

Lei Ordinária 6437/1977

24/08/1977

Instrução Normativa 46/2007 Art.null

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

[Veja Também](#)

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, considerando a Resolução MERCOSUL/GMC/RES. Nº 47/97, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados, e o que consta do Processo nº 21000.003345/2007-70, resolve:

Art. 1º Adotar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados, anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Instrução Normativa, para providenciarem a adequação dos registros dos produtos, promovendo as alterações necessárias.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITES FERMENTADOS**1. Alcance**

1.1. Objetivo: estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão atender os leites fermentados destinados ao consumo humano.

1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento se refere aos Leites Fermentados destinados ao comércio interestadual ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: entende-se por Leites Fermentados os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos.

Estes microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

2.1.1. Iogurte, Yogur ou Yoghurt: Entende-se por Iogurte, Yogur ou Yoghurt daqui em diante o produto incluído na definição

2.1 cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

2.1.2. Leite Fermentado ou Cultivado: entende-se por Leite Fermentado ou Cultivado o produto incluído na definição 2.1 cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos:

Lactobacillus acidophilus, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e/ou outras bactérias ácido láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

2.1.2.1. Leite Acidófilo ou Acidofilado: entende-se por Leite Acidófilo ou Acidofilado o produto incluído na definição 2.1.2 cuja fermentação se realiza exclusivamente com cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

2.1.3. Kefir: entende-se por Kefir o produto incluído na definição

2.1 cuja fermentação se realiza com cultivos ácido-láticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido lático, etanol e dióxido de carbono. Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus* e *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp e *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*.

2.1.4. Kumys: entende-se por Kumys o produto incluído na definição 2.1 cuja fermentação se realiza com cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

2.1.5. Coalhada ou Cuajada: entende-se por Coalhada ou Cuajada o produto incluído na definição 2.1. cuja fermentação se realiza por cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido lático.

2.2. Classificação

2.2.1. De acordo com o conteúdo de matéria gorda, os leites fermentados se classificam em:

2.2.1.1. Com creme: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 6,0g/100g.

2.2.1.2. Integrais ou Enteros: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0g/100g.

2.2.1.3. Parcialmente desnatados: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 2,9g/100g.

2.2.1.4. Desnatados: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5g/100g.

2.2.2. Quando em sua elaboração tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m, classificam-se como leites fermentados com adições.

2.2.2.1. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares,

acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classificam-se como leites fermentados com açúcar, açucarados ou adoçados e/ou aromatizados/saborizados.

2.3. Designação (Denominação de venda): as denominações consideradas no presente regulamento estão reservadas aos produtos cuja base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

As denominações consideradas neste regulamento estão reservadas aos produtos que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela definida no subitem 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.

2.3.1. O produto definido em 2.1.1 em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos, designar-se-á: "Iogurte", ou "Yoghrt", ou "Iogurte Natural", ou "Yogur Natural", ou "Yoghurt Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na Tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á: "Iogurte", ou "Yoghurt", ou "Yoghurt", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1, em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos, que corresponda à classificação "Integral" ou "Entero", segundo 2.2.1 e 4.2.2, e que apresente consistência firme, poderá opcionalmente designar-se: "Iogurte Tradicional", ou "Yogur Tradicional", ou "Yoghrt Tradicional".

Poderá utilizar-se a expressão "Clássico" no lugar de "Tradicional".

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

2.3.2. O produto definido em 2.1.1 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Iogurte com ... (1)...", ou "Yogur com ... (1)...", ou "Yogur com....(1)", ou "Yoghurt com...(1)...", ou "Yoghurt com ... (1)....." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2. Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

2.3.3. O produto definido em 2.1.1 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Iogurte Adoçado", ou "Yogur Endulzado", ou "Yoghurt Endulzado", ou "Iogurte Sabor...(2)...", ou "Yogur Sabor...(2)...", ou "Yoghurt Sabor...(2)....", ou "Iogurte Adoçado Sabor...(2)....", ou "Yogur Endulzado Sabor....(2)....", ou "Yogurt Endulzado Sabor....(2)...." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em

4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.4. O produto definido em 2.1.2 designar-se-á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" ou "Leite Fermentado Natural" ou

"Leite Cultivado Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2. Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

O produto definido em 2.1.2 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.5. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Leite Fermentado com...(1)..." ou "Leite Cultivado com... (1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2. Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

2.3.6. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Leite Fermentado Adoçado", ou "Leite Cultivado Adoçado", ou "Leite Fermentado Sabor...(2)..." ou "Leite Cultivado Sabor...(2)..." ou "Leite Fermentado Adoçado Sabor...(2)..." ou "Leite Cultivado Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2. Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.7. O produto definido em 2.1.2.1 designar-se-á "Leite Acidófilo" ou "Leite Acidófilo Natural" ou "Leite Acidofilado Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.2.1 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á: "Leite Acidófilo" ou "Leite Acidofilado", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.8. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Leite Acidófilo com...(1)..." ou "Leite Acidofilado com... (1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.9. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á:

