

AGREGADO IX
LXXII REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS –
SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y
EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”
COMISIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 01/20

Asunción, 19 de mayo al 3 de junio de 2020

PROPOSTA MERCOSUL: ADITIVOS ALIMENTARES PARA USO EM QUEIJOS

01.6. Queijos

Entende-se por queijo os produtos que contêm água e gordura dentro de uma estrutura de proteína de leite coagulada.

01.6.1 Queijo não maturado (fresco):

Entende-se por queijos frescos os produtos que estão prontos para consumo logo após sua fabricação. Exemplos de categorias harmonizadas no Mercosul: queijo minas frescal, queijo muçarela, massa para elaborar queijo muçarela, petit suisse, queijo fresco ultrafiltrado, cottage, cream cheese.

AROMATIZANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
-	Aroma natural de fumaça	<i>Quantum satis</i>	-
-	Aromatizantes	<i>Quantum satis</i>	Exceto aromas de queijo e creme. Somente para queijos de muita alta umidade

CONSERVANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1	Como ácido sórbico. Sozinhos ou em combinação
202	Sorbato de potássio	0,1	
203	Sorbato de cálcio	0,1	
234	Nisina	0,00125	-

235	Pimaricina, Natamicina	0,004	Somente como tratamento de superfície. exceto para cream cheese e queijo cottage. Não deve ser detectado a uma profundidade de 5 mm. Equivalente a 2 mg/dm ²
280	Ácido propiônico	0,1 g/100g	O Brasil recebeu a solicitação do setor para inclusão deste aditivo e está avaliando a justificativa tecnológica
281	Propionato de sódio	0,1 g/100g	O Brasil recebeu a solicitação do setor para inclusão deste aditivo e está avaliando a justificativa tecnológica
282	Propionato de cálcio	0,1 g/100g	O Brasil recebeu a solicitação do setor para inclusão deste aditivo e está avaliando a justificativa tecnológica
283	Propionato de potássio	0,1 g/100g	O Brasil recebeu a solicitação do setor para inclusão deste aditivo e está avaliando a justificativa tecnológica
CORANTE			

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
100(i)	Curcumina	0,05	-
101(i)	Riboflavina	0,03	-
120	Carmim, cochonilha	0,01	Somente para queijos com adição.
140	Clorofilas	0,005	-
141(i)	Clorofila cúprica	0,005	Expresso como cobre
141(ii)	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,005	Expresso como cobre
160a(i)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,001	-
160a(ii)	Carotenos: extratos naturais	0,06	
160a(iii)	β -caroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	0,01	-
160b(ii)	Extrato de urucum, base norbixina, e sais de Na e K	0,001	Como norbixina
160c(i)	Oleoresina de páprica	0,001	Como capsantina
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>Quantum satis</i>	-
ESPESSANTE/ESTABILIZANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Limite Codex Nota
400	Ácido algínico	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
401	Alginato de sódio	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente

402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
403	Alginato de amônio	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
404	Alginato de cálcio	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
405	Alginato de propileno glicol	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
406	Ágar	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
407	Carragena, furcellarana e seus sais de sódio e potássio, musgo irlandês	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
407a	Alga Euchema processada	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
410	Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
412	Goma guar	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
414	Goma arábica, goma acácia	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
415	Goma xantana	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
416	Goma caraia, goma sterculia	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente

440	Pectina, pectina amidada	0,5	Apenas para queijos de muita alta umidade tratados termicamente
450(i)	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	1,0	Como P ₂ O ₅ . Somente como estabilizante para muçarela com processo de fabricação com salga seca. Sozinhos ou em combinação.
450(ii)	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	1,0	
450(iii)	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	1,0	
450(v)	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	1,0	
450(vi)	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	1,0	
450(vii)	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	1,0	
451(i)	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	1,0	
451(ii)	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	1,0	
452(i)	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,0	
452(ii)	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	1,0	
452(iii)	Polifosfato de cálcio e sódio	1,0	
452(iv)	Polifosfato de cálcio	1,0	
452(v)	Polifosfato de amônio	1,0	
REGULADOR DE ACIDEZ			

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	-
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
338	Ácido fosfórico	0,2	Como P ₂ O ₅
575	Glucono-delta-lactona	<i>Quantum satis</i>	-

01.6.2. Queijo maturado:

Entende-se por queijo maturado o produto que não está pronto para consumo logo após a fabricação, mas que é mantido durante certo tempo a uma temperatura e condições tais que se produzam as mudanças bioquímicas e físicas que caracterizam o queijo específico. Nos queijos maturados com fungos/ mofos a maturação se produz principalmente como consequência do desenvolvimento de mofos pelo interior e/ou superfície do queijo. Inclui o queijo maturado (incluindo maturado por fungos), inclusive a casca, ou qualquer parte do queijo, como cortado, ralado, fatiado.

