

Parte I - Categorias de produtos lácteos e respectivos descritores

Categoria 01.0: Produtos Lácteos e análogos, exceto produtos da categoria de alimentos 02.0

Inclui todos os tipos de produtos lácteos que são derivados do leite de qualquer animal de ordenha (por exemplo, vaca, ovelha, cabra, búfalo). Nesta categoria, com exceção da categoria de alimentos 1.1.4, um produto “natural/simples” é aquele que não é aromatizado, nem contém frutas, vegetais ou outros ingredientes não lácteos, nem é misturado com outros ingredientes não lácteos, a menos que permitido pelos padrões relevantes. Análogos são produtos em que a gordura do leite foi parcialmente ou totalmente substituída por gorduras ou óleos vegetais.

Subcategoria 01.1: Leite fluido e produtos lácteos

Inclui todos os leites fluidos naturais/simples aromatizados à base de leite desnatado, semi desnatado e integral, excluindo produtos fermentados naturais/simples e produtos lácteos coagulados naturais/simples da categoria de alimentos 1.2. Os leites fluidos são 'produtos lácteos' conforme definido no CODEX STAN 206-1999, obtidos pelo processamento de leite e podem conter aditivos alimentares e outros ingredientes funcionalmente necessários para o processamento. Leite cru (“leite”, tal como definido no CODEX STAN 206- 1999) não contém quaisquer aditivos alimentares.

Subcategoria 01.1.1: Leite fluido (natural/simples)

Leite fluido natural/simples obtido de animais de ordenha (por exemplo, vacas, ovelhas, cabras, búfalos) que foi processado. Inclui leite pasteurizado, tratado por ultra alta temperatura (UHT), esterilizado¹³, homogeneizado ou leite ajustado em gordura. Inclui, mas não se limita a leite desnatado, semi desnatado, baixo teor de gordura e integral.

¹³ Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: Leite UHT, leite pasteurizado, leite fluido a granel para uso industrial

Subcategoria 01.1.2: Outros leites fluidos (naturais/simples)

Inclui todo o leite fluido natural/simples, excluindo produtos das categorias de alimentos 01.1.1 Leite fluido (natural/simples), 01.1.3 Leite fluido (natural/simples) e 01.2 Produtos lácteos fermentados e coagulados (naturais/simples). Inclui, mas não se limita a leites fluidos recombinados naturais/simples, leites fluidos reconstituídos naturais/simples, leites compostos naturais/simples, leites fluidos enriquecidos com vitaminas e minerais não aromatizados, leites com ajuste de proteína, leite com redução de lactose e bebidas à base de leite naturais/simples. Nesta categoria de alimentos, os produtos naturais/simples não contêm aromatizantes nem outros ingredientes que

intencionalmente conferem sabor, mas podem conter outros ingredientes não lácteos.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: Leite fortificado sem aroma, leite para dietas com restrição de lactose sem aroma, leite reconstituído sem aroma, leite composto sem aroma.

Subcategoria 01.1.3: Leite fluido (natural/simples)

O leite fluido é o fluido quase isento de gordura láctea que resta do processo de fabricação de manteiga (isto é, leite batido fermentado ou não fermentado e creme). O leite fluido também é produzido pela fermentação de leite fluido desnatado, seja por acidificação espontânea pela ação de bactérias formadoras de ácido láctico ou formadoras de aroma ou por inoculação do leite aquecido com culturas bacterianas puras (leitelho de cultura).¹⁴ O leite fluido pode ser pasteurizado ou esterilizado.