"Leite Acidófilo Adoçado", ou "Leite Acidofilado Adoçado", ou "Leite Acidófilo Sabor...(2)", ou "Leite Acidofilado Sabor...(2)", ou "Leite Acidófilo Adoçado Sabor ...(2)...", ou "Leite Acidofilado Adoçado Sabor.....", preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.10. O produto definido em 2.1.3 designar-se-á "Kefir" ou "Kefir Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2. O produto definido em 2.1.3 correspondente à classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos designar-se-á "Kefir", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.11. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Kefir com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.12. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kefir Adoçado", ou "Kefir Sabor...(2)...", ou "Kefir Adoçado Sabor....(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.13. O produto definido em 2.1.4 designar-se-á "Kumys" ou "Kumys Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.4 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á "Kumys" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.14. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Kumys com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.15. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kumys Adoçado", ou "Kumys Sabor...(2)...", ou "Kumys Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s)

utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.16. O produto definido em 2.1.5 designar-se-á "Coalhada", ou "Cuajada", ou "Coalhada Natural", ou "Cuajada Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.5 correspondente à classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á "Coalhada" ou "Cuajada", mencionando a expressão "Desnatada" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.17. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Coalhada com...(1)..." ou "Cuajada com...(1)...", preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.18. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Coalhada Adoçada", ou "Cuajada Endulzada", ou "Coalhada Sabor...(2)...", ou "Cuajada Sabor...(2)...", ou "Coalhada Adoçada Sabor...(2)...", ou "Cuajada Endulzada Sabor...(2)...", preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatada" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarada" no lugar de "adoçada".

3. REFERÊNCIAS

Norma FIL 166 A: 1987. Contenido de Materia Grasa.

Norma FL 151:1991. Yogur. Extrato Seco.

Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.

Norma FIL 163:1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.

Norma FIL 20B:1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

Norma FIL 117:1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

Norma FIL 94B:1990. Recuento de levaduras específicas.

Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.

Norma FIL 146: 1991. Yogur, Identificación de Microorganismos característicos.

Resolução GMC 80/96. Regulamento Técnico Mercosul Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de

Alimentos.

Resolução GMC 105/94. Regulamento Técnico Mercosul Sobre os Princípios de Transferência de Aditivos Alimentares. CAC/Vol A: 1985.

Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Princípio de transferência de los aditivos alimentarios en los alimentos.

Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda às definições estabelecidas em 2.1.1, 2.1.2, 2.1.2.1, 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5.

4.1.2. Ingredientes opcionais Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos.

Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas.

Maltodextrinas.

Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas.

Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos).

Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias.

Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final.

Os ingredientes opcionais não-lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida.

4.2.1.2. Cor: branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).

4.2.1.3. Odor e Sabor: característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos

4.2.2.1. Os Leites Fermentados definidos em 2.1 deverão cumprir os requisitos físico-químicos indicados na Tabela 1.

Tabela 1

Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Acidez (g de ácido	
-----------------------------------	--------------------	--

Norma FIL 116 A:1987				lático/100g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100g)(*)
Com creme	Integral	Parcialmente desnatado	Desnatado		
Mín. 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/ saborizantes adicionados.

4.2.2.2. Os leites fermentados considerados no presente regulamento deverão cumprir, em particular, os requisitos físico-químicos que figuram na Tabela 2.

Tabela 2

Produto	Acidez (g de ácido lático/100g) Norma FIL 150:1991	Etanol (% v/m)
Iogurte	0,6 a 1,5	-
Leite cultivado ou fermentado	0,6 a 2,0	-
Leite acidófilo ou acidofilado	0,6 a 2,0	-
Kefir	<1,0	0,5 a 1,5
Kumys	> 0,7	Mín. 0,5
Coalhada	0,6 a 2,0	-

4.2.3. Contagem de microrganismos específicos: os leites fermentados deverão cumprir os requisitos considerados na Tabela 3 durante seu período de validade.

Tabela 3

Produto	Contagem de bactérias lácticas totais (ufc/g) Norma FIL 117A: 1988	Contagem de leveduras específicas (ufc/g) Norma FIL 94 B: 1990
Iogurte	mín. 10^7 (*)	-
Leite cultivado ou fermentado	mín. 10^6 (*)	-
Leite acidófilo ou acidofilado	mín. 10^7	-
Kefir	mín. 10^7	mín. 10^4
Kumys	mín. 10^7	mín. 10^4
Coalhada	mín. 10^6	-

(*) No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias, a contagem será de no mínimo 106 UFC de bifidobactérias/g.

4.2.4. Tratamento Térmico: os leites fermentados não deverão ter sido submetidos a qualquer tratamento térmico após a fermentação.

Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela definida no subitem 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.

4.3. Acondicionamento: os leites fermentados deverão ser envasados com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas de forma a conferir ao produto uma proteção adequada.

4.4. Condições de Conservação e Comercialização: os leites fermentados deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10oC.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos

5.1.1. Não se admite o uso de aditivos na elaboração de leites fermentados definidos no subitem 2.1 para os quais se tenham utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Excetua-se desta proibição a classe "Desnatados", na qual se admite o uso dos aditivos espessantes/estabilizantes contidos na Tabela 4.

