

Orientações para a Classificação dos Géneros Alimentícios relativas aos Aditivos Alimentares

Objectivo:

O Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios é usado para definir o âmbito de uso de aditivos alimentares segundo os padrões para diferentes tipos de aditivos alimentares.

Âmbito de aplicação:

Todos os aditivos alimentares são regulados pelos regulamentos administrativos de Macau.

Definição:

Número de Categoria de Géneros Alimentícios: refere-se ao número atribuído a diferentes categorias de alimentos no Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios listados no Anexo B da “Norma Geral para Aditivos Alimentares” (Codex Stan 192-1995) (versão revista de 2017) preparado pela Comissão do Codex Alimentarius.

Aditivo Alimentar: refere-se a qualquer substância sintética ou natural adicionada a produtos alimentares para melhorar a sua qualidade, cor, sabor ou travo e para efeitos de conservação, mantendo a sua frescura e devido aos requisitos tecnológicos do seu processamento. Também estão incluídas as substâncias aromatizantes, substâncias de base em produtos de confeitaria à base de goma e substâncias utilizadas como auxiliares de processamento na indústria alimentar.

Princípios do Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios:

1. O Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios possui uma estrutura hierárquica. Quando é permitido usar um aditivo alimentar numa dada categoria de alimentos, é permitido o seu uso em todas as suas subcategorias. Da mesma forma, quando é permitido usar um aditivo alimentar numa subcategoria, o seu uso é permitido em quaisquer subcategorias adicionais ou em géneros alimentícios individuais mencionados nessa subcategoria;
2. O Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios baseia-se nos descritores

- de produtos alimentares que estejam de momento disponíveis no mercado;
3. O Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios adopta o Princípio da Transferência. Por isso, não é necessário mencionar especificamente os alimentos compostos (p.ex., pizza), porque eles podem conter, proporcionalmente, todos os aditivos permitidos para uso nos seus componentes.

Referências:

As Orientações são compiladas tomando como referência a “Norma Geral para Aditivos Alimentares” (Codex Stan 192-1995) (versão revista de 2017) elaborada pela Comissão do Codex Alimentarius.

Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios

Parte I: Sistema de Classificação dos Géneros Alimentícios

01.0 Lacticínios e produtos sucedâneos, excluindo os produtos da categoria

02.0

01.1 Leite líquido e lacticínios

01.1.1 Leite líquido (natural)

01.1.2 Outros leites líquidos (natural)

01.1.3 Iogurte líquido (natural)

01.1.4 Bebidas à base de leite aromatizado

01.2 Leite fermentado e produtos lácteos coagulados (natural)

01.2.1 Leites fermentados (natural)

01.2.1.1 Leites fermentados (natural) sem tratamento térmico após a fermentação

01.2.1.2 Leites fermentados (natural) com tratamento térmico após a fermentação

01.2.2 Produto lácteo coagulado (natural)

01.3 Leite condensado e seus sucedâneos (natural)

01.3.1 Leite condensado (natural)

01.3.2 Natas não lácteas para bebidas

01.4 Nata (natural) e seus sucedâneos

01.4.1 Nata pasteurizada (natural)

01.4.2 Nata esterilizada, nata UHT, nata para bater, nata batida e nata meio-gorda (natural)

01.4.3 Nata coalhada (natural)

01.4.4 Sucédâneos de nata

01.5 Leite em pó, nata em pó e seus sucedâneos (natural)

01.5.1 Leite em pó e nata em pó (natural)

01.5.2 Sucédâneos de leite em pó e nata em pó

01.6 Queijo e seus sucedâneos

01.6.1 Queijo não curado

01.6.2 Queijo curado

01.6.2.1 Queijo curado, incluindo a sua casca

01.6.2.2 Casca de queijo curado

01.6.2.3 Queijo em pó

01.6.3 Requeijão

01.6.4 Queijo fundido

01.6.4.1 Queijo fundido simples

01.6.4.2 Queijo fundido aromatizado, incluindo com fruta,
vegetais, carnes, etc.

01.6.5 Sucedâneos de queijo

01.6.6 Queijo de proteína de soro do leite

01.7 Sobremesas à base de leite (p.ex., pudins, fruta, iogurte com
sabores)

01.8 Soro do leite e seus derivados, excluindo requeijão

01.8.1 Soro do leite líquido e seus derivados, excluindo requeijão

01.8.2 Soro do leite em pó e seus derivados, excluindo requeijão

02.0 Gorduras, óleos e emulsões gordas

02.1 Gorduras e óleos essencialmente isentos de água

02.1.1 Óleo de manteiga, gordura láctea anidra e *ghee*

02.1.2 Gorduras e óleos vegetais

02.1.3 Banha, sebo de bovinos, ovinos e caprinos, óleo de peixe e outras
gorduras animais

02.2 Emulsões gordas, sobretudo do tipo água em óleo

02.2.1 Manteiga

02.2.2 Matéria gorda para barrar, matéria gorda láctea para barrar e
mistura de matérias gordas para barrar

02.3 Emulsões gordas, essencialmente do tipo de óleo em água,
incluindo os produtos de misturas e/ou aromatizados, à base de
emulsões gordas

02.4 Sobremesas à base de gordura, excluindo os produtos da categoria
01.7

03.0 Sorvetes (incluindo *sherbet* e *sorbet*)

**04.0 Frutas e hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e
tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e
sementes**

04.1 Frutas

04.1.1 Frutas frescas

04.1.1.1 Frutas frescas não tratadas

04.1.1.2 Frutas frescas de superfície tratada

04.1.1.3 Frutas frescas, descascadas ou cortadas

04.1.2 Frutas transformadas

- 04.1.2.1 Frutas congeladas
- 04.1.2.2 Frutas secas
- 04.1.2.3 Frutas em vinagre, óleo ou salmoura
- 04.1.2.4 Frutas em lata ou frasco pasteurizado
- 04.1.2.5 Compotas, geleias e citrinadas
- 04.1.2.6 Pastas de barrar à base de frutas, excluindo os produtos da categoria 04.1.2.5 (p.ex., *chutney*)
- 04.1.2.7 Frutas cristalizadas
- 04.1.2.8 Preparados de frutas, incluindo polpa, puré, coberturas de frutas e leite de coco
- 04.1.2.9 Sobremesas à base de frutas, incluindo sobremesas com aroma de fruta à base de água
- 04.1.2.10 Produtos de fruta fermentados
- 04.1.2.11 Recheios de fruta para produtos de pastelaria
- 04.1.2.12 Frutas cozidas
- 04.2 Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes
 - 04.2.1 Hortaliças frescas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes frescos
 - 04.2.1.1 Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas (incluindo soja), *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes, frescos e não tratados
 - 04.2.1.2 Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes frescos, de superfície tratada
 - 04.2.1.3 Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes frescos, descascados, cortados ou triturados
 - 04.2.2 Hortaliças transformadas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes

- 04.2.2.1 Hortaliças congeladas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes congelados
- 04.2.2.2 Hortaliças secas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes secos
- 04.2.2.3 Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e algas em vinagre, óleo, salmoura ou molho de soja
- 04.2.2.4 Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e algas em lata ou frasco (pasteurizado) ou em embalagem esterilizada
- 04.2.2.5 Puré e pasta de barrar de hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes (p.ex., manteiga de amendoim)
- 04.2.2.6 Polpa e preparados de hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes, e hortaliças confeitadas (p.ex., sobremesas de vegetais e molho de vegetais), excluindo os produtos da categoria 04.2.2.5
- 04.2.2.7 Produtos de hortaliças fermentadas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e de algas fermentadas, excluindo os produtos de soja fermentados das categorias 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 e 12.9.2.3
- 04.2.2.8 Hortaliças cozidas ou fritas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e algas cozidas ou fritas

05.0 Produtos de confeitaria

- 05.1 Produtos de cacau e de chocolate, incluindo imitações e sucedâneos de chocolate