¹⁴Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 392.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: Leite fluido

Subcategoria 01.1.4: Bebidas lácteas fluidas aromatizadas

Inclui todas as misturas e bebidas lácteas fermentadas ou não fermentadas prontas a beber com aromatizantes e/ou ingredientes alimentares que conferem intencionalmente sabor, excluindo misturas para cacau (misturas de cacau e açúcar, categoria 05.1.1). Exemplos incluem, mas não estão limitados a leite achocolatado, bebidas malteadas com chocolate, bebida de iogurte com sabor de morango, bebidas produzidas por bactérias produtoras de ácido láctico, bebidas à base de soro de leite e "lassi" (líquido obtido pela batida da coalhada obtida da fermentação ácido láctica do leite e mistura com açúcar ou adoçante intenso).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: bebidas lácteas, achocolatado pronto para consumo

Subcategoria 01.2: Produtos lácteos fermentados e coagulados (naturais/simples)

Inclui todos os produtos naturais/simples fermentados ou coalhados, à base de leite desnatado, semi desnatado e integral, excluindo a categoria de alimentos 01.1.4. Os produtos aromatizados estão incluídos em 01.1.4 (bebidas) e 01.7 (sobremesas).

Subcategoria 01.2.1: Leites fermentados (naturais/simples)

Inclui todos os produtos naturais/simples, incluindo leite fluido fermentado, leite acidificado e leite cultivado. O iogurte natural/simples e as bebidas naturais/simples à base de leite fermentado, que não contêm aromatizantes ou corantes, podem ser encontrados em uma das subcategorias de 01.2.1, dependendo se é tratado termicamente após fermentação ou não.

Subcategoria 01.2.1.1: Leites fermentados (naturais/simples), não tratados termicamente após a fermentação

Inclui produtos naturais/simples fluidos e não fluidos, como iogurte e bebidas naturais/simples à base de leite fermentado.

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: leite fermentado sem aroma, iogurte natural

Subcategoria 01.2.1.2: Leites fermentados (naturais/simples), tratados termicamente após a fermentação

Produtos semelhantes aos do item 01.2.1.1, exceto pelo fato de terem sido tratados termicamente (por exemplo, esterilizados ou pasteurizados) após a fermentação.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Observação: Mercosul não permite tratamento térmico de leites fermentados após fermentação.

Subcategoria 01.2.2: Coalhada (natural/simples)

Leite natural/simples coagulado que se obtém pela ação de enzimas que provocam a coagulação. Inclui leite coalhado. Produtos lácteos coagulados com sabor são encontrados na categoria 01.7.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul coalhada natural

Subcategoria 01.3: Leite condensado e análogos (naturais/simples)

Inclui leite condensado natural/simples e adoçado, leite evaporado e seus análogos (incluindo branqueadores de bebidas). Inclui produtos à base de leite desnatado, semi desnatado, baixo em gordura e integral, misturas de leite desnatado evaporado e gordura vegetal e misturas de leite desnatado adoçado condensado e gordura vegetal.

Subcategoria 01.3.1: Leite condensado (natural/simples)

O leite condensado é obtido pela remoção parcial da água do leite ao qual o açúcar pode ter sido adicionado. Para o leite evaporado, a remoção da água pode ser realizada por aquecimento.¹⁵ Inclui leite parcialmente desidratado, leite evaporado,

leite condensado adoçado e “khoa” (leite de vaca ou búfala concentrado por ebulição).

¹⁵ Standard for Evaporated Milks (CODEX STAN 281-1971).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: leite condensado, leite condensado adoçado

Subcategoria 01.3.2: Branqueador de bebidas

Substituto de leite ou nata (creme) consistindo de uma emulsão de gordura vegetal em água com proteína de leite e lactose ou proteínas vegetais para uso em bebidas como café e chá. Também inclui o mesmo tipo de produtos em forma de pó. Inclui análogos de leite condensado, misturas de leite desnatado evaporado e gordura vegetal e misturas de leite condensado desnatado adoçado e gordura vegetal.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: Substitutos de leite ou creme

Subcategoria 01.4: Nata (creme) (natural/simples) e afins

Nata (creme) é um produto lácteo fluido, relativamente rico em gordura em comparação com o leite. Inclui todos os produtos fluidos, semifluidos e semissólidos natural/simples de nata e produtos análogos a nata. Produtos de nata aromatizados são encontrados em 01.1.4 (bebidas) e 01.7 (sobremesas).

Subcategoria 01.4.1: Nata (creme) pasteurizado (natural/simples)

Nata (creme) submetido à pasteurização por tratamento térmico apropriado ou feito a partir de leite pasteurizado.¹⁶ Inclui creme e “semicremes” de leite.