5.1.2. Na elaboração de leites fermentados definidos em 2.1 correspondentes às classificações 2.2.2. e 2.2.2.1, admitir-se-á o uso de todos os aditivos que se encontram na Tabela 4, nas concentrações máximas indicadas no produto final. Ficam excetuados da autorização do uso de acidulantes, os leites fermentados adicionados exclusivamente de glicídios (com açúcar, adoçados ou açucarados).

5.1.3. Em todos os casos se admitirá a presença dos aditivos transferidos por meio dos ingredientes opcionais em conformidade com o princípio de transferência de aditivos alimentares (Res. GMC 105/94 - Princípios de Transferência de Aditivos Alimentares/Codex Alimentarius. Volume 1A 1995. Seção 5.3.) e sua concentração no produto final não deverá superar a proporção que corresponda à concentração máxima admitida no ingrediente opcional; quando se tratar de aditivos indicados no presente Regulamento, não deverá superar os limites máximos autorizados no mesmo. No caso particular do agregado de polpa de fruta ou preparado de fruta, ambos de uso industrial, admitir-se-á, além disso, a presença de ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio em uma concentração máxima de 300 miligramas por quilograma (expressos em ácido sórbico) no produto final.

Tabela 4

NÚMERO INS	ADITIVO	FUNÇÃO	CONC. MÁX. NO PRODUTO FINAL
	Aromatizantes/saborizantes	Aromatizantes/Saborizantes	q.s.
100	Cúrcuma ou curcumina	Corante	80 mg/kg
101i	Riboflavina		30 mg/kg
101ii	Riboflavina 5' - Fosfato de sódio		30 mg/kg
110	Amarelo ocase FCF Amarelo sunset		50 mg/kg
120	Carmim, Ácido carmínico, Cochinila		100mg/kg em ácido carmínico
NÚMERO INS	ADITIVO	FUNÇÃO	CONC. MÁX. NO PRODUTO FINAL
122	Azorrubina	Corante	50 mg/kg
124	Vermelho Ponceau 4R.		
129	Vermelho 40, allura.		
131	Azul patente V.		
	Indigotina, Carmim de		

132	Indigo		
133	Azul Brilhante FCF		
140i	Clorofila		q.s.
141i	Clorofila cúprica		50 mg/kg
141ii	Clorofilina cúprica		50 mg/kg
143	Verde indelével, Verde rápido fast green		50 mg/kg
150a	Caramelo I simples		q.s.
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico		q.s.
150c	Caramelo III-processo amônia		500 mg/kg
150d	Caramelo IV processo sulfito - amônia		500 mg/kg
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)		50 mg/kg
160aii	Caratenóides, extratos naturais: Beta-caroteno		
160 b	Annato, bixina, norbixina, Urucum, rocu		9,5 mg/kg como norbixina
162	Vermelho de Beterraba,		q.s.
400	Ácido algínico	Espressantes /Estabilizantes Espressantes/ Estabilizantes	
401	Alginato de sódio		
402	Alginato de potássio		
403	Alginato de amônio		
404	Alginato de cálcio		
405	Alginato de propileno glicol		
406	Agar		
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio)		
410	Goma alfarroba, goma jataí Goma Garrofin, Goma caroba		5g/kg isolados ou combinados 5g/kg isolados ou combinados
412	Goma guar		
413	Goma tragacanto, goma adragante tragacanto		
414	Goma arábica, goma acácia		
415	Goma xantana, Goma xantan, Goma de xantana		
416	Goma Karaya, Goma sterculia, Goma caráia		
418	Goma gelan		
425	Goma konjac		
461i	Celulose microcristalina		

461	Metilcelulose		
463	Hidroxipropilcelulose		
465	Metiletilcelulose		
466	Carboximetilcelulose sódica		
440	Pectinas, pectina amidada Gelatina	Espessantes/Estabilizantes	10g/kg
270	Ácido láctico	Acidulante	q.s.
296	Ácido málico		
330	Ácido cítrico		5g/kg
334	Ácido tartárico		

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

Não se admite o uso de coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

7. Higiene

7.1. Considerações gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização, ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.3. Critérios Macroscópicos e Microscópicos

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos

O produto deverá cumprir os requisitos indicados na Tabela 5.

Tabela 5

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	SITUAÇÃO	NORMA
Coliformes/g (30oC)	n=5 c=2 m=10M=100	4	FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	APHA 1992c.24(1)
Bolores e leveduras/g	n=5 c=2 m=50M=200	2	FIL94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 3rd. Ed., Edited by Carl Vanderzant and Don F.

Splitstoeser (APHA).

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento correspondente.

9. ROTULAGEM

9.1. Aplica-se o Regulamento correspondente.

As denominações consideradas no presente Regulamento estão reservadas aos produtos em cuja base Láctea não contenham gordura e/ou proteínas de origem não-láctea.

As denominações consideradas neste Regulamento estão reservadas aos produtos que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento térmico após a fermentação e nos quais os microorganismos dos cultivos utilizados sejam viáveis e ativos e que estejam em concentração igual ou superior àquela definida no subitem 4.2.3 no produto final e durante seu prazo de validade.