- 05.1.1 Misturas de cacau (pó) e massa/biscoito de cacau
- 05.1.2 Misturas de cacau (xaropes)
- 05.1.3 Pasta de barrar de cacau, incluindo recheio
- 05.1.4 Cacau e produtos de chocolate
- 05.1.5 Imitações de chocolate e sucedâneos de chocolate
- 05.2 Doces incluindo rebuçados duros e moles e nogado, excluindo os produtos das categorias 05.1, 05.3 e 05.4
 - 05.2.1 Rebuçados duros
 - 05.2.2 Rebuçados moles
 - 05.2.3 Nógados e maçapão
- 05.3 Pastilha elástica
- 05.4 Produtos para decoração, cobertura (não de frutas) e molho doce
- 06.0 Cereais e produtos de cereais derivados de grãos, raízes e tubérculos, leguminosas e cerne mole da palmeira, excluindo os produtos da categoria 07.0**
- 06.1 Grãos de cereais integrais, partidos ou em flocos, incluindo arroz
- 06.2 Farinhas e amidos (incluindo soja em pó)
 - 06.2.1 Farinhas
 - 06.2.2 Amidos
- 06.3 Cereais para o pequeno almoço, incluindo aveia em flocos
- 06.4 Massas alimentícias em tiras e folhas e produtos sucedâneos (p.ex., papel de arroz, aletria e macarrão de soja)
 - 06.4.1 Massas alimentícias frescas em tiras e folhas e produtos sucedâneos
 - 06.4.2 Massas alimentícias secas em tiras e folhas e produtos sucedâneos
 - 06.4.3 Massas alimentícias em tiras e folhas pré-cozidas e produtos sucedâneos
- 06.5 Sobremesas à base de cereais e amido (p.ex., pudins de arroz e pudins de tapioca)
- 06.6 Polme (p.ex., para panar ou frigar, peixe ou carne de aves)
- 06.7 Produtos de arroz, pré-cozidos ou transformados (apenas alimentos orientais)
- 06.8 Produtos de soja, excluindo os produtos da categoria 12.9
 - 06.8.1 Bebidas à base de soja
 - 06.8.2 Casca de bebida à base de soja

06.8.3 Queijo de soja (*tofu*)

06.8.4 Queijo de soja semi-desidratado

06.8.4.1 Queijo de soja semi-desidratado guisado em molho
grosso

06.8.4.2 Queijo de soja semi-desidratado frito

06.8.4.3 Queijo de soja semi-desidratado, excluindo os
produtos das categorias 06.8.4.1 e 06.8.4.2

06.8.5 Queijo de soja desidratado (*kori-tofu*)

06.8.6 Soja fermentada (p.ex., *natto* e *tempeh*)

06.8.7 Queijo de soja (*tofu*) fermentado

06.8.8 Outros produtos proteicos de soja

07.0 Produtos de panificação

07.1 Pão e produtos de panificação normais e suas misturas

07.1.1 Pães e pãezinhos

07.1.1.1 Pães levedados e pães especiais

07.1.1.2 Pães de soda

07.1.2 Bolacha, excluindo bolacha doce

07.1.3 Produtos de panificação normais (p.ex., rosquinhas, pita (pão
árabe) e queques ingleses (*muffins*))

07.1.4 Produtos do tipo de pão, incluindo recheio e migalhas de pão

07.1.5 Pães e pãezinhos no vapor

07.1.6 Misturas para pão e outros produtos comuns de panificação

07.2 Produtos de panificação finos e suas misturas

07.2.1 Bolos, bolachas e tortas (p.ex., com recheio de frutas ou empada)

07.2.2 Outros produtos de panificação finos (p.ex., *donuts*, pãezinhos
doces, *scones*, e queques ingleses (*muffins*))

07.2.3 Misturas para produtos de panificação finos (p.ex., mistura para
bolos e panquecas)

08.0 Carne e produtos cárneos, incluindo aves de capoeira e caça

08.1 Carnes frescas, incluindo as de aves de capoeira e caça

08.1.1 Carne, aves de capoeira e caça frescas, em peças inteiras ou
cortadas

08.1.2 Carne, aves de capoeira e caça, frescas e trituradas

08.2 Carne, aves de capoeira e caça transformadas, em peças inteiras ou
cortadas

- 08.2.1 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente, em peças inteiras ou cortados
 - 08.2.1.1 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente e curados (incluindo salgados), em peças inteiras ou cortados
 - 08.2.1.2 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente, secos e curados (incluindo salgados), em peças inteiras ou cortados
 - 08.2.1.3 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente e fermentados, em peças inteiras ou cortados
- 08.2.2 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça tratados termicamente, em peças inteiras ou cortados
- 08.2.3 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça congelados, em peças inteiras ou cortados
- 08.3 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, triturados
 - 08.3.1 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente e triturados
 - 08.3.1.1 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente, curados (incluindo salgado) e triturados
 - 08.3.1.2 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente, curados (incluindo salgado), secos e triturados
 - 08.3.1.3 Produtos fermentados, não tratados termicamente e triturados à base de carne, aves de capoeira e caça
 - 08.3.2 Produtos transformados à base de carne de gado, aves de capoeira e caça, tratados termicamente e triturados
 - 08.3.3 Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, triturados e congelados
- 08.4 Tripas comestíveis (p.ex., invólucros de enchidos e salsichas)
- 09.0 Produtos aquáticos e seus derivados, incluindo peixe, moluscos, crustáceos e equinodermes**
 - 09.1 Produtos aquáticos frescos e seus derivados