¹⁶ Standard for Cream and Prepared Creams (CODEX STAN 288-1976).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: creme de leite pasteurizado, creme de leite a granel de uso industrial

Subcategoria 01.4.2: Natas (cremes) esterilizados e UHT, cremes batidos e para bater e cremes com teor reduzido de gordura (naturais/simples)

Inclui todos os cremes, independentemente do teor de gordura, que foi submetido a um tratamento térmico mais elevado do que a pasteurização. Também inclui cremes pasteurizados com um teor reduzido de gordura, bem como todos os cremes para bater ou batidas. Creme esterilizado é submetido a tratamento térmico apropriado no recipiente em que é apresentado ao consumidor. O creme tratado termicamente em temperatura ultraelevada (UHT) ou ultrapasteurizado são os submetidos ao tratamento térmico apropriado em fluxo contínuo (UHT ou ultra

pasteurização) e embalado assepticamente. O creme também pode ser embalado sob pressão (chantilly).¹⁶ Inclui chantilly, creme espesso, chantilly pasteurizado e coberturas e recheios tipo chantilly. Cremes ou coberturas com substituição parcial ou total da gordura do leite por outras gorduras estão incluídos na subcategoria 01.4.4 (análogos de creme).

¹⁶ Standard for Cream and Prepared Creams (CODEX STAN 288-1976).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: creme de leite longa vida, creme de leite pasteurizado com baixo teor de gordura, creme batido, creme para bater.

Subcategoria 01.4.3: Creme coagulado (natural/simples)

Creme viscoso e espesso formado a partir da ação das enzimas coagulantes do leite. Inclui nata ácida (creme submetido à fermentação láctica obtida conforme descrito no leitelho (01.1.3)).¹⁷

¹⁷ Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: creme coagulado

Subcategoria 01.4.4: Análogos de creme

Substituto do creme constituído por uma emulsão de gordura vegetal em água em forma líquida ou em pó, para utilização que não seja branqueador de bebida (01.3.2). Inclui coberturas de chantilly instantâneas e substitutos de creme ácido (sour cream).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: cobertura de chantilly instantânea

Subcategoria 01.5: Leite em pó e creme em pó e análogos de pó (naturais/simples)

Inclui leite em pó natural/simples, nata (creme) em pó ou combinação dos dois e seus análogos. Inclui produtos à base de leite desnatado, semi desnatado, com baixo teor de gordura e integral.

Subcategoria 01.5.1: Leite em pó e creme em pó (natural/simples)

Produtos lácteos obtidos por remoção parcial da água do leite ou creme e produzidos em forma de pó.¹⁸ Inclui caseína e caseinatos.¹⁹

¹⁸ Standard for Milk Powders and Cream Powder (CODEX STAN 207-1999).

¹⁹ Standard for Edible Casein Products (CODEX STAN 290-1995).

Apenas a categoria leite em pó é harmonizado no Mercosul, creme em pó não.

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: leite em pó, integral, leite em pó desnatado, leite em pó parcialmente desnatado, caseína e caseinato alimentar.

Subcategoria 01.5.2: Análogos do leite e do creme em pó

Produtos à base de emulsão de gordura em água e desidratados para usos distintos de branqueador de bebidas (01.3.2). Exemplos incluem imitação de mistura de creme desidratado e misturas de leite desnatado e gordura vegetal em forma de pó.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: composto lácteo

Subcategoria 01.6: Queijos e análogos

Queijo e análogos de queijo são produtos que contêm água e gordura dentro de uma estrutura de proteína láctea coagulada. Produtos tais como molho de queijo (12.6.2), aperitivos com sabor de queijo (15.1) e alimentos preparados compostos contendo queijo como ingrediente (por exemplo, macarrão com queijo; 16.0) são categorizados em outra categoria.