9.2. O produto definido em 2.1.1, em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos designar-se-á: "Iogurte", ou "Yogur", ou "Yoghurt", ou "Iogurte Natural", ou "Yogur Natural", ou "Yoghurt Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na Tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á "Iogurte", ou "Yogur", ou "Yoghurt" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1, em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos, que corresponda à classificação "Integral" ou "Entero", segundo 2.2.1 e 4.2.2, e que apresente consistência firme, poderá opcionalmente designar-se: "Iogurte Tradicional", "Yogur Tradicional" ou "Yoghurt Tradicional".

Poderá utilizar-se a expressão "Clássico" no lugar do "Tradicional".

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

9.3. O produto definido em 2.1.1 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Iogurte com...(1).....", ou "Yogur com(1)....", ou "Yoghurt com.....(i)....." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

9.4. O produto definido em 2.1.1 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Iogurte Adoçado", ou "Yogur Endulzado", ou "Yoghurt Endulzado", ou "Iogurte Sabor.....(2).....", ou "Yogur Sabor.....(2).....", ou "Yoghurt Sabor.....(2).....", ou "Iogurte Adoçado Sabor...(2)....", ou "Yogur Endulzado Sabor...(2)....", ou "Yoghurt Endulzado Sabor...(2)...." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizado(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.5. O produto definido em 2.1.2. designar-se á: "Leite Fermentado", ou "Leite Cultivado", ou "Leite Fermentado Natural", ou "Leite Cultivado Natural". Deverão ser mencionadas as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou

"Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

O produto definido em 2.1.2 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" mencionando a expressão: "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.6. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Leite Fermentado com...(1)... " ou

"Leite Cultivado com.... (1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

9.7. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Leite Fermentado Adoçado", ou "Leite Cultivado Adoçado", ou "Leite Fermentado Adoçado Sabor.....(2).....", ou "...", "Leite Cultivado Adoçado Sabor.....(2)....." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.8. O produto definido em 2.1.2.1 designar-se-á "Leite Acidófilo" ou "Leite Acidofilado" ou "Leite Acidófilo Natural" ou "Leite Acidofilado Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.2.1 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma

proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á: "Leite Acidófilo" ou "Leite Acidofilado" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.9. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Leite Acidófilo com.....(1).....", ou "Leite Acidofilado com.....(1)....." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.10. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Leite Acidófilo Adoçado.....(2).....", ou "Leite Acidofilado Adoçado", ou "Leite Acidófilo Sabor.....(2)....", ou "Leite Acidofilado Sabor.....(2).....", ou "Leite Acidófilo Adoçado Sabor.....(2).....", ou "Leite Acidofilado Adoçado Sabor.....(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.11. O produto definido em 2.1.3 designar-se-á "Kefir" ou

"Kefir Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.3 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á "Kefir" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.12. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Kefir com(1)...." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.13. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Kefir Adoçado", ou "Kefir Sabor(2).....", ou "Kefir Adoçado Sabor(2)....." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.14. O produto definido em 2.1.4 designar-se-á "Kumys" ou "Kumys Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.4 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á "Kumys" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.15. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Kumys com.....(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.16. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kumys Adoçado", ou "Kumys Sabor.....(2)...", ou "Kumys Adoçado Sabor.....(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.17. O produto definido em 2.1.5 designar-se-á "Coalhada", ou "Cuajada", ou "Coalhada Natural", ou "Cuajada Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.5 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não-lácteos, designar-se-á "Coalhada" ou Cuajada, mencionando a expressão "Desnatada" segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.18. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Coalhada com....(1)....." ou Cuajada com....(1)....." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

9.19. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Coalhada Adoçada", ou "Cuajada Endulzada", ou "Coalhada Sabor.....(2)..." ou "Cuajada Sabor.....(2).....", ou "Coalhada Adoçada Sabor...(2)..." ou "Cuajada Endulzada Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Entero", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda a 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarada" no lugar de "adoçada".

10. Métodos de Análise

Os métodos de análises recomendados são indicados nos subitens 4.2.2 e 7.4.

11. Amostragem Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50C: 1995.

D.O.U., 24/10/2007 - Seção 1

Resolução 5/2000 Art.null

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RESOLUÇÃO Nº 5, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2000

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, no uso da atribuição que lhe confere o art. 902 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, o art. 84 da Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e

Considerando a necessidade de promover substanciais alterações nos mais diversos dispositivos do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, adaptando-o aos conceitos hodiernos de Qualidade Assegurada e às condições de produção hoje prevalentes na indústria de alimentos sob Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e do Abastecimento;

Considerando que, em decorrência da amplitude do trabalho técnico exigido para a consecução dessas alterações no RIISPOA, a nova versão oficial desse Regulamento ainda poderá sofrer alguma demora na sua tramitação;

Considerando que existem Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de determinados produtos de origem animal aguardando, há tempos, alterações no RIISPOA para que possam passar a vigorar no território nacional, em condições idênticas às que prevalecem em países parceiros comerciais do Mercosul;

