

PANORAMA DA SITUAÇÃO DAS LEGISLAÇÕES ATUAIS PARA OS QUEIJOS



Maria Cristina A.V. Mosquim
Consultora Técnica da ABIQ
(Associação Brasileira das Indústrias de Queijo)



MERCOSUL ADITIVOS PARA LÁCTEOS

Este trabalho de revisão dos aditivos para queijos foi realizado pelo Sub Grupo de Trabalho nº 03-SGT-3 do Mercosul, que trata dos Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade para Alimentos. A norma foi internalizada pelo Brasil pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, por meio da Instrução Normativa - IN nº 286, de 8 de março de 2024, sendo complementada pela Instrução Normativa - IN nº 303/2024, que alterou anexos da Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, incluindo a nisina para queijos processados, entre outras modificações. Foram aprovados aditivos e coadjuvantes de tecnologia para as Subcategorias Leite em Pó e Creme de Leite em Pó; Leites Fermentados e Queijos não maturados, maturados, processados ou fundidos, ralados, em pó e de soro (Modificação das Resoluções GMC Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97 e 07/18). O prazo estipulado pelo MAPA foi de 18

(dezoito) meses para adequação dos produtos que já se encontram no mercado na data de entrada em vigor desta Instrução Normativa; os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade; a Instrução Normativa entra em vigor em 1º de abril de 2024.

RTIQ AMIDO EM QUEIJOS DE POTE

Aguardando publicação pelo MAPA. Trata-se de legislação conjunta Mercosul que permite a adição de amido na proporção máxima de 1% (um por cento) (m/m), do produto obtido." Entende-se como queijos que adotam sua própria forma os queijos que são vendidos em potes, vidros e não tem um formato/forma descrita no seu RTIQ.

► CREAM CHEESE

Como o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) original do Cream Cheese não considerava o creme de leite como ingrediente obrigatório, a PORTARIA SDA nº791, de 28 de abril de 2023, alterou o RTIQ do queijo Cream Cheese, incluindo o creme de leite como ingrediente obrigatório, além de permitir a acidificação direta no processo de fermentação. Com esta inclusão não é mais obrigatório fazer chamadas de alto em gordura saturada para o produto.

RTIQ DE SORO DE LEITE

Foram publicados 4 RTIQ de soro de leite por incorreções nas publicações. Finalmente em 14/02/2024 foi publicada a Portaria 1016, que corrigiu os valores de pH e Sólidos Totais para soro de leite líquido, soro de leite ácido, soro de leite concentrado e soro de leite ácido concentrado e padrões físico-químicos para soro de leite em pó e soro de leite ácido em pó. Não existe uma tabela de aditivos para soro de leite.

CREME DE QUEIJO

Este produto vem sendo fabricado sem um RTIQ próprio. Em consulta encaminhada ao Mapa, foi informado que o produto, para ser enquadrado no regulamento de queijo processado, deve conter mais de 75% do queijo ao qual vai nomear (exemplo: ricota) dentre os dois queijos utilizados em sua composição, e pode ser designado QUEIJO RICOTA PROCESSADO. Seu registro será automático. A expressão CREMOSO pode constar no rótulo, desde que não cause engano ao consumidor, porém sem fazer parte da denominação de venda. Neste caso, o produto deve atender integralmente ao regulamento técnico de queijo processado. Caso a indústria queira manter a denominação CREME DE QUEIJO, deve ser enquadrado na categoria CREME DE QUEIJO e produto padronizado CREME DE QUEIJO. As vantagens do registro de queijo processado são: registro automático, não precisa de chamadas de alto em gordura saturadas, valor de NCM menor, lista de aditivos recém-publicada e permissão de coadjuvantes de tecnologia.

MISTURA DE REQUEIJÃO E GORDURA VEGETAL E AMIDO

Devido a uma série de não conformidades nos registros destes produtos, O MAPA solicitou ao setor o encaminhamento de uma proposta de RTIQ. Após várias reuniões com o setor produtivo, acordou-se com uma proposta que foi encaminhada ao MAPA e aguarda-se a publicação da consulta pública sobre o tema.

MISTURAS LÁCTEAS ADITIVOS

A ANVISA, após ser questionada sobre quais aditivos estavam permitidos para os produtos com denominação de mistura lácteas a venda nos mercados, reuniu-se com o setor de alimentos, e solicitou o encaminhamento de uma lista de aditivos para tais produtos. As Associações ABIQ, ABLV, ABIAM, SILEMG e VIVA LÁCTEOS contrataram uma empresa de consultoria para realizar o processo e justificativas para a permissão de uso de 48 aditivos alimentares junto à ANVISA para as categorias de produtos do MAPA (Mistura de queijos processados ou fundidos e gordura vegetal, Mistura láctea condensada com..., Mistura de Creme de leite com..., Mistura de Bebida Láctea, Mistura de Composto Lácteo em pó e Mistura de Creme de Chantilly), por meio de petição simplificada, conforme provisão do Codex Alimentarius. Misturas destinadas a sorvetes bem como molhos lácteos poderão usar os aditivos previstos para essas categorias pela ANVISA, pois nestes produtos já há previsão de uso de gordura vegetal nos seus ingredientes.

REQUEIJÃO COM QUEIJS

Esta denominação é permitida pelo fato de ser aprovado o uso de aparas de queijos no RTIQ do produto, incluso em "outras substâncias alimentícias" nos quais estão as aparas de queijo. ►

► OBRIGATORIEDADE DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL NO REQUEIJÃO

O Requeijão no RIISPOA não é considerado queijo apesar de constar como queijo processado ou fundido na lista de aditivos. Por este motivo a Anvisa vem exigindo a lupa para gordura saturada acima do limite previsto na legislação para requeijão. Este assunto foi extensivamente discutido junto ao MAPA, mas a Anvisa só aceitará se mudar o Decreto e inclui-lo nos queijos.