Subcategoria 01.6.1: Queijo não maturado

Queijo não maturado, incluindo queijo fresco, está pronto para consumo logo após a fabricação.²⁰ Exemplos incluem queijo cottage (um queijo coagulado macio e não maturado), queijo cottage cremoso (queijo cottage coberto com uma mistura cremosa),²¹ cream cheese (“rahmfrischkase”, queijo não coagulado macio, para untar)²², queijo mozzarella e scamorza e paneer (proteína do leite coagulada pela adição de ácido cítrico do limão ou suco de lima ou de ácido láctico do soro de leite que é coado em uma massa sólida e é usado em versões vegetarianas, por exemplo, hambúrgueres). Inclui todo o queijo não maturado e casca de queijo não maturada (para os queijos não curados com uma “casca” como a mozzarella). A maioria dos produtos é natural/simples, no entanto, alguns produtos, como queijo cottage e cream cheese, podem ser aromatizados ou conter ingredientes como frutas, legumes ou carne. Exclui o queijo cream cheese curado, em que a nata (creme) é um qualificador para um alto teor de gordura.

²⁰ Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978).

²¹ Standard for Cottage Cheese (CODEX STAN 273-1968).

²² Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: queijo minas frescal, queijo mussarela, massa para elaborar queijo mussarela

Subcategoria 01.6.2: Queijo Maturado

O queijo maturado não está pronto para consumo logo após a fabricação, mas é mantido sob condições de tempo e temperatura, de modo a permitir as mudanças bioquímicas e físicas que caracterizam o queijo específico. Para o queijo maturado com bolor, o amadurecimento é realizado principalmente pelo desenvolvimento de crescimento de fungos característicos em todo o interior e/ou na superfície do queijo.²⁰ O queijo curado pode ser macio (por exemplo, camembert), firme (por exemplo, edam, gouda), duro (por exemplo, cheddar) ou extra duro. Inclui queijo em salmoura, que é um queijo semi-duro para macio, de cor branca a amarelada com uma textura compacta e sem casca propriamente dita que se conserva em salmoura até ser apresentada ao consumidor.²³

²⁰ Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978).

²³ Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999).

Subcategoria 01.6.2.1: Queijo maturado, incluída a casca

Refere-se ao queijo maturado (incluindo o maturado com mofo), incluindo a casca, ou parte dela, tal como queijo cortado, ralado, desfiado ou fatiado. Exemplos de queijo curado incluem: queijo azul, brie, gouda, havarti, queijo ralado e queijo suíço.

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: Queijo azul, queijo ralado, queijo parmesão, queijo prato, queijo danbo, queijo tilsit, queijo tybo, queijo pategrás sandwich, queijo Tandil

Subcategoria 01.6.2.2: Casca de queijo maturado

Refere-se apenas à casca do queijo. A casca do queijo é a porção externa do queijo que inicialmente tem a mesma composição que a parte interna do queijo, mas que pode secar após salga e maturação.²⁴

²⁴ A casca é diferente do revestimento de um queijo. O revestimento é: (1) uma película de material sintético ou natural, que ajuda a regular a umidade durante o amadurecimento e protege o queijo contra microrganismos; ou (2) uma camada, principalmente de cera, parafina ou plástico, que normalmente é impermeável à umidade, que protege o queijo após o amadurecimento contra micro-organismos e contra danos físicos durante o manuseio no varejo e que, em alguns casos, contribui para a aparência específica do produto (por exemplo, superfície colorida).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: casca de queijo parmesão

Subcategoria 01.6.2.3: Queijo em pó (para reconstituição; por exemplo, para molhos de queijo)

Produto desidratado preparado a partir de uma variedade ou queijo processado. Não inclui queijo ralado ou desfiado (01.6.2.1 para queijo de variedade; 01.6.4 para queijo processado). O produto destina-se a ser reconstituído com leite ou água para preparar um molho ou usado como um ingrediente tal como se apresenta (por exemplo, com macarrão cozido, com leite e manteiga para preparar uma caçarola de macarrão com queijo). Inclui queijo seco por pulverização (spray dryer).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: Queijo em pó

Subcategoria 01.6.3: Queijo de soro

Um produto sólido ou semissólido obtido por concentração de soro com ou sem a adição de leite, nata (creme) ou outros materiais de origem láctea e moldagem do produto concentrado.²⁵ Inclui todo o queijo e a casca do queijo. Diferente do queijo de proteína de soro de leite (01.6.6).