Considerando que, na falta dessa legislação específica, certos produtos de origem animal elaborados pela indústria nacional vêm concorrendo em desigualdade de condições com os similares oriundos desses países, que já incorporaram tal legislação, com todos os aperfeiçoamentos de ordem tecnológica nela contidos, ao seu ordenamento jurídico, resolve:

I - Oficializar os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados", nos termos do Art. 5º da presente Resolução, com validade restrita ao mercado nacional, provisoriamente e até que sejam publicadas as modificações ora em andamento no RIISPOA, compatibilizando, onde estritamente necessário, o texto final original do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados" produzido de acordo com deliberação do Grupo de Trabalho SGT-3/MERCOSUL às especificações ainda prevalentes no citado Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

II - Tornar sem efeito as disposições contidas na Resolução CIPOA 005, de 19/11/91 (encaminhada pelo Ofício Circular CIPOA 011, de 20/11/91) e nas Instruções de Serviço DNT/DIPOA 003/95 e 004/95 no que diz respeito à sua aplicação aos leites fermentados contemplados na presente Resolução.

III - Esclarecer que os Leites Fermentados produzidos no mercado nacional e destinados à comercialização nos países integrantes do MERCOSUL continuarão a seguir rigorosamente as especificações técnicas da Resolução GMC no 47/97, pertinente ao assunto.

IV - Determinar a entrada em vigor, a partir da data de publicação da presente Resolução, dos "Padrões de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados", conforme consta dos Anexos desta Resolução, submetendo a análise técnica das propostas de memoriais de fabricação e de rotulagem desses produtos lácteos ao que está disposto na Resolução no 2 / DIPOA, de 25.05.2000, por considerar esse PIQ equivalente a RTIQ's de aplicação exclusiva ao mercado nacional.

V - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

(*) Republicada no DOU de 02 de janeiro de 2001, Seção I págs 19 à 22, por ter saído com incorreção, do original, no DOU de 27/11/00, Seção I, págs. 9 a 12.

ANEXO

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITES FERMENTADOS

1. Alcance

1.1. Objetivo: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão atender os leites fermentados destinados ao consumo humano.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Padrão de Identidade e Qualidade se refere aos Leites Fermentados a serem comercializados no mercado interno brasileiro, até sua substituição pelo Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Leites Fermentados os produtos resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios.

Os fermentos lácticos aludidos nesse item devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

O leite utilizado na fabricação de Leites Fermentados poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, nos termos do presente Padrão de Identidade e Qualidade, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados.

2.1.1. Iogurte: Entende-se por Iogurte o produto incluído na definição 2.1. cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.

2.1.2. Leite Fermentado ou Cultivado: Entende-se por Leite Fermentado ou Cultivado o produto incluído na definição 2.1 cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp. *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e/ou outras bactérias acidolácticas que por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.

2.1.2.1. Leite acidófilo: Entende-se por Leite Acidófilo o produto incluído na definição 2.1.2. cuja fermentação se realiza exclusivamente com cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

2.1.3. Kefir: Entende-se por Kefir o produto incluído na definição 2.1. cuja fermentação se realiza com cultivos acidolácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono. Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus* e *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius subsp thermophilus*.

2.1.4. Kumys: Entende-se por Kumys o produto incluído na definição 2.1. cuja fermentação se realiza com cultivos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

2.1.5. Coalhada: Entende-se por Coalhada o produto incluído na definição 2.1. resultante da ação de fermentos lácticos mesofílicos individuais ou mistos produtores de ácido láctico sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

2.2. Classificação

2.2.1. De acordo com o conteúdo de matéria gorda, os leites fermentados se classificam em:

2.2.1.1. Com creme: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 6,0g/100g.

2.2.1.2. Integrais: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g.

2.2.1.3. Parcialmente desnatados: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g

2.2.1.4. Desnatados: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máximo de 0,5g/100g

2.2.2. Quando em sua elaboração tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m, se classificam como leites fermentados com adições.

2.2.2.1 - No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, se classificam como leites fermentados com açúcar, açucarados ou adoçados e/ou aromatizados/saborizados.

2.3. Designação (Denominação de venda) As denominações consideradas no presente Padrão de Identidade e Qualidade estão reservadas aos produtos cuja base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

As denominações consideradas neste Padrão de Identidade e Qualidade estão reservadas aos produtos que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento térmico após a fermentação.

Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela definida no item 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.

2.3.1. O produto definido em 2.1.1. em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos designar-se-á "Iogurte" ou "Iogurte Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1. e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1. correspondente à classe 2.2.1.4., em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na Tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á "Iogurte", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1. e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1 em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos que corresponda à classificação "Integral", segundo 2.2.1. e 4.2.2., e que apresente consistência firme, poderá opcionalmente designar-se: "Iogurte Tradicional". Poderá também ser utilizada a expressão "Clássico" no lugar de "Tradicional".