Exemplos: Pategrás sandwich, Prato, Tandil, Tilsit, Tybo, Danbo, Parmesão, Queijo Azul.

ANTIAGLUTINANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
460(i)	Celulose microcristalina	<i>Quantum satis</i>	Somente para queijo ralado e fatiado
551	Dióxido de silício	0,5	Somente para queijo ralado

AROMATIZANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
-	Aroma natural de fumaça	<i>Quantum satis.</i>	-

CONSERVANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1	Expresso em ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1	Expresso em ácido sórbico

203	Sorbato de cálcio	0,1	Expresso em ácido sórbico
234	Nisina	0,00125	-
235	Pimaricina, natamicina	0,004	Somente como tratamento de superfície. Não deve ser detectado a uma profundidade de 5 mm. Equivalente a 2 mg/dm ²
251	Nitrato de sódio	0,05	Somente para queijos de média e baixa umidade.
1105	Lisozima, cloridrato de lisozima	<i>quantum satis</i>	Somente para queijos de média e baixa umidade.
CORANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
100(i)	Curcumina	0,05	Somente para casca.
101(i)	Riboflavina	0,03	-
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Somente para tratamento de superfície
140	Clorofilas	0,0015	-
141(i)	Clorofila cúprica	0,0015	Expresso como cobre
141(ii)	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,0015	Expresso como cobre
150c	Caramelo III (processo amônia)	0,2	Somente pra casca quando utilizado aroma de fumaça
153	Carvão vegetal	-	Somente para casca de queijo e para queijo Morbier
160a(i)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,001	-
160a(ii)	Carotenos: extratos naturais	0,06	-

160a(iii)	β -caroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	0,01	-
160b(ii)	Extrato de urucum, base norbixina, e sais de Na e K	0,001	Expresso como norbixina
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>Quantum satis</i>	-
172(i)	Óxido de ferro, preto	0,01	Somente para casca de queijo, para decoração e marcação
172(ii)	Óxido de ferro, vermelho	0,01	Somente para casca de queijo, para decoração e marcação
172(iii)	Óxido de ferro, amarelo	0,01	Somente para casca de queijo, para decoração e marcação
180	Lithol Rubina BK		Somente para casca
REGULADOR DE ACIDEZ			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
170(i)	Carbonato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
575	Glucono-delta-lactona	<i>Quantum satis.</i>	-
1.6.3 Queijo de soro Produto sólido ou semi-sólido obtido pela concentração do soro, com ou sem a adição de leite, creme, ou outros produtos lácteos. No Brasil não identificamos esses produtos atualmente.			
01.6.4 Queijo em pó (para reconstituição, p. ex .para molhos a base de queijo) Entende-se por queijo em pó, o produto obtido pela fusão e desidratação , mediante processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.			
ANTIUMECTANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
341(iii)	Fosfato tricálcico	0,1	-

Admitem-se os mesmos aditivos, nas mesmas funções e quantidades que para a categoria
01.6.2

01.6.4 Queijo processado ou fundido:

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. Grosh, 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

AROMATIZANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
-	Aromatizantes	<i>Quantum satis</i>	

CONSERVANTE

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,1	
202	Sorbato de potássio	0,1	Expresso como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1	Expresso como ácido sórbico
234	Nisina	0,00125	

280	Ácido propiônico	0,3	
281	Propionato de sódio	0,3	Expresso como ácido propiônico
282	Propionato de cálcio	0,3	Expresso como ácido propiônico
283	Propionato de potássio	0,3	Expresso como ácido propiônico
CORANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
101(i)	Riboflavina	<i>Quantum satis</i>	
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>Quantum satis</i>	
140	Clorofilas	0,0015	Expresso como clorofila
141(i)	Clorofila cúprica	0,0015	Expresso como cobre
141(ii)	Clorofilina cúprica	0,0015	Expresso como cobre
160a(i)	Beta caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,06	-
160a(ii)	Carotenos: extratos naturais	<i>Quantum satis</i>	-
160a(iii)	β -caroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	0,01	-
160b(ii)	Extrato de urucum, base norbixina, e sais de Na e K	0,001	Expresso como norbixina
160c(i)	Oleoresina de páprica	<i>Quantum satis</i>	Expresso como capsantina
162	Vermelho de beterraba, betanina	0,0015	-
EMULSIFICANTE/ESTABILIZANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
325	Lactato de sódio	4,0	