²⁵ Standard for Whey Cheeses (CODEX STAN 284-1971).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: queijo de soro de leite

Subcategoria 01.6.4: Queijo processado

Produto com um prazo de validade muito longo obtido por fusão e emulsificação de queijo. Inclui produtos fabricados pelo aquecimento e emulsificação de misturas de queijo, gordura de leite, proteína do leite, leite em pó e água em diferentes quantidades. Os produtos podem conter outros ingredientes adicionados, como aromas, condimentos e frutas, vegetais e/ou carne. O produto pode ser espalhado ou cortado em fatias e pedaços.²⁶ O termo “processado” não significa cortar, ralar, triturar, etc. o queijo. Os queijos tratados por estes processos mecânicos estão incluídos na categoria de alimentos 01.6.2 (queijo maturado).

²⁶ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 400.

Subcategoria 01.6.4.1: Queijo processado natural/simples

Produto de queijo processado que não contém aromas, condimentos, frutas, vegetais e/ou carne adicionados. Exemplos incluem: queijo americano, requeijão.

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: queijos processados sem aroma, requeijão

Subcategoria 01.6.4.2: Queijo processado aromatizado, contendo fruta, legumes, carne, etc.

Produto de queijo processado que contém aromas, condimentos, frutas, vegetais e/ou carne adicionados. Os exemplos incluem: queijo “neufchatel” para untar com vegetais, queijo “pepper jack”, queijo cheddar para untar com vinho e bolas de queijo (queijo processado formado revestido em nozes, ervas ou especiarias).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: queijos processados com aromas, requeijão com aroma

Subcategoria 01.6.5: Produtos análogos ao queijo

Produtos que se parecem com queijo, mas em que a gordura do leite foi parcialmente ou completamente substituída por outras gorduras. Inclui imitação de queijo, imitações de misturas de queijo e imitação de queijo em pó.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: Mistura de requeijão com gordura vegetal e amido

Subcategoria 01.6.6: Queijos de proteína de soro

Produto contendo a proteína extraída do componente do soro de leite. Estes produtos são principalmente produzidos pela coagulação de proteínas do soro de leite.²⁵ Exemplo: queijo ricota. Diferente do queijo de soro de leite (01.6.3).

²⁵ Standard for Whey Cheeses (CODEX STAN 284-1971).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: Ricota

Subcategoria 01.7: Sobremesas à base de leite (por exemplo, pudim, fruta ou iogurte aromatizado)

Inclui sobremesa láctea pronta para comer com sabor e misturas para sobremesas lácteas. Inclui doces e guloseimas congeladas e recheios à base de leite. Inclui iogurte aromatizado (um produto lácteo obtido por fermentação de leite e produtos lácteos aos quais foram adicionados sabores e ingredientes (por exemplo, frutas, cacau, café) que podem ou não ser tratados termicamente após a fermentação.²⁷ Outros exemplos incluem: sorvete (sobremesa gelada que pode conter leite integral, produtos lácteos desnatados, nata (creme) ou manteiga, açúcar, óleo vegetal, produtos de ovos e frutas, cacau ou café), leite gelado (produto semelhante ao sorvete com teor reduzido de leite integral ou desnatado, ou feito com leite desnatado), leite gelificado, iogurte com sabor congelado, “junket” (sobremesa doce similar ao creme elaborado a base de leite aromatizado com coalho), doce de leite (leite cozido com açúcar e ingredientes adicionados como coco ou chocolate),

pudim “butterscotch” e mousse de chocolate. Inclui doces à base de leite tradicionais preparados a partir de leite parcialmente concentrado, de “khoa” (leite de vaca ou búfala concentrado em ebulição), ou “chhena” (leite de vaca ou búfala, coagulado mediante calor, com ajuda de ácidos como ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, etc.) açúcar ou edulcorantes artificiais e outros ingredientes (por exemplo, “maida” (farinha de trigo refinada), aromas e corantes (por exemplo, “peda”, “burfee”, bolo de leite, “gulab jamun”, “rasgulla”, “rasmalai”, “basundi”). Estes produtos são diferentes dos da categoria de alimentos 03.0 (gelados comestíveis, incluindo “sherbet” e “sorbet”) já que os alimentos na categoria 01.7 são elaborados com leite, enquanto aqueles na categoria 03.0 são à base de água e não contêm ingredientes lácteos.