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

2.3.2 - O produto definido em 2.1.1. que corresponda à classificação 2.2.2. designar-se-á: "Iogurte com...(1).....", preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1. e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

2.3.3. O produto definido em 2.1.1. que corresponda à classificação 2.2.2.1. designar-se-á: "Iogurte Adoçado" ou "Iogurte Sabor...(2)..." ou "Iogurte Adoçado Sabor...(2)..." , preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizado(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1. e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.4. O produto definido em 2.1.2. designar-se-á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" ou "Leite Fermentado Natural" ou "Leite Cultivado Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

O produto definido em 2.1.2. correspondente à classe 2.2.1.4., em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.5. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2. designar-se-á: "Leite Fermentado com...(1)..." ou "Leite Cultivado com... (1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

2.3.6. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Leite Fermentado Adoçado" ou "Leite Cultivado Adoçado" ou "Leite Fermentado Sabor...(2)..." ou "...Leite Cultivado Sabor...(2)..." ou "Leite Fermentado Adoçado Sabor...(2)..." ou "Leite Cultivado Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizado(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.7. O produto definido em 2.1.2.1. designar-se-á "Leite Acidófilo" ou "Leite Acidófilo Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.2.1. correspondente a classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á: "Leite Acidófilo", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.8. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Leite Acidófilo com ...(1)...", preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.9. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Leite Acidófilo Adoçado" ou "Leite Acidófilo Sabor...(2)" ou "Leite Acidófilo Adoçado Sabor ... (2)...", preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.10. O produto definido em 2.1.3. designar-se-á "Kefir" ou "Kefir Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.3 correspondente à classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos designar-se-á "Kefir", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.11. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Kefir

com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.12 - O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kefir Adoçado" ou "Kefir Sabor...(2)..." ou "Kefir Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.1.13 - O produto definido em 2.1.4. designar-se-á "Kumys" ou "Kumys Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.4 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos designar-se-á "Kumys" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.14. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Kumys com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.15. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kumys Adoçado" ou "Kumys Sabor...(2)..." ou "Kumys Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

2.3.16. O produto definido em 2.1.5 designar-se-á "Coalhada" ou "Coalhada Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.5 correspondente à classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos designar-se-á "Coalhada", mencionando a expressão "Desnatada" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.17. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Coalhada com...(1)...", preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

2.3.18 - O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Coalhada Adoçada" ou "Coalhada Sabor...(2)..." ou "Coalhada Adoçada Sabor...(2)..." , preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarada" no lugar de "adoçada".

3. Referências

- Norma FIL 166 A: 1987. Contenido de Materia Grasa.
- Norma FL 151:1991. Yogur. Extrato Seco.
- Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.
- Norma FIL 163:1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.
- Norma FIL 20B:1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.
- Norma FIL 117:1988. Recuento de bacterias lácticas totales.
- Norma FIL 94B:1990. Recuento de levaduras específicas.
- Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo
- Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.
- Norma FIL 146: 1991. Yogur, Identificación de Microorganismos característicos.
- Resolução GMC 47/97. Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.
- Resolução GMC 80/96. Regulamento Técnico Mercosul Sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.
- Resolução GMC 105/94. Regulamento Técnico Mercosul Sobre os Princípios de Transferência de Aditivos Alimentares.
- CAC/Vol A: 1985.
- Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.
- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda as definições estabelecidas em 2.1.1., 2.1.2, 2.1.2.1, 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5.

4.1.2 . Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos.

Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas.

Maltodextrinas.

Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas.

Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos).

Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias.

Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final.

Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida.

4.2.1.2. Cor: branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s).

4.2.1.3. Odor e Sabor: Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos

4.2.2.1. Os Leites Fermentados definidos em 2.1 deverão cumprir com os requisitos físico-químicos indicados na Tabela 1.

Tabela 1

Matéria gorda láctea (g/100g) (*) Norma FIL 116 A:1987				Acidez (g de ácido lático/100g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100g) (*)
Com creme	Integral	Parcialmente desnatado	Desnatado		
Min. 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Min. 2,9

(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

4.2.2.2. Os Leites fermentados considerados no presente Padrão de Identidade e Qualidade deverão cumprir, em particular, os requisitos físico-químicos que figuram na Tabela 2.

Tabela 2

Produto	Acidez (g de ácido láctico/100g) Norma FIL 150:1991	Etanol (% v/m)
Iogurte	0,6 a 1,5	-
Leite cultivado ou fermentado	0,6 a 2,0	-
Leite acidófilo	0,6 a 2,0	-
Kefir	0,5 a 1,5	Máximo de 1,5% no quefir fraco e até 3% no quefir forte
Kumys	> 0,7	Min. 0,5

4.2.3. Contagem de microrganismos específicos: Os leites fermentados deverão cumprir os requisitos considerados na Tabela 3 durante seu período de validade.

Tabela 3

Produto	Contagem de bactérias lácticas totais (ufc/g) Norma FIL 117A: 1988	Contagem de leveduras específicas (ufc/g) Norma FIL 94 B: 1990
Iogurte	min. 10^7 (*)	-
Leite cultivado ou fermentado	min. 10^6 (*)	-
Leite acidófilo ou acidofilado	min. 10^7	-

Kefir	min. 10^7	min. 10^4
Kumys	min. 10^7	min. 10^4
Coalhada	min. 10^6	-

(*) No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias, a contagem será de no mínimo 10⁶ UFC de bifidobactérias/g.

