



## NOTA TÉCNICA: GVS/SUSA/001/2015

### “DIFERENÇA ENTRE BEBIDA LÁCTEA, IOGURTE E LEITE”

Atualmente no mercado varejista há uma grande variedade de bebidas lácteas e iogurtes com diversas opções de sabor, teor de gordura, teor de açúcar e propriedades que se diferem pelas características químicas e nutricionais que possuem.

De acordo com a **Instrução Normativa nº 16 de 23 de Agosto de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)** entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

**De acordo com Instrução Normativa nº 46 de 23 de Outubro de 2007, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**, entende-se por logurte, Yogur ou Yoghurt: o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar de forma complementar outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Entende-se por leite sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. A classificação do leite em A, B ou C refere-se, principalmente, à qualidade microbiológica do leite. A legislação federal estabelece contagens máximas antes e principalmente depois do processo de pasteurização. O leite longa vida recebe diferentes denominações de acordo com a quantidade de gordura: integral: mínimo 3% de gordura, semi-desnatado: de 2,9 a 0,6% de gordura (varia de acordo com o fabricante) e desnatado: máximo 0,5% de gordura

O termo bebida láctea se refere à mistura do leite (que pode ser integral, desnatado ou parcialmente desnatado, por exemplo) com o soro do leite (que seria o subproduto da produção do queijo). Além de leite e soro do leite a bebida láctea pode ou não conter gordura vegetal adicionada, leite fermentado, fermentos lácteos e outros produtos alimentícios como polpa de frutas e mel. A base láctea do produto deve corresponder a pelo menos 51% do total do alimento.

O iogurte é uma forma de leite em que o açúcar foi transformado em ácido láctico, por fermentação bacteriana. É um líquido espesso, branco e levemente ácido, com significativo valor nutricional. O iogurte não necessariamente apresenta o soro do leite, sendo geralmente mais consistente. E ingredientes opcionais não lácteos não podem ultrapassar os 30% do produto. Note que a legislação é clara, considerando iogurte o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*), sendo permitido adicionar alguma outra bactéria como probióticos.

O que vale ressaltar na diferenciação destes produtos, analisando suas características, é que o iogurte apresenta maior teor de proteínas, cálcio e de bactérias lácteas benéficas ao organismo. Neste sentido ele é mais vantajoso para a saúde, contribuindo para o alcance das necessidades diárias de nutrientes, além de seu consumo auxiliar na qualidade da flora intestinal.

A bebida láctea também tem valor nutricional, porém sua “vantagem” consiste em ser uma bebida de menor teor calórico, já que ela é mais “diluída” por acrescentar o soro do leite e outros produtos alimentícios, e por isso espera-se que a bebida láctea tenha um preço mais acessível quando comparado ao iogurte e ao leite.

#### ✓ **A ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL**

Devido à grande oferta destes produtos no mercado, a Vigilância Sanitária da Serra procura esclarecer ao consumidor a diferença entre iogurte e bebida láctea, para que não ocorra equívocos na hora da compra, orientando a verificar embalagens e rótulos para entender o tipo de produto que está adquirindo.

No caso dos produtos em questão, a Bebida Láctea é designada como Bebida Láctea Fermentada com Polpa de Fruta, pois não pode ser considerada iogurte. Já o iogurte recebe a designação iogurte com Polpa de Frutas, pois suas características o classificam como tal, segundo a legislação vigente.

As bebidas lácteas, leite e iogurtes têm sido erroneamente oferecidos como similares pelas semelhanças das embalagens, contudo, apresentam diferenças de grande importância econômica e nutricional de difícil percepção ao consumidor menos atento.

Portanto, o objetivo desta nota é orientar o consumidor na identificação e os estabelecimentos varejistas na divulgação e propaganda destes produtos com denominações errôneas apontadas em cartazes e etiquetas de preço que induzam o consumidor ao erro no momento da compra.

**Referências legais:**

**Lei Municipal Nº 2.915/2005** Institui código de Saúde do município da Serra

**Instrução Normativa nº 16 de 23 de Agosto de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).** Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea.

**Instrução Normativa nº 62 de 23 de Outubro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).** Aprovar o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel.

**Instrução Normativa nº 46 de 23 de Outubro de 2007, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).** Adotar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de L Fermentados, anexo à presente Instrução Normativa.

**Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002:** Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados: estabelece que o prazo de validade é informação obrigatória na rotulagem de alimentos, buscando assim garantir o consumo de alimentos de qualidade adequada. Todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor deve conter rotulo obrigatório. Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico.

**Resolução - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 – ANVISA-** Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

**Resolução- RDC 259/02,** item 6.6.12 do anexo (...) os alimentos que exijam condições especiais para sua conservação (...). Indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições

**Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984.** Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens

**Nota:** As referências citadas não excluem a obrigatoriedade de atendimento a outras normas vigentes não mencionadas.

Créditos:

**Arline Alves Pinheiro da Rocha Zardo**  
Gerente de Vigilância Sanitária

**Kelly Rose Areal**  
Superintendente de Vigilância em Saúde

**Eida Maria Borges Gonsalves**  
Subsecretária de Gestão em Saúde

**Luiz Carlos Reblin**  
Secretário Municipal de Saúde

**Elaborada por:**

**Virgínia Teixeira do Carmo Emerich**  
Referência Técnica de Produtos de Origem Animal

Data de aprovação: 16/06/2015



**Dúvidas e Informações – Entre em contato conosco:**



**Ouvidoria:** 0800 283 9780 (ramal 4)

**Portal:** <http://www.serra.es.gov.br/ouvidoria>



**alimentos.gvs@serra.es.gov.br**

r