

EM “DEFESA” DOS TERMOS LÁCTEOS



Mª Cândida Marramaque

Nos últimos tempos, temos assistido com frequência a uma relativização, banalização e até mesmo colagem aos termos lácteos. De facto, nem o próprio Orçamento de Estado para o presente ano os poupou!

Com efeito, desde o desenvolvimento da denominada “manteiga artificial”, fruto de um largo avanço da tecnologia alimentar, que diversos produtos tentam chegar às características sensoriais e organolépticas (cor, sabor, textura, viscosidade, etc.) do leite e dos produtos lácteos utilizando para a sua elaboração matérias de diferentes origens.

Indiscutivelmente, o leite e os produtos lácteos possuem um elevado valor nutricional, propriedades funcionais únicas e uma imagem sensorial muito positiva e apelativa. Em consequência, os produtos lácteos atingiram uma significativa quota de mercado, estando presentes numa grande maioria de lares, o que por sua vez leva a que os “produtos imitação” tendam cada vez mais a “colar-se” a esta imagem, conduzindo a usar-se indevidamente as designações lácteas e promovendo a confusão no consumidor e práticas comerciais desleais.

Os exemplos são inúmeros, desde o “leite de soja” e “iogurte de soja” para os produtos e bebidas de soja, “gelado com sabor a manteiga” apesar da manteiga não ser usada como ingrediente, às descrições relativas tanto à utilização (“alternativa às natas”) como ao método de produção (“iogurte pasteurizado”), bem como à apresentação dos produtos pela utilização de imagens lácteas em produtos não lácteos.

As regras de rotulagem de apresentação e publicidade dos géneros alimentícios definem que a denominação de venda de um género alimentício é a denominação prevista nas disposições legislativas da União Europeia, ou nacional, e que, na sua falta, a consagrada pelo uso ou por uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

As diferentes designações lácteas encontram-se devidamente regulamentadas, quer por legislação comunitária (Reg. (CE) n.º 1898/87, do Conselho, relativo à protecção da denominação do leite e dos produtos lácteos aquando da sua comercialização, revogado pelo Reg. (CE) n.º 1234/2007, do Conselho, de 22 de Outu-

bro – OCM Única, aplicável a partir de 1 de Julho de 2008), quer por legislação nacional (Portaria n.º 742/92, de 24 de Julho) no caso do iogurte e dos leites fermentados.

A estas peças legislativas podemos acrescentar as de origem normativa, de carácter voluntário, com especial destaque para as elaboradas pelo *Codex Alimentarius*, a norma geral de termos lácteos e uma série de normas de produtos lácteos, que pela sua natureza se revestem de especial interesse no contexto do comércio internacional, no seio dos acordos da Organização Mundial do Comércio, por definirem as especificações que os produtos devem respeitar em caso de litígio comercial.

O objectivo principal destes documentos e das definições aí incluídas é a correcta utilização dos nomes e termos comumente reconhecidos e destinados ao leite e aos produtos lácteos, de forma a proteger o consumidor de práticas de rotulagem e publicidade enganosas e assegurar práticas comerciais justas. As designações estabelecidas legalmente para os produtos lácteos, não podem ser utilizadas para qualquer produto que não o seja, estando as excepções devidamente consagradas, como é o caso de nomes tradicionais e que pela prática de tempo decorrido se aceitam, desde que a verdadeira natureza do produto seja clara para o consumidor ou quando o nome é utilizado para descrever uma qualidade específica do produto. As excepções para Portugal são: Leite de coco, Manteiga de cacau, Manteiga de amendoim, Queijo doce de Tomar, Queijinho de sal.

O mesmo se aplica a qualquer forma de apresentação e publicidade de um produto não lácteo. Estes não podem indicar, implicar ou sugerir que o produto em causa é um produto lácteo. Assim, olhemos de perto o que se entende pelas definições-chave para leite e produtos lácteos, tendo para o efeito sido consultada a legislação existente, bem como a norma do *Codex Alimentarius* “General Standard for the Use of Dairy Terms” (Codex Stan 206).

Reconhecem-se, se assim se puderem chamar, duas grandes “famílias” de produtos lácteos: os produtos lácteos plenos (o leite e produtos lácteos) e os produtos lácteos compostos.