4.2.4. Tratamento Térmico

Os leites fermentados não deverão ter sido submetidos a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela definida no item 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.]

4.3. Acondicionamento

Os Leites Fermentados deverão ser envasados com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas de forma a conferir ao produto uma proteção adequada.

4.4. Condições de Conservação e Comercialização

Os leites fermentados deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10oC.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

5.1. Aditivos

5.1.1. Não se admite o uso de aditivos na elaboração de Leites Fermentados definidos no item 2.1. para os quais se tenham utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Excetua-se desta proibição a classe “Desnatados” onde se admite o uso dos aditivos espessantes/estabilizantes contidos na Tabela 4 ou em legislação horizontal oficial que venha a ser adotada pelo governo brasileiro sobre o emprego de aditivos em alimentos.

5.1.2. Na elaboração de Leites Fermentados definidos em 2.1. correspondentes às classificações 2.2.2. e 2.2.2.1., se admitirá o uso de todos os aditivos que se encontram na Tabela 4, ou em legislação horizontal oficial que venha a ser adotada pelo governo brasileiro sobre o emprego de aditivos em alimentos, nas concentrações máximas indicadas no produto final. Ficam excetuados da autorização do uso de acidulantes, os leites fermentados adicionados exclusivamente de glicídios (com açúcar, adoçados ou açucarados).

5.1.3. Em todos os casos se admitirá a presença dos aditivos transferidos através dos ingredientes opcionais de conformidade com o princípio de transferência de aditivos alimentares (Res. GMC 105/94 - Princípios de Transferência de Aditivos Alimentares/Codex Alimentarius. Volume 1A 1995. Seção 5.3.).

Sua concentração no produto final não deverá superar a proporção que corresponda a concentração máxima admitida no ingrediente opcional e quando se trate de aditivos indicados no presente Padrão de Identidade e Qualidade não deverá superar os limites máximos autorizados no mesmo.

No caso particular do agregado de polpa de fruta ou preparado de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá, além disso, a presença de ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio em uma

concentração máxima de 300 miligramas por quilograma (expressos em ácido sórbico) no produto final.

Tabela 4

NÚMERO INS	ADITIVO	FUNÇÃO	CONC. MAX. NO PRODUTO FINAL
	Aromatizantes/saborizantes	Aromatizantes/ Saborizantes	q.s.
100	Cúrcuma ou curcumina	Corante	80 mg/kg
101 (i)	Riboflavina		30 mg/kg
101 (ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de sódio		30 mg/kg
110	Amarelo ocaso FCF/Amarelo Sunset		50 mg/kg
120	Carmin. Ac. carmínico Cochinila		100mg/kg em ácido carmínico
122	Azorrubina		50 mg/kg
124	Vermelho Ponceau 4R		
129	Vermelho 40 altura		
131	Azul Patente V		
132	Indigotina, Carmim de Indigo		
133	Azul Brilhante FCF		
140 (i)	Clorofila		q.s.
141 (i)	Clorofila cúprica		50 mg/kg
141 (ii)	Clorofilina cúprica		
143	Verde Indeleble/Verde rápido/Fast Green		
150 (a)	Caramelo I simples	Corante	q.s.

150 (b)	Caramelo II processo/Sulfito Cáustico	q.s.
150 (c)	Caramelo III/Processo Amônia	500 mg/kg
150 (d)	Caramelo IV processo/Sulfito Amônia	500 mg/kg
160 a(i)	Beta Caroteno sintético idêntico ao natural	50 mg/kg
160 a (ii)	Carotenóides, extratos naturais: Beta caroteno	
160 b	Anato, bixina, norbixina, urucum, rocu	9,5 mg/kg como norbixina
162	Vermelho de Beterraba	q.s.

NÚMERO INS	ADITIVO	FUNÇÃO	CONC. MAX. NO PRODUTO FINAL
400	Ácido algínico	Espessantes/ Estabilizantes	5g/kg isolados ou combinados
401	Alginato de sódio		
402	Alginato de potássio		
403	Alginato de amônio		
404	Alginato de cálcio		
405	Alginato de propileno glicol		
406	Agar		
407	Carragena (incluindo furcellarana e seus sais de sódio e potássio)		
410	Goma alfarroba, Goma		

	jataí, Goma Garrofin, goma caroba		
412	Goma guar		
413	Goma Tragacanto, Goma Adragante, Tragacanto		
414	Goma Arábica, Goma Acácia		
415	Goma Xantana, Goma Xantan, Goma de Xantana		
416	Goma Karaya, Goma Stereúlia, Goma Caráia		
418	Goma Gellan		
425	Goma Konjac		
461 i	Celulose microcristalina		
461	Metilcelulose		
463	Hidroxipropilcelulose		
465	Metiletilcelulose		
466	Carboximetilcelulose sódica		10g/kg
440	Pectinas e pectina amidada		
-	Gelatina		
270	Ácido láctico	Acidulante	q.s.
296	Ácido málico		
330	Ácido cítrico		
334	Ácido tartárico		5g/kg

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração Não se admite o uso de coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

7. Higiene

7.1. Considerações gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria 368/97 - MA, de 4 de setembro de 1997 .

7.2. O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido a pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15o Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.3. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na Tabela 5.