²⁷ Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: doce de leite

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: sorvete, mousse de chocolate, pudim de leite

Subcategoria 01.8: Soro de leite e produtos de soro de leite, excluindo os queijos de soro de leite

Inclui uma variedade de produtos à base de soro de leite em formas líquidas e em pó.

Subcategoria 01.8.1: Soro de leite líquido e produtos de soro de leite, excluindo os queijos de soro de leite

O soro de leite é o fluido separado da coalhada após coagulação do leite, nata (creme), leite desnatado ou leitelho com enzimas de coagulação do leite durante a fabricação de queijo, caseína ou produtos similares. O soro ácido é obtido após a coagulação do leite, nata (creme), leite desnatado ou leitelho, principalmente com ácidos do tipo usado na fabricação de queijo fresco²⁸.

²⁸ Norma para los Sueros en Polvo (CODEX STAN 289-1995).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: soro de leite

Subcategoria 01.8.2: Soro de leite e soro de leite desidratados, exceto queijos de soro de leite

Os soros de leite em pó são preparados por pulverização (“spray-dryer”) ou secador de tambor, ou soro ácido do qual a maior parte da gordura do leite foi removida.

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: soro de leite em pó.

Categoria 02.0: Gorduras e óleos e emulsões gordurosas

Inclui todos os produtos à base de gordura derivados de fontes vegetais, animais ou marinhas ou suas misturas.

Subcategoria 02.1: Gorduras e óleos essencialmente isentos de água

Óleos e gorduras comestíveis são alimentos compostos principalmente de triglicerídeos de ácidos graxos de origem vegetal, animal ou marinha.

Subcategoria 02.1.1: Óleo de manteiga, gordura de leite anidra, “ghee”

Os produtos de gordura anidra do leite, óleo de manteiga anidra e óleo de manteiga são produtos derivados exclusivamente de leite e/ou produtos obtidos a partir do leite por um processo que remove quase completamente a água e os produtos não gordurosos. Ghee é um produto obtido exclusivamente de leite, nata (creme) ou manteiga por um processo que remove quase completamente a água e os sólidos não gordurosos; tem um sabor e estrutura física especialmente desenvolvidos.³⁰

³⁰ Norma para los Productos a base de Grasa de la Leche (CODEX STAN 280-1973).

Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: gordura láctea, gordura anidra do Leite (butteroil)

Subcategoria 02.1.2: Óleos vegetais e gorduras

~~Gorduras e óleos comestíveis obtidos a partir de fontes vegetais comestíveis. Os produtos podem ser de uma única fonte vegetal ou comercializados e usados como óleos mistos que são geralmente designados como óleos comestíveis, para fritura, de mesa ou para salada.³¹ Os óleos virgens são obtidos por meios mecânicos (por exemplo, prensagem ou extração) e por aplicação unicamente de calor para não alterar a composição natural do óleo. Os óleos virgens são adequados para consumo no estado natural. Óleos prensados a frio são obtidos por meios mecânicos sem aplicação de calor.^{29,32} Exemplos incluem: azeite de oliva virgem, óleo de semente de algodão, óleo de amendoim e “vanaspati”.~~

Não contempla produtos lácteos.

