



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 protosimbióticos 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