

Resumo Executivo - [PL nº 10556 de 2018](#)

Autor: Tereza Cristina (DEM/MS)

Apresentação: 10/07/2018

Ementa: Dispõe sobre a utilização da palavra “leite” nas embalagens e rótulos de alimentos.

Orientação da FPA: Favorável, com ressalvas

| Comissão | Parecer | FPA |
|---|---------|-----|
| Comissão de Defesa do Consumidor (CDC) | - | - |
| Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços (CDEICS) | - | - |
| Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJC) | - | - |

Principais pontos

- Nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos, a palavra “leite” fica exclusivamente reservada ao produto da secreção mamária das fêmeas mamíferas, proveniente de uma ou mais ordenhas, sem qualquer adição ou extração.
- São exclusivamente reservadas aos produtos lácteos as seguintes palavras ou expressões: queijos e seus derivados; manteiga; leite condensado; requeijão; creme de leite; bebida láctea; doce de leite; leites fermentados; - iogurte; entre outras.
- Em suma: Estabelece que a palavra LEITE será utilizada EXCLUSIVAMENTE em produtos lácteos onde o leite foi extraído da secreção mamária de fêmeas mamíferas (vacas, cabras, búfalas e etc.).
- Ou seja: RETIRA a possibilidade de utilização de produtos como “leite de soja”, “queijo de soja” e etc., induzindo erroneamente os consumidores.

Justificativa

- O PL busca evitar a grande confusão que permeia o mercado no que se refere à palavra “leite”, que vem sendo erroneamente atribuída a produtos como “leite de soja”, “leite de coco” e etc.
- Além de criar uma concorrência dos produtos de origem vegetal com os de origem animal, o consumidor é induzido a crer que, ao adquirir um produto de origem vegetal, está ingerindo alimento similar ao leite de mamíferos quando, na verdade, está ingerindo extratos, sucos e farinhas, que não possuem o mesmo caráter nutricional do leite e dos seus derivados.

- Na União Europeia, o Regulamento Europeu n° 1.308, de 2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, restringe as denominações “leite”, “soro de leite”, “manteiga”, “nata”, “queijo”, “leitelho” e “iogurte” exclusivamente a produtos lácteos.
- A Agência Francesa para Alimentos, Meio Ambiente, Saúde Ocupacional e Segurança (ANSES, sigla em inglês) declarou que crianças com até um ano que são alimentadas com “leite” vegetal, leite não oriundo de vaca ou fórmulas infantis, como alternativa ao leite materno, têm maior risco de ficarem subnutridas, sofrendo desordens metabólicas.

Sugestões de aperfeiçoamentos

- **A redação atual do Art. 1º** veda a produção e comercialização de leite semidesnatado, parcialmente desnatado e desnatado (devido a “**extração**” de gordura). Também impede a industrialização do leite, pois há a necessidade da “**adição**” de estabilizantes, no caso do leite UHT, e de antiemectantes e emulsificantes no caso do leite em pó.
- **Os dois produtos correspondem a cerca de 60% de todos os lácteos produzidos no país.**
 - **1º Opção de redação:** Art. 1º. Nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos, a palavra “leite” fica exclusivamente reservada ao produto oriundo da ordenha completa ininterrupta, em condições de higiene, de fêmeas mamíferas sadias, bem alimentadas e descansadas.
 - (OBS: esse é o conceito de leite de acordo com o RIISPOA 2017).
 - **2º Opção de redação:** Art. 1º. Nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos, a palavra “leite” fica exclusivamente reservada ao produto da secreção mamária das fêmeas mamíferas, proveniente de uma ou mais ordenhas, ~~sem qualquer adição ou extração~~.

-
- Há produtos lácteos regulamentados internacionalmente e internalizados pelo MAPA e pela ANVISA que permitem a substituição parcial de componentes do leite.
 - O queijo processado é um exemplo. Importante produto na pauta de exportação brasileira, no qual a gordura do leite pode ser substituída pela gordura vegetal (agregando valor com a comercialização da manteiga).
 - **1º Opção de redação:** *Parágrafo único*. Para os efeitos deste artigo, entende-se por “produtos lácteos” os derivados exclusivamente do leite, na forma do regulamento, podendo ser adicionadas outras substâncias, desde que não em substituição, total ou **parcial**, de qualquer componente do leite.

-
- Para ampliar o consumo de leite, há a necessidade de gerar demanda. Um importante aliado nesse processo é a inovação tecnologia.
 - Em virtude do prazo necessário para aprovação de novos regulamentos técnicos de identidade

e qualidade de produtos lácteos, é importante incluir os que venham a ser permitidos pela autoridade sanitária competente.

- Um exemplo são as sobremesas lácteas, que ainda não possuem regulamento, mas em virtude de autorização concedida pelo MAPA, são comercializados em todo país.
- **Em relação ao Art. 2º:** Propomos a inclusão da frase em vermelho para não termos riscos de bloqueio de produtos resultantes de inovação tecnológica que ainda não possuem padrão definido.
- Também sugerimos a inclusão da categoria “**sobremesas lácteas**”, que, embora não tenha regulamento específico, é uma categoria reconhecida pelo MAPA.
- **1º Opção de redação:** Art. 2º São exclusivamente reservadas aos produtos lácteos as seguintes palavras ou expressões: I - queijos e seus derivados;

II - manteiga;

III - leite condensado;

IV - requeijão;

V - creme de leite;

VI - bebida láctea;

VII - doce de leite;

VIII - leites fermentados;

IX - iogurte;

X - coalhada;

XI - cream cheese; e

XII - outras admitidas em regulamento **e/ou que venham a ser permitidos pela autoridade regulatória competente.**