

Esclarecimento – Uso de Aditivos e de Materiais a Entrar em Contacto com Queijos Curados

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pág.
I. Lourenço	A. Soeiro	03.06.2020	TT 49	1ª	1/5

Este esclarecimento tem como objectivo principal informar os Exmos. Srs. Concorrentes aos Concursos Nacionais de Queijos Curados e de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses sobre o uso de aditivos e/ou de materiais e objectos a entrar em contacto com queijos curados.

1 – O REGULAMENTO GERAL DOS CONCURSOS NACIONAIS

De acordo com o Regulamento Geral dos Concursos Nacionais têm de ser respeitados os critérios para qualificação de queijos tradicionais, onde são autorizadas as seguintes matérias-primas:

- leite de ovelha estreme, fresco e cru;
- leite de cabra estreme, fresco ou cru;
- leite de vaca estreme, fresco ou cru;
- mistura de 2 ou 3 dos leites referidos anteriormente;
- sal;
- coalho vegetal;
- coalho animal.

Também são autorizados, a título excepcional, ingredientes facultativos como:

- folhas e outras partes de plantas, como por exemplo, orégãos, coentros ou cebolinho;
- frutos secos;
- azeitonas de conserva;
- cogumelos comestíveis;
- especiarias, como por exemplo, pimenta, noz moscada e cravinho;
- condimentos diversos, como a massa de pimentão, pimento e tomate seco.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pág.
I. Lourenço	A. Soeiro	03.06.2020	TT 49	1ª	2/5

Além destes aspectos **são também perfeitamente admissíveis as práticas tradicionais de revestimento dos queijos com azeite, massa de pimentão, colorau ou uma pasta feita de azeite e colorau.**

Todos os ingredientes facultativos e os ingredientes usados nas práticas tradicionais de revestimento devem demonstrar cumprir os critérios para qualificação de produtos tradicionais, designadamente os relativos **à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos para que possam ser admitidos a concurso.**

2 – OS QUEIJOS COM DOP OU COM IGP

Os queijos que beneficiam de uma DOP ou de uma IGP, e que se apresentam a concurso têm de cumprir os respectivos cadernos de especificações, não podendo utilizar nada no seu processo de fabrico que não conste nestes mesmos documentos.

3 – A ROTULAGEM DOS QUEIJOS COMUNS

No caso de, **enquanto produtores de queijos comuns**, optarem pela utilização de outras substâncias, mais concretamente o uso de aditivos e auxiliares tecnológicos (e que, por essa razão, tais queijo não são aceites nos concursos nacionais), recomendamos o cumprimento da legislação relativa a estas temáticas.

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares, é autorizado o uso de natamicina¹ (assim como de outras substâncias) na categoria de queijos curados e de produtos à base de queijo.

Deste modo, cabe-nos informar que o uso desta substância só é permitido no tratamento externo de queijos de pasta dura, semidura e semimole não cortados, sendo o teor máximo da sua utilização de 1mg/dm² de superfície e tem de estar ausente a 5mm de profundidade.

¹ A natamicina é considerada um antibiótico com propriedades anti-fúngicas ou anti-micóticas.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pág.
I. Lourenço	A. Soeiro	03.06.2020	TT 49	1ª	3/5

Sendo a natamicina um aditivo (E 235) e cumprindo uma função tecnológica no fabrico do género alimentício, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, **esta substância deverá obrigatoriamente constar na lista de ingredientes do alimento designado pela denominação da categoria a que pertence, seguida da sua denominação específica ou do seu número E.**

Assim, e de acordo com a Parte C do Anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, deverá constar no rótulo, por exemplo, do seguinte modo:

“Conservante: natamicina ou Conservante: E 235”

Exemplos:

Ingredientes: leite de vaca, sal,
coalho animal, Conservante:
natamicina

Ou

Ingredientes: leite de vaca, sal,
coalho animal, Conservante: E 235

4 – A ROTULAGEM DOS QUEIJOS COMUNS COM CASCA NÃO COMESTÍVEL

Outra situação que também se verifica é o **uso de natamicina em casca de queijo constituída por materiais não comestíveis**, como por exemplo polímeros. Nesta situação aplica-se o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Este Regulamento indica que se a natamicina for deliberadamente incorporada nos materiais e objectos activos destinada a ser libertada para o alimento ou para o ambiente que envolve o alimento, **é considerada um ingrediente** de acordo com a alínea a) do n.º 4 do artigo 6.º da Directiva 2000/13/CE, onde se entende por “ingrediente” *qualquer substância, incluindo aditivos, utilizada no fabrico ou preparação de um género alimentício e ainda presente no produto acabado, eventualmente sob a forma alterada.*

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pág.
I. Lourenço	A. Soeiro	03.06.2020	TT 49	1ª	4/5

Além deste aspecto, **os materiais e objectos activos e inteligentes já em contacto com os alimentos devem ser devidamente rotulados de modo a que o consumidor possa identificar as partes não comestíveis, indicando, por exemplo, casca não comestível.**

Por último, relembramos que no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 constam as regras de legibilidade das menções contantes nos rótulos. No mesmo Regulamento entende-se por **legibilidade a aparência física da informação, pela qual a informação é visualmente acessível à população em geral, e que é determinada por vários elementos, nomeadamente, o tamanho dos caracteres, o espaço entre as letras, o espaço entre as linhas, a espessura da escrita, a cor dos caracteres, o tipo de escrita, a relação entre a largura e a altura das letras, a superfície do material e o contraste significativo entre os caracteres escritos e o fundo em que se inserem**, pelo que todas as informações sobre os géneros alimentícios deverão ser exactas, claras e facilmente compreensíveis para os consumidores.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Ed	Pág.
I. Lourenço	A. Soeiro	03.06.2020	TT 49	1ª	5/5