USO DA PALAVRA WHEY EM PRODUTOS LÁCTEOS

Demanda do DIPOA a respeito do uso dos termos Whey e Whey Protein em produtos lácteos. VIVA LÁCTEOS, ABIQ e ABLV discutiram o assunto e, conforme decidido pela maioria dos associados, encaminhou para a Câmara Setorial de Lácteos um documento com "Sugestão de proposta para elaboração de um documento normativo pelo MAPA". Foram sugeridos: aprovar o uso dos termos "WHEY e WHEY PROTEIN" em chamadas nos rótulos de produtos lácteos; que o uso das expressões "WHEY" e "WHEY PROTEIN" fique reservado à rotulagem de produtos cuja composição de proteínas seja exclusivamente de origem animal; o produto deva atender os requisitos para o uso da alegação "Alto conteúdo de proteínas", conforme estabelecido pela Instrução Normativa da ANVISA - IN N° 75, de 8 de outubro de 2020; que para o uso das expressões "WHEY" e "WHEY PROTEIN", é necessário que o produto tenha no mínimo 25% (vinte e por cento) a mais de proteínas de soro de leite que aquelas existentes em uma mesma proporção de leite; nos termos do artigo 446-B do Decreto n° 9.013/2017, o uso das expressões "WHEY" e "WHEY PROTEIN" fica condicionado à utilização da seguinte frase explicativa no painel secundário na rotulagem do produto: "Este produto é adicionado de proteína do soro do leite, não é composto exclusivamente deste ingrediente"; a frase explicativa também será necessária quando as expressões "WHEY" e "WHEY PROTEIN" forem utilizadas na marca do produto, registrada ou não, ainda que utilizada de forma composta com outras expressões; é vedado aos produtos adicionados de outras proteínas que não a de origem animal o uso das expressões "WHEY" e "WHEY PROTEIN", ainda que de

forma composta com outras expressões; os produtos em pó, quando reconstituídos para alegações nutricionais de proteínas deverão atender o previsto no anexo XX da Instrução Normativa da ANVISA - IN N° 75, de 8 de outubro de 2020 de acordo com as instruções de preparo indicadas no seu rótulo no produto pronto para o consumo. A proposta foi encaminhada ao MAPA em 12/04, pela Câmara Setorial do Leite.

DÚVIDAS GERAIS SOBRE LEGISLAÇÕES PARA QUEIJOS

- Queijos podem ser fabricados a partir de leite em pó reidratado? Sim, conforme previsto pelo Art. n° 373 do RIISPOA: "§ 1° Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite."
- Quais produtos podem ser denominados queijos? De acordo com o Art. n°373: "§ 4° A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea."
- O RIISPOA permite fabricar queijo a partir de leite cru? Sim, pelo Art. n°373: "§ 6° Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias."
- Qual o período de maturação do Queijo Gorgonzola? Com a publicação do Decreto n°9.013/2017, a maturação de 3 meses antes existente deixou de existir e passou-se a ser cobrada a legislação da origem do queijo (Regulamento (CE) n° 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios). O setor lácteo apresentou justificativas robustas sobre produção e consumo deste queijo no país e o MAPA passou a permitir um período de maturação mínima de 50 dias. Importante mencionar que queijos que ainda não se enquadrarem a esse prazo, podem seguir o RTIQ de Queijo Azul, cuja maturação mínima é de 35 dias. Foi concedido um prazo de maturação para o queijo Gruyere? Não se chegou a um acordo para redução do prazo de maturação. Entretanto queijos semelhantes ao



Gruyere podem ser produzidos com menor prazo de maturação e podem usar a denominação de Queijo Tipo Suíço com prazo de maturação de 60 dias.

veio facilitar, junto as redes varejistas, a aceitação das mercadorias enquadradas nessa situação.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

1.PRAZOS

O IDEC (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor) judicializou pedido de tutela de urgência para suspensão imediata dos efeitos da RDC nº 819/2023, obrigando a ré (ANVISA) a obter-se de adotar medidas que autorizem o descumprimento dos prazos de implementação da RDC nº429/2020 e da IN nº75/2022 e dando um prazo máximo de 60 dias. Em 28/03/2024 o Diretor da ANVISA encaminhou o Despacho N°49, no qual menciona que terá de abster-se de adotar o descumprimento dos prazos da RDC nº429 e IN nº75, de 08/10/2020 e estipulando o prazo de 60 dias, que se encerrou em 22/04/2024. Nota jurídica sobre a Decisão Judicial IDEC X ANVISA: foi publicada no dia 13 de maio de 2024, que cita: "produtos fabricados até a data de 22/04/2024 (inclusive) podem ser ofertados ao consumidor mesmo que em desacordo com a RDC nº 459/2020 e com a IN nº 75/2020". Essa decisão

2.MUDANÇAS

Foram publicadas no Diário Oficial da União de 02/05/2024 retificações das tabelas nutricionais da Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, em seus anexos XII (requisitos de formatação), XIII (modelo linear de declaração) e XIV (requisitos específicos de formatação do modelo linear de declaração). As tabelas e documentos alterados encontram-se no DOU. Instrução Normativa - IN nº 295/2024: Essa normativa altera os Anexos I, III e IV da Instrução Normativa (IN) nº 211/2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. Conforme o texto, o Anexo II altera a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em alimentos e suas respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso, e o item 15.7, que dispõe sobre alimentos e bebidas com alegações nutricionais com substituição total ou parcial de açúcares, constantes no Anexo III da Instrução Normativa (IN) nº 211/2023. As tabelas contendo as alterações encontram-se em anexo da normativa .