de Coleta à Granel do Estabelecimento industrial a que está vinculado.

A legislação não estabelece os tipos de caminhão-tanque a serem utilizados nesta operação, ficando a critério da empresa, com a condição de cumprimento do que foi estabelecido no art. 245 e nas diretrizes supra.



**O artigo 256 proíbe o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto. Nos casos em que o leite de retorno das máquinas de processamento UAT não se apresentar deteriorado ou alterado, será possível aproveitá-lo na elaboração de produtos que contenham os mesmos aditivos do leite UAT?**

O reprocessamento de leite UHT caracteriza-se por submeter o leite que passou pelo processo de tratamento térmico UHT a novo processo desta natureza visando a produção de leite UHT.

Portanto, a proibição explícita de uso deste tipo de leite se dá somente para produção de leite UHT.

A destinação deve ser dada pelo estabelecimento de acordo com o estabelecido em seu programa de autocontrole e balizado no que dispõe a legislação. Caso os produtos não se apresentem deteriorados ou alterados podem ser objeto de reprocessamento para fabricação de derivados lácteos UHT.



## **Não será mais utilizado o carimbo de reinspecionado?**

Não. Os produtos que hoje utilizam o termo “REINSPECIONADO” passarão a utilizar o termo “INSPECIONADO”.

Nos produtos em que anteriormente era utilizado o carimbo de reinspecionado, será utilizado agora a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por” conforme disposto no §3º do art. 443.

Carimbos: Memorando Circular 7/2017/DIPOA/MAPA/DAS de 21/06/2017 modelos aceitos.



**Os artigos 451 e 447 não são contraditórios, visto que um determina que os rótulos devem referir-se ao último estabelecimento em que o produto foi processado e o outro possibilita que um mesmo rótulo seja utilizado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa?**

Não há contradição entre os artigos, tendo em vista que a expressão “mesmo rótulo” refere-se ao layout do croqui, que poderá ser o mesmo para diferentes unidades, que ainda deverão possuir processos de fabricação registrados individualmente. No entanto, as informações indicadas no rótulo devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a processamento.



## LACTOSE

Em 4 de julho de 2016, foi publicada a Lei nº 13.305 estabelecendo duas exigências relativas à declaração da lactose na rotulagem de alimentos:

- (a) os rótulos de alimentos que contenham lactose deverão indicar a presença da substância, conforme as disposições do regulamento;
- (b) os rótulos de alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado deverão informar o teor de lactose remanescente, conforme as disposições do regulamento.



## LACTOSE

A RDC 54/12 que trata de Informação Nutricional Complementar não permitiu chamadas para açúcar especiais no caso a lactose- demandas judiciais!

A RDC proíbe que alegações de lactose sejam veiculadas em alimentos convencionais

**O assunto teve de ser legislado! Para que isto ocorresse foi necessário alterar a Portaria 29/Anvisa- Alimentos para Fins Especiais.**



## LACTOSE

O limite de lactose para declaração da informação “contém lactose” : 100 mg de lactose/100 g ou ml do alimento

Também foi alterada a forma como o alimento está; **para “alimento tal como exposto a venda,** pois desta forma estão abrangendo todos os alimentos que fazem parte do escopo da lei.



## LACTOSE

**Local:** Os rótulos de alimentos mencionados no art. 3º devem trazer a declaração “Contém lactose” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos

- I - caixa alta;
- II - negrito;
- III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e
- IV - altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.



## LACTOSE

RDC 135/2017, no Art. 7 está estabelecido que:

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor após decorridos 24 (vinte e quatro) meses de sua publicação. ([Fevereiro 2019](#))

§ 1º Os produtos poderão ser adequados ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no caput, desde que seja observado seu atendimento integral.

§ 2º Os produtos fabricados até o início da vigência desta Resolução poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

Sendo assim, desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose



## LACTOSE

RDC 135/2017:

Desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. Essa abordagem é coerente ao que já previa a Portaria 29/1998 que se refere ao “produto final a ser consumido”.

Sendo assim, desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose



## LACTOSE

### RDC 136/17

Já os produtos em que se deve declarar “CONTÉM LACTOSE” possuem teor de lactose maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda. Neste caso, a RDC 136/2017 entra em vigor 12 meses de sua publicação (fevereiro 2018), mas a partir daí, os produtos destinados ao consumidor final, tem mais 12 meses para se adequar (fevereiro 2019).

Sendo assim, desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose



## LACTOSE

### Documento Perguntas e Respostas

**Produtos lácteos naturalmente isentos ou baixos em lactose podem ser enquadrados como alimentos para dietas com restrição de lactose?**

Não. Produtos lácteos que devido ao seu processamento convencional são naturalmente baixos em lactose (ex. queijos de longa maturação) não foram especialmente produzidos para eliminar ou reduzir o conteúdo deste açúcar e, portanto, não atendem a definição de alimentos para dietas com restrição de lactose estabelecida pela RDC n. 135/2017.