09.1.1 Peixe fresco

09.1.2 Moluscos, crustáceos e equinodermes frescos

09.2 Produtos aquáticos transformados e seus derivados

09.2.1 Produtos aquáticos congelados e seus derivados

09.2.2 Produtos aquáticos congelados e revestidos de pasta e seus derivados

09.2.3 Produtos aquáticos picados e congelados

09.2.4 Produtos aquáticos cozidos e/ou fritos e seus derivados

09.2.4.1 Peixe cozido e seus derivados

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos e equinodermes cozidos

09.2.4.3 Produtos aquáticos fritos e seus derivados

09.2.5 Produtos aquáticos fumados, secos, fermentados e/ou salmourados e seus derivados

09.3 Produtos aquáticos semi-conservados e seus derivados

09.3.1 Produtos aquáticos marinados e/ou em gelatina e seus derivados

09.3.2 Produtos aquáticos em escabeche e/ou em salmoura e seus derivados

09.3.3 Sucedâneos de salmão, caviar e outros produtos de ovas de peixe

09.3.4 Produtos aquáticos semi-conservados e seus derivados, excluindo os produtos das categorias 09.3.1 a 09.3.3

09.4 Produtos aquáticos inteiramente conservados e seus derivados, incluindo os enlatados ou fermentados

10.0 Ovos e produtos derivados de ovo

10.1 Ovos frescos

10.2 Produtos derivados de ovo

10.2.1 Produtos derivados de ovo líquidos

10.2.2 Produtos derivados de ovo congelados

10.2.3 Produtos derivados de ovo secos e/ou coagulados por calor

10.3 Ovos preservados, incluindo os ovos em álcali, salgados ou enlatados

10.4 Sobremesas à base de ovo (p.ex., cremes (*custard*))

11.0 Edulcorantes, incluindo mel

11.1 Açúcar refinado e em bruto

11.1.1 Açúcar branco, glicose anidra, glicose mono-hidratada e frutose

11.1.2 Açúcar em pó e glicose em pó

11.1.3 Açúcar branco suave, açúcar mascavo suave, xarope de glicose, xarope de glicose seco e açúcar de cana bruto

11.1.3.1 Xarope de glicose seco usado para fabrico de produtos de confeitaria

11.1.3.2 Xarope de glicose usado para fabrico de produtos de confeitaria

11.1.4 Lactose

11.1.5 Açúcar branco de plantação ou moído

11.2 Açúcar mascavado, excluindo os produtos da categoria 11.1.3

11.3 Solução de açúcar e xarope, também parcialmente invertidos, incluindo melaços e excluindo os produtos da categoria 11.1.3