Tabela 5

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	SITUAÇÃO	NORMA
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	APHA 1992c.24(1)
Bolores e leveduras/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2	FIL94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 3rd. Ed., Edited by Carl Vanderzant and Don F. Splittstoesser (APHA).

8. Pesos e Medidas

Será aplicada a legislação específica.

9. Rotulagem

9.1. Aplica-se o Regulamento Técnico de Alimentos Embalados, aprovado pela Portaria 371/ 97 - MA, de 04 de setembro de 19997, assim como outras especificações legais pertinentes, em função de características especiais dos produtos.

As denominações consideradas no presente Padrão de Identidade e Qualidade estão reservadas aos produtos em cuja base láctea não contenham gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

As denominações consideradas neste Padrão de Identidade e Qualidade estão reservadas aos produtos que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento térmico após a fermentação e nos quais os microrganismos dos cultivos utilizados sejam viáveis e ativos e que estejam em concentração igual ou superior àquela definida no item 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.

9.2. O produto definido em 2.1.1. em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos designar-se-á "Iogurte" ou "Iogurte Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda a 2.2.1. e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1. correspondente à classe 2.2.1.4., em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na Tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á "Iogurte", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1. e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.1 em cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos que corresponda à classificação "Integral", segundo 2.2.1. e 4.2.2., e que apresente consistência firme, poderá opcionalmente designar-se: "Iogurte Tradicional". Poderá também ser utilizada a expressão "Clássico" no lugar de "Tradicional".

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

9.3. O produto definido em 2.1.1. que corresponda à classificação 2.2.2. designar-se-á: "Iogurte com...(1).....", preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1. e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

9.4. O produto definido em 2.1.1. que corresponda à classificação 2.2.2.1. designar-se-á: "Iogurte Adoçado" ou "Iogurte Sabor...(2)..." ou "Iogurte Adoçado Sabor...(2)..." , preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizado(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1. e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.5. O produto definido em 2.1.2. designar-se á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" ou "Leite Fermentado Natural" ou "Leite Cultivado Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

O produto definido em 2.1.2. correspondente à classe 2.2.1.4., em cuja elaboração tenham sido

adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á: "Leite Fermentado" ou "Leite Cultivado" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.6. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2. designar-se-á: "Leite Fermentado com...(1)..." ou "Leite Cultivado com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

9.7. O produto definido em 2.1.2 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á: "Leite Fermentado Adoçado" ou "Leite Cultivado Adoçado" ou "Leite Fermentado Sabor...(2)..." ou "...Leite Cultivado Sabor...(2)..." ou "Leite Fermentado Adoçado Sabor...(2)..." ou "Leite Cultivado Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizado(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderá ser mencionada a presença de bifidobactérias sempre que se atenda o estabelecido em 4.2.3.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.8. O produto definido em 2.1.2.1. designar-se-á "Leite Acidófilo" ou "Leite Acidófilo Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.2.1. correspondente a classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos, designar-se-á: "Leite Acidófilo", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.9. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Leite Acidófilo com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.10. O produto definido em 2.1.2.1 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Leite Acidófilo Adoçado" ou "Leite Acidófilo Sabor...(2)" ou "Leite Acidófilo Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.11. O produto definido em 2.1.3. designar-se-á "Kefir" ou "Kefir Natural", mencionando as

expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.3 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos designar-se-á "Kefir", mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.12. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á: "Kefir com...(1)..."preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.13. O produto definido em 2.1.3 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kefir Adoçado" ou "Kefir Sabor...(2)..." ou "Kefir Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.14. O produto definido em 2.1.4, designar-se-á "Kumys" ou "Kumys Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.4 correspondente à classe 2.2.1.4, em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos designar-se-á "Kumys" mencionando a expressão "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.15. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Kumys com...(1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.16. O produto definido em 2.1.4 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Kumys Adoçado" ou "Kumys Sabor...(2)..." ou "Kumys Adoçado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarado" no lugar de "adoçado".

9.17. O produto definido em 2.1.5 designar-se-á "Coalhada" ou "Coalhada Natural", mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

O produto definido em 2.1.5 correspondente à classe 2.2.1.4. em cuja elaboração tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na tabela 4, todos como únicos ingredientes opcionais não lácteos designar-se-á "Coalhada", mencionando a expressão "Desnatada" segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.18. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2 designar-se-á "Coalhada com...(1)...", preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

9.19. O produto definido em 2.1.5 que corresponda à classificação 2.2.2.1 designar-se-á "Coalhada Adoçada" ou "Coalhada Sabor...(2)..." ou "Coalhada Adoçada Sabor...(2)...", preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatada" ou "Desnatada", segundo corresponda 2.2.1 e 4.2.2.

Poderão ser utilizadas as expressões "com açúcar" ou "açucarada" no lugar de "adoçada".

10. Métodos de Análise

Os métodos de análises recomendados são indicados nos itens 4.2.2. e 7.4.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50C: 1995.

D.O.U., 27/11/2000

REP., 02/01/2001