Define-se **leite** como o produto da secreção da mamária normal, proveniente de uma ou mais ordenhas, sem qualquer adição ou subtracção, para consumo ou posterior processamento. Esta designação está também ligada ao leite que já sofreu tratamento e que vulgarmente é chamado de leite de consumo, de que

são exemplos: leite gordo pasteurizado e leite meio gordo UHT.

Os **produtos lácteos** são os produtos derivados exclusivamente do leite (queijo, iogurte, nata, manteiga, leiteiro, soro de leite, etc.) e aos quais podem ser adicionadas substâncias necessárias ao fabrico de cada produto (fermentos lácteos, coalho, sal, aditivos, etc.), desde que estas substâncias não sejam utilizadas para substituir, total ou parcialmente, qualquer componente do leite.

Os **produtos lácteos compostos** são aqueles que têm por base o leite ou um produto lácteo e outro(s) género(s) alimentício(s), onde os constituintes lácteos são uma parte essencial em termos de produto final, pela sua quantidade ou para a caracterização do produto, não podendo os componentes adicionados substituir ou pretender substituir qualquer componente do leite, como por exemplo leite chocolateado, leite aromatizado ou iogurte açucarado.

No entanto, existem produtos em que os géneros alimentícios adicionados são funcionalmente necessários e incluídos na definição técnica do produto, como é o caso do açúcar no leite condensado, onde participa como agente de conservação do produto e não desempenhando a função de adoçar.

Existem ainda outras designações associadas ao leite e produtos lácteos, como “reconstituído”, no qual o produto lácteo é resultante da adição de água à forma desidratada ou concentrada, ou “recombinado”, no qual o produto lácteo resulta da combinação de gordura láctea e dos outros constituintes lácteos sólidos nas suas formas de conservação, com ou sem a adição de água.

Às designações previstas para os produtos lácteos deverá ser especificada sempre a origem quando o leite ou os produtos lácteos não provenham da espécie bovina (cabra, ovelha, búfala, camela, etc.).


Também uma consideração sobre o comércio retalhista, o qual frequentemente apresenta na mesma prateleira que os produtos lácteos aqueles que se pretendem como produtos “similares” e que utilizam embalagens similares, pelo que, se estes não estiverem claramente identificados como produtos alternativos não lácteos, os consumidores podem ser induzidos em erro.

Por fim, uma palavra para os profissionais de saúde e para as publicações da área da saúde que nem sempre utilizam correctamente as denominações protegidas, isto é, utilizam em recomendações ou descrições a designação “leite de soja” ou outras denominações protegidas.


É fundamental que os consumidores disponham no mercado de produtos que respondam às suas necessidades ou preferências. Contudo, é igualmente fundamental que os consumidores saibam exactamente o que estão a comprar tendo por base informações plenas e fiáveis assentes na leal concorrência.

Maria Cândida Marramaque, assessora técnica da Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios (ANIL)

Consultoria e Formação na área da Qualidade,
Ambiente, HACCP e Segurança Alimentar



Rua Jorge Barradas, 34 - Lj 4/5
1500-371 Lisboa
Tel: 21 762 33 00 - Fax: 21 762 33 99
Tlm: 91 784 21 36 e 91 784 31 74
geral@qualiwork.pt - www.qualiwork.pt



LABORATORIO
TOMAZ

ANÁLISES EM
SEGURANÇA ALIMENTAR



IPAC
acreditação
L0274
Ensaíos

Laboratório acreditado para
Análises de Água, Alimentos e
Produtos Alimentares, Superfícies
e Manipuladores, Efluentes
Líquidos e Gaseiros, Resíduos
Sólidos e Ruído, de acordo com a
norma NF 5596:01 (1/2013)

- _ANÁLISES A ÁGUAS;
- _ANÁLISES A ALIMENTOS E PROD. ALIMENTARES;
- _ANÁLISES A SUPERFÍCIES E MANIPULADORES;
- _ANÁLISES NO ÂMBITO DO HACCP;
- _ANÁLISES A RESÍDUOS, SOLOS, LAMAS E ELUATOS;
- _ANÁLISES AO AR;
- _ANÁLISES VETERINÁRIAS;
- _ESTUDOS DE RUIDO E ACÚSTICA.