11.4 Outros açúcares e xaropes (p.ex., xylose, xarope de bordo, coberturas de açúcar de alimentos)

11.5 Mel

11.6 Edulcorantes de mesa, incluindo aqueles que contêm edulcorantes de alta intensidade

12.0 Condimentos, incluindo sais, especiarias, sopas, molhos, saladas, produtos proteicos

12.1 Sal e sucedâneos de sal

12.1.1 Sal

12.1.2 Sucédâneos de sal

12.2 Plantas aromáticas, especiarias, condimentos e temperos (p.ex., temperos para massas instantâneas)

12.2.1 Plantas aromáticas e especiarias

12.2.2 Condimentos e temperos

12.3 Vinagres

12.4 Mostardas

12.5 Sopas e caldos

12.5.1 Sopas e caldos prontos a consumir, incluindo em lata, em garrafa ou congelados

12.5.2 Misturas para dar sabor a sopas e caldos

12.6 Molhos e produtos sucedâneos

12.6.1 Molhos emulsionados e molhos de cobertura (p.ex., maionese, tempero de saladas, molhos de cebola)

12.6.2 Molhos não emulsionados (p.ex., ketchup, molho de queijo, molho de creme, molho castanho)

- 12.6.3 Misturas para preparação de molhos e molhos de carne
- 12.6.4 Molhos líquidos (p.ex., molho de peixe)
- 12.7 Saladas e pastas de barrar para sandes, excluindo as pastas de barrar à base de cacau e frutos de casca rija das categorias 04.2.2.5 e 05.1.3
- 12.8 Levedura e produtos sucedâneos
- 12.9 Condimentos e temperos à base de soja
 - 12.9.1 Pasta de soja fermentada (p.ex., *miso*)
 - 12.9.2 Molho de soja
 - 12.9.2.1 Molho de soja fermentado
 - 12.9.2.2 Molhos de soja não fermentados
 - 12.9.2.3 Outros molhos de soja
- 12.10 Produtos proteicos não oriundos da soja
- 13.0 Alimentos destinados a utilização dietética específica**
 - 13.1 Preparados para lactentes, alimento de transição para crianças de primeira infância e preparados para lactentes destinados a fins medicinais especiais
 - 13.1.1 Preparados para lactentes
 - 13.1.2 Alimento de transição para crianças de primeira infância
 - 13.1.3 Preparados para lactentes destinados a fins medicinais especiais
 - 13.2 Suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças jovens
 - 13.3 Alimentos destinados a fins medicinais especiais, excluindo os produtos da categoria 13.1
 - 13.4 Fórmulas dietéticas para emagrecimento e redução de peso
 - 13.5 Alimentos nutritivos especiais, excepto produtos nas categorias 13.1-13.4 e 13.6
 - 13.6 Suplementos alimentares
- 14.0 Bebidas excluindo produtos lácteos**
 - 14.1 Bebidas não alcoólicas (refrigerantes)
 - 14.1.1 Águas
 - 14.1.1.1 Águas minerais naturais e águas de nascente
 - 14.1.1.2 Águas de mesa e águas carbonatadas
 - 14.1.2 Sumos de fruta e hortaliça
 - 14.1.2.1 Sumos de fruta
 - 14.1.2.2 Sumos de hortaliça
 - 14.1.2.3 Sumos de fruta concentrados

- 14.1.2.4 Sumos de hortaliça concentrados
- 14.1.3 Néctares de fruta e hortaliça
 - 14.1.3.1 Néctares de fruta
 - 14.1.3.2 Néctares de hortaliça
 - 14.1.3.3 Néctares de fruta concentrados
 - 14.1.3.4 Néctares de hortaliça concentrados
- 14.1.4 Bebidas aromatizadas à base de água, incluindo bebidas «desportivas», «energéticas» e de «electrólitos» e bebidas com partículas
 - 14.1.4.1 Bebidas carbonatadas aromatizadas à base de água
 - 14.1.4.2 Bebidas aromatizadas não carbonatadas à base de água, incluindo ponche de frutas e bebidas de frutas
 - 14.1.4.3 Concentrados (líquidos ou sólidos) para bebidas à base de água com sabores
- 14.1.5 Café, sucedâneos de café, chá, infusões de plantas e outras bebidas quentes de cereais e grãos, excluindo bebidas de cacau
- 14.2 Bebidas alcoólicas, incluindo produtos sem álcool e com baixo teor alcoólico
 - 14.2.1 Cerveja e bebidas de malte
 - 14.2.2 Cidra e perada
 - 14.2.3 Vinho de uvas
 - 14.2.3.1 Vinho de uvas não gaseificado
 - 14.2.3.2 Vinho de uvas gaseificado e semi-gaseificado
 - 14.2.3.3 Vinho de uvas fortificado, vinho de licor de uvas e vinho de uvas doce
 - 14.2.4 Vinhos, excluindo vinho de uvas, cidra e perada
 - 14.2.5 Hidromel
 - 14.2.6 Bebidas espirituosas destiladas com mais de 15% de teor alcoólico
 - 14.2.7 Bebidas alcoólicas aromatizadas (p.ex., cerveja, vinho de fruta e bebidas espirituosas tipo cooler, refrescos de baixo teor alcoólico)

15.0 Aperitivos prontos a consumir

- 15.1 Aperitivos à base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes, tubérculos e leguminosas)



食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

15.2 Frutos de casca rija transformados, incluindo frutos de casca rija com revestimento e misturas desses frutos (p.ex., misturados com frutos secos)

15.3 Aperitivos à base de peixe

16.0 Alimentos preparados

Parte II: Descrição das Categorias Alimentares

01.0. Lacticínios e produtos sucedâneos, excluindo os produtos da categoria 02.0

Inclui todos os tipos de produtos lácteos que são derivados do leite de qualquer animal leiteiro (p.ex., vaca, ovelha, cabra, búfala). Nesta categoria, com exceção da categoria de alimentos 01.1.4, um produto “simples” é aquele que não é aromatizado, nem contém frutas, legumes ou outros ingredientes não lácteos, nem é misturado com outros ingredientes não lácteos, a menos que permitido pelas normas em vigor. Produtos sucedâneos são produtos em que a gordura láctea foi parcial ou integralmente substituída por gorduras ou óleos vegetais.