Subcategoria 02.1.3: Banha, sebo, óleo de peixe e outras gorduras animais

~~Todas as gorduras e óleos animais devem ser derivados de animais saudáveis no momento do abate e destinados ao consumo humano. Banha é gordura proveniente do tecido adiposo dos suínos. A gordura de vaca comestível é obtida a partir de tecido adiposo bovino fresco que cobre a cavidade abdominal e rodeia o rim e o coração, e de outros tecidos gordos compactos e não danificados. Essa gordura fresca obtida no momento do abate é a “killing fat”. A gordura bovina de primeira (primeiros sucos ou “óleo stock”) é obtida por fusão a baixa temperatura (50-55oC) da “killing fat” e aparas de gordura selecionadas (gordura de recorte). A gordura de carne de segunda é um produto com odor e sabor de gordura típicos da~~

~~carne obtidos por fusão (a 60-65 °C) e purificação da gordura da carne. Gordura de porco fundida é gordura obtida do tecido e ossos de suínos. O sebo comestível (gotejamento) é produzido pela fusão de tecido gorduroso (excluindo aparas e gordura de corte), músculos e ossos unidos de bovinos ou ovinos. Os óleos de peixe são derivados de fontes adequadas, como arenque, sardinha, espadilha e anchova.^{33,34} Outros exemplos incluem: sebo e o tecido gorduroso parcialmente desengordurado de carne bovina ou suína.~~

Não contempla produtos lácteos

Subcategoria 02.2: Emulsões de gorduras, principalmente do tipo água em óleo

Inclui todos os produtos emulsificados, excluindo os equivalentes à base de gorduras dos produtos lácteos e sobremesas lácteas.

Subcategoria 02.2.1: Manteiga

A manteiga é um produto gorduroso constituído por uma emulsão principalmente de água em óleo, derivada exclusivamente do leite e/ou produtos obtidos a partir do leite.

Exemplo de categoria harmonizada no Mercosul: Manteiga

Subcategoria 02.2.2: Gorduras para untar, gorduras lácteas para untar e misturas de gorduras para untar

Inclui gorduras para untar (emulsões principalmente do tipo água e óleos e gorduras comestíveis), gordura láctea para untar (emulsões principalmente de tipo água em gordura de leite) e misturas para untar (misturas de gordura para untar com maiores quantidades de gordura de leite).³⁶ Exemplos incluem margarina (uma emulsão de água em óleo untável ou fluida, produzida principalmente a partir de gorduras e óleos comestíveis); produtos derivados da manteiga (por exemplo, “butterine”, uma mistura untável de manteiga com óleos vegetais)³⁷ misturas de manteiga e margarina; e “minarine” (uma emulsão untável de água em óleo produzida principalmente a partir de água e gorduras e óleos comestíveis que não são derivados exclusivamente do leite). Também inclui produtos com conteúdo reduzido de gordura obtido de gordura do leite ou de gorduras animais ou vegetais, incluindo produtos similares à manteiga, margarina e suas misturas (por exemplo, manteiga com três quartos de gordura, margarina com três quartos de gordura ou mistura margarina-manteiga com três quartos de gordura).

Categoria não harmonizada no Mercosul.

Exemplos de categorias não harmonizadas no Mercosul: misturas de manteiga e margarina

~~Subcategoria 02.3: Emulsões de gordura principalmente do tipo óleo-em-água, incluindo produtos mistos e/ou aromatizados à base de emulsões de gordura~~

~~Inclui produtos a base de gorduras similares a alimentos lácteos, excluindo sobremesas. A porção de gordura destes produtos é derivada de fontes distintas da gordura de leite (por exemplo, gorduras e óleos vegetais). Os exemplos incluem: imitação de leite (um leite que teve a gordura substituída, produzido a partir de sólidos gordurosos não lácteos pela adição de gorduras vegetais (coco, óleo de cártamo ou de milho),¹³ creme batido não lácteo; coberturas não lácteas; e creme vegetal. A maionese está incluída na categoria de alimentos 12.6.1.~~

~~Não contempla produtos lácteos.~~

~~Subcategoria 02.4: Sobremesas à base de gorduras, excluindo os produtos de sobremesa à base de produtos lácteos da categoria de alimentos 01.7~~

~~Inclui produtos a base de gordura similares às sobremesas lácteas, que se encontram na categoria 01.7. Inclui produtos prontos para consumo e suas misturas. Também inclui recheios não lácteos para sobremesas. Um exemplo é um produto semelhante ao sorvete feito com gorduras vegetais.~~

~~Não contempla produtos lácteos.~~