- Não é permitida a chamada para açúcares especiais, portanto não existe um QUEIJO PARMESÃO SEM LACTOSE.

Sendo assim, desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose.



## LACTOSE

### Documento Perguntas e Respostas

**Quais informações devem ser veiculadas na rotulagem dos alimentos para dietas com restrição de lactose?**

Os alimentos para dietas com restrição de lactose devem trazer a denominação de venda, no painel principal, que deve ser composta pelo nome convencional do alimento seguida da finalidade a que se destina. Exemplos: Queijo Prato para Dietas com Restrição de Lactose.

Sendo assim, desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose



## LACTOSE

Para os produtos classificados como isentos em lactose, deve ser veiculada próxima à denominação de venda um dos seguintes termos: “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”. Já para os produtos com baixo teor deste açúcar, as indicações a serem veiculadas devem ser “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose”

Os novos itens 8.2.1.1 e 8.2.1.1.1 da Portaria SVS/MS n. 29/1998 são específicos para os alimentos para dietas com restrição de lactose e estabelecem exceções ao disposto nos itens 8 e 8.2 da referida norma.

Isso significa que, no caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a informação nutricional deve seguir o disposto no regulamento atual de rotulagem nutricional, com exceção da **base de declaração que foi alterada de porção para 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, bem como para 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, quando for o caso.**

Sendo assim, desde que seja atendida integralmente a resolução, os produtos zero lactose já podem ser adequados ao teor de 100 (cem) miligramas de lactose



## LACTOSE

Para os produtos classificados como isentos em lactose, deve ser veiculada próxima à denominação de venda um dos seguintes termos: “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”. Já para os produtos com baixo teor deste açúcar, as indicações a serem veiculadas devem ser “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose”

Os novos itens 8.2.1.1 e 8.2.1.1.1 da Portaria SVS/MS n. 29/1998 são específicos para os alimentos para dietas com restrição de lactose e estabelecem exceções ao disposto nos itens 8 e 8.2 da referida norma.

Isso significa que, no caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a informação nutricional deve seguir o disposto no regulamento atual de rotulagem nutricional, com exceção da **base de declaração que foi alterada de porção para 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, bem como para 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, quando for o caso.**



Além disso, a fim de informar adequadamente o consumidor sobre o teor remanescente de açúcares, outra alteração realizada na norma de rotulagem nutricional para estes alimentos foi imposta pelo **item 8.2.1.1.1 ,que tornou obrigatória a declaração do teor de lactose e galactose, na tabela nutricional abaixo da declaração de carboidratos e sem o %VD.**

Como a informação nutricional desses produtos deve ser declarada por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda e por 100 gramas ou mililitros do alimento pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, quando for o caso , a tabela nutricional destes produtos é por 100 g ou ml e não por porção como as outras tabelas.



## **Como deve ser declarada a rotulagem nutricional de um alimento para dietas com restrição de lactose que contenha INC para outros nutrientes?**

A rotulagem nutricional desses produtos deve ser declarada por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda e por 100 gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo, quando for o caso.

Essa exigência está estabelecida no item 8.2.1.1 da Portaria SVS/MS n. 29/1998, que foi incluído pela RDC n. 135/2017, e é consistente com o disposto no item 5.4 da RDC n. 360/2003.

Não obstante, os critérios para uso de INC de nutrientes devem ser atendidos na porção do produto, seguindo as regras estabelecidas na RDC n. 54/2012.



## **Como deve ser declarada a presença de lactose nos alimentos?**

Se o produto contiver uma quantidade de lactose maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros no alimento tal como exposto à venda, a advertência “CONTÉM LACTOSE” deve ser declarada seguindo os requisitos de legibilidade estabelecidos na RDC n. 136/2017.



**Devo informar a quantidade de lactose presente num produto que tem a advertência “CONTÉM LACTOSE”?**

Os produtos cobertos pela RDC n. 136/2017 que tragam a advertência “CONTÉM LACTOSE” não são obrigados a informar a quantidade de lactose presente no produto. Porém, as empresas podem declarar a quantidade deste açúcar na tabela de informação nutricional, conforme permitido pela RDC n. 360/2003..



## **Qual a localização da advertência de lactose em relação à advertência de alergênicos?**

As RDC n. 26/2015 e RDC no 136/2017 possuem requisitos similares para legibilidade das advertências exigidas, mas não estabelecem a ordem de declaração dessas advertências. Assim, as empresas podem optar pela ordem de declaração que entenderem ser mais adequada para as características do seu produto.



# OBRIGADA!

Maria Cristina Mosquim  
[cmosquim@terra.com.br](mailto:cmosquim@terra.com.br)

(31) 98814-3462  
(31) 3335-6227



# SINDLEITE

Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de São Paulo