01.1. Leite líquido e lacticínios

Inclui todos os leites líquidos lisos e aromatizados à base de leite magro, parcialmente desnatado, com baixo teor de gordura e leite integral, excluindo leite fermentado e produtos lácteos coagulados (naturais) incluídos na categoria de alimentos 01.2. Os leites líquidos são “produtos lácteos”, conforme definido no CODEX STAN 206-1999, que são obtidos pelo processamento de leite e podem conter aditivos alimentares e outros ingredientes funcionalmente necessários para o seu processamento. Leite cru (“leite”, tal como definido no CODEX STAN 206-1999) não deverá conter quaisquer aditivos alimentares.

01.1.1. Leite líquido (natural)

Leite líquido natural, obtido a partir de animais de ordenha (p.ex., vacas, ovelhas, cabras, búfalas) e que foi transformado. Inclui leite pasteurizado, ultrapasteurizado (UHT), esterilizado, homogeneizado ou com gordura ajustada. Inclui, mas não se limita a, magro, desnatado, com baixo teor de gordura e leite integral.

01.1.2. Outros leites líquidos (natural)

Inclui todo o leite líquido natural, excluindo os produtos das categorias de alimentos 01.1.1. Leite líquido (natural), 01.1.3. Iogurte líquido (natural), e 01.2. Produtos lácteos fermentados e coalhados (naturais). Inclui, entre outros, leites líquidos recombinados naturais, leites líquidos reconstituídos naturais, leites compósitos naturais, leites líquidos enriquecidos com vitaminas e minerais não aromatizados, leites de proteína ajustada, leite com lactose reduzida e bebidas à base de leite puro. Nesta categoria de alimentos, os produtos naturais não contêm aromatizante nem

outros ingredientes que intencionalmente transmitam sabor, mas podem conter outros ingredientes não lácteos.

01.1.3. Iogurte líquido (natural)

Iogurte líquido é o fluido quase isento de gordura de leite que resulta do processo de fabrico de manteiga (isto é, leite e nata fermentados ou não fermentados). O iogurte líquido também é produzido pela fermentação do leite líquido desnatado, seja por acidificação espontânea pela acção de bactérias formadoras de ácido láctico ou formadoras de aroma, seja pela inoculação de leite aquecido com culturas bacterianas puras (leitelho fermentado). O iogurte líquido pode ser pasteurizado ou esterilizado.

01.1.4. Bebidas à base de leite aromatizado

Inclui todas as misturas e bebidas lácteas fermentadas ou não fermentadas prontas a beber com aromatizantes e/ou ingredientes alimentares que intencionalmente transmitem sabor, excluindo misturas para cacau (misturas de cacau e açúcar, categoria 05.1.1). Exemplos incluem, entre outros, leite com chocolate, bebidas com malte e chocolate, bebida de iogurte com sabor de morango, bebidas com bactérias lácticas, bebidas à base de soro de leite e lassi (líquido obtido pela batida da fermentação láctica do leite e mistura com açúcar ou edulcorante intenso).

01.2. Leite fermentado e produtos lácteos coagulados (naturais)

Inclui todos os produtos naturais fermentados ou coagulados à base de leite magro, parcialmente desnatado, com baixo teor de gordura e leite integral, excluindo a categoria de alimentos 01.1.4. Os produtos aromatizados estão incluídos em 01.1.4 (Bebidas) e 01.7 (Sobremesas).

01.2.1. Leites fermentados (naturais)

Inclui todos os produtos naturais, incluindo leite líquido fermentado, leite acidificado e leite de cultura. O iogurte natural e as bebidas sem álcool à base de leite fermentado, que não contêm aromatizantes ou corantes, podem ser encontrados numa das subcategorias de 01.2.1, consoante sejam tratadas termicamente ou não após a fermentação.

01.2.1.1. Leites fermentados (naturais) sem tratamento térmico após a fermentação

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

01.2.1.2. Leites fermentados (naturais) com tratamento térmico após a fermentação

Produtos semelhantes aos de 01.2.1.1, com a excepção de terem sido tratados termicamente (p.ex., esterilizados ou pasteurizados) após fermentação.