327	Lactato de cálcio	4,0	Sozinhos ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substâncias anidras sempre que os fosfatos não superem 0,002g/100g expressos como P ₂ O ₅ .
331(i)	Citrato monossódico	4,0	
331(iii)	Citrato de trisódico	4,0	
332(i)	Citrato monopotássico	4,0	
332(ii)	Citrato de potássio	4,0	
333(iii)	Citrato tricálcio	4,0	
334	Ácido tartárico L(+)-	4,0	
335(ii)	L(+)-tartarato de sódio	4,0	
337	L(+)-tartarato de potássio	4,0	
339(i)	Fosfato monossódico	4,0	
339(ii)	Fosfato disódico	4,0	
339(iii)	Fosfato trisódico	4,0	
340(i)	Fosfato monopotásico	4,0	
340(ii)	Fosfato dipotásico	4,0	
340(iii)	Fosfato tripotásico	4,0	
341(i)	Fosfato monocálcico	4,0	
341(ii)	Fosfato dicálcico	4,0	
341(iii)	Fosfato tricálcico	4,0	
452(i)	Polifosfato de sódio	4,0	
452(ii)	Polifosfato de potássio	4,0	
452(iii)	Polifosfato de cálcio e sódio	4,0	
452(iv)	Polifosfato de cálcio	4,0	
ESPESSANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota

400	Ácido algínico	0,5	Sozinhos ou em combinação
401	Alginato de sódio	0,5	
402	Alginato de potássio	0,5	
403	Alginato de amônio	0,5	
404	Alginato de cálcio	0,5	
405	Alginato de propilenoglicol	0,5	
406	Agar	0,5	
407	Carragena, furcellarana e seus sais de sódio e potássio, musgo irlandês	0,5	-
407a	Alga Euchema processada	0,5	
410	Goma algarroba, garrofín, jataí	0,5	
412	Goma guar	0,5	
413	Goma tragacanto	0,5	
414	Goma arábica	0,5	
415	Goma xantana	0,5	
416	Goma karaia	0,5	-
418	Goma gelana	0,5	
440	Pectina e pectina amidada	0,5	
466	Carboximetilcelulosa sódica	0,5	-
REALÇADOR DE SABOR			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
621	Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
622	Glutamato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-

623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
624	Glutamato monoamonio	<i>Quantum satis</i>	-
625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
627	Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
628	5-guanilato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
629	5-guanilato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
630	Ácido inosínico	<i>Quantum satis</i>	-
631	Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
632	Inosinato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
633	5-inosinato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-

REGULADOR DE ACIDEZ

INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
170(i)	Carbonato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	-
261(i)	Acetato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
262(i)	Acetato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
263	Acetato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>Quantum satis</i>	-
325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
331(iii)	Citrato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
332(ii)	Citrato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-

333(iii)	Citrato de cálcio	Quantum satis	-
500(ii)	Bicarbonato de sódio	Quantum satis	-
01.6.6 Queijo de proteína de soro: Entende-se por queijo de proteína de soro o produto obtido pela coagulação das proteínas obtidas do soro do leite. Exemplo: Ricota fresca ou defumada			
REGULADOR DE ACIDEZ			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
260	Ácido acético	Quantum satis	-
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis	-
330	Ácido cítrico	Quantum satis	-
500(i)	Carbonato de Sódio	0,2	Isolados ou em combinação
500(ii)	Bicarbonato de sódio	0,2	
524	Hidróxido de Sódio	0,2	
526	Hidróxido de Cálcio	0,2	
CONSERVANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
200	Ácido sórbico	0,3	Expresso como ácido sórbico
202	Sorbato de Potássio	0,3	Expresso como ácido sórbico
203	Sorbato de Cálcio	0,3	Expresso como ácido sórbico
234	Nisina	0,00125	-
AROMATIZANTE			
INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
-	Aroma natural de fumaça	Quantum satis	-

CORANTE			
150c	Caramelo III (processo amônia)	0,2	Somente para casca quando utilizado aroma de fumaça