01.2.2. Produtos lácteos coagulados (naturais)

Leite natural coagulado produzido pela acção das enzimas coagulantes do leite. Inclui leite coalhado. Os produtos lácteos coagulados aromatizados são encontrados na categoria 01.7.

01.3. Leite condensado e seus sucedâneos (naturais)

Inclui tipos simples e adoçados de leite condensado, leite evaporado e seus sucedâneos (incluindo natas não lácteas para bebidas). Inclui produtos à base de leite magro, parcialmente desnatado, com baixo teor de gordura e leite integral, misturas de leite desnatado evaporado e gorduras vegetais e misturas de leite desnatado condensado e gorduras vegetais.

01.3.1. Leite condensado (natural)

O leite condensado é obtido pela remoção parcial da água do leite ao qual açúcar possa ter sido adicionado. Para o leite evaporado, a remoção de água pode ser realizada por aquecimento. Inclui leite parcialmente desidratado, leite evaporado, leite condensado e khoa (leite de vaca ou de búfala concentrado por ebulição).

01.3.2. Natas não lácteas para bebidas

Substituto de leite ou creme, consistindo de uma emulsão de água-gordura vegetal em forma líquida, com proteína láctea 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 sucedâneos do leite condensado, misturas de leite desnatado evaporado e gordura vegetal e misturas de leite desnatado condensado e gordura vegetal.

01.4. Nata (natural) e seus sucedâneos

A nata é um produto lácteo fluido, com teor de gordura relativamente alto em comparação com o leite. Inclui todos os líquidos simples, semi-fluidos e semi-sólidos e seus sucedâneos. As natas aromatizadas incluem-se em 01.1.4 (Bebidas) e 01.7 (Sobremesas).

01.4.1. Nata pasteurizada (natural)

Nata submetida a pasteurização por tratamento térmico adequado ou obtida a partir de leite pasteurizado. Inclui nata de leite e produtos “meio-meio” (metade nata, metade leite integral).

01.4.2. Nata esterilizada, nata UHT, nata para bater, nata batida e nata meio-gorda (naturais)

Inclui todas as natas, independentemente do teor de gordura, que foram submetidas a um tratamento térmico mais intenso do que a pasteurização. Também inclui natas pasteurizadas com um teor reduzido de gordura, bem como todas as natas para bater ou serem batidas. A nata esterilizada é submetida a tratamento térmico apropriado na embalagem em que é apresentada ao consumidor. A nata tratada por temperatura ultra alta (UHT) ou ultrapasteurizada é submetida ao tratamento térmico apropriado (UHT ou ultrapasteurização) num processo de fluxo contínuo e depois embalada assepticamente. A nata também pode ser embalada sob pressão (*chantilly*). Inclui *chantilly*, nata de leite, nata pasteurizada batida e recheios e coberturas lácteas tipo *chantilly*. As natas ou coberturas com substituição parcial ou total da gordura do leite por outras gorduras estão incluídas na subcategoria 01.4.4 (Sucedâneos de nata).

01.4.3. Nata coalhada (natural)

Nata viscosa e espessa formada a partir da acção das enzimas coagulantes do leite. Inclui nata azeda (nata submetida a fermentação láctica, tal como descrito para o iogurte líquido (01.1.3))

01.4.4. Sucedâneos de nata

Substitutos da nata constituídos por uma emulsão de água e gordura vegetal em forma líquida ou em pó para outra utilização, que não seja a de natas não lácteas para bebidas (01.3.2). Inclui sucedâneos de coberturas instantâneas de *chantilly* e de natas azedas.

01.5. Leite em pó, nata em pó e seus sucedâneos (naturais)

Inclui leite em pó simples, nata em pó, ou combinação dos dois, e seus sucedâneos. Inclui produtos à base de leite magro, parcialmente desnatado, com baixo teor de gordura e leite integral.

01.5.1. Leite em pó e nata em pó (naturais)

Produtos lácteos obtidos por remoção parcial da água do leite ou nata e produzidos em pó. Inclui caseína e caseinatos.

01.5.2. Sucédâneos de leite em pó e nata em pó

Produtos à base de uma emulsão de gordura-água e secos para utilização, que não sejam utilizados como natas não lácteas para bebidas (01.3.2). Exemplos incluem a mistura de nata seca de imitação e misturas de leite desnatado e gordura vegetal em pó.

01.6. Queijo e seus sucedâneos

O queijo e seus sucedâneos são produtos que contêm água e gordura dentro de uma estrutura coagulada de proteína do leite. Produtos tais como molho de queijo (12.6.2), aperitivos com sabor de queijo (15.1), e alimentos compostos preparados contendo queijo como ingrediente (p.ex., macarrão com queijo; 16.0) são classificados em outro item.

01.6.1. Queijo não curado

O queijo não curado, incluindo o queijo fresco, está pronto para consumo logo após o fabrico. Exemplos incluem queijo *cottage* (um queijo de requeijão macio, não curado e coagulado), queijo *cottage* desnatado (requeijão coberto com uma mistura cremosa), queijo creme (*Rahmfrischkäse*, um queijo não curado, macio e para barrar), queijos mozzarella e *scamorza* e *paneer* coagulados pela adição de ácido cítrico a partir de sumo de limão ou de lima, ou de ácido láctico do soro de leite, que é coado em massa sólida e utilizado em alimentos vegetarianos, p.ex. hambúrgueres vegetarianos). Inclui todo o queijo não curado e casca de queijo não curada (para os queijos não curados com uma “pele” como o mozzarella). A maior parte dos produtos é simples, no entanto, alguns, como o queijo *cottage* e o queijo creme, podem ser aromatizados ou conter ingredientes como frutas, legumes ou carne. Não está incluído o queijo creme curado, em que “creme” é apenas um qualificador para um elevado teor de gordura.

01.6.2. Queijo curado

O queijo curado 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 cada queijo específico. Para o queijo curado com bolores, o amadurecimento é conseguido principalmente pelo desenvolvimento do crescimento característico do fungo em todo o interior e/ou na superfície do queijo. O queijo curado pode ser macio (p.ex., *camembert*), firme (p.ex., *edam*, *gouda*), duro (p.ex., *cheddar*) ou extra-duro. Inclui queijo em salmoura, que é um queijo entre semi-duro e macio, de cor branca a amarelada, com uma textura compacta, e sem verdadeira casca, que foi preservado em salmoura até ser presente ao consumidor.

01.6.2.1. Queijo curado, incluindo a casca

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

01.6.2.2. Casca do queijo curado

Refere-se apenas à casca do queijo. A casca do queijo é a porção exterior da massa de queijo que inicialmente tem a mesma composição que a parte interior do queijo, mas que pode secar e endurecer após a salga e maturação.

01.6.2.3. Queijo em pó

Produto desidratado preparado a partir de uma variedade ou de queijo transformado. Não inclui o queijo ralado (01.6.2.1, para queijo de variedade; 01.6.4, para queijo fundido). O produto destina-se a ser reconstituído com leite ou água, para preparar um molho ou ser utilizado como ingrediente (p.ex., com macarrão cozido, leite e manteiga, para preparar uma caçarola de macarrão com queijo). Inclui o queijo pulverizado.

01.6.3. Requeijão

Um produto sólido ou semi-sólido, obtido por concentração de soro, com ou sem adição de leite, natas ou outros ingredientes de origem láctea, e com moldagem do produto concentrado. Inclui o queijo inteiro e a casca do queijo. Diferente do queijo de proteína de soro de leite (01.6.6).

01.6.4. Queijo fundido

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 quantidades diversas. Os produtos podem ter outros ingredientes adicionados, como aromas, temperos e frutas, legumes e/ou carne. O produto pode ser para barrar ou apresentar-se cortado em fatias e pedaços. O termo “transformado” não significa corte, ralação, trituração, etc. do queijo. Os queijos tratados por estes processos mecânicos estão incluídos na categoria alimentar 01.6.2 (queijo curado).

01.6.4.1. Queijo fundido simples

Produto de queijo transformado sem adição de sabores, temperos, frutas, vegetais e/ou carne. Exemplos: queijo americano e requeijão.

01.6.4.2. Queijo fundido aromatizado, incluindo com frutas, vegetais, carne, etc.

Produto de queijo transformado a que foram adicionados sabores, temperos, frutas, vegetais e/ou carne. Exemplos: pasta de queijo *neufchâtel* com legumes, queijo de pimenta, queijo de barrar *cheddar* com vinho e bolas de queijo (queijo transformado, com cobertura de nozes, ervas aromáticas ou especiarias).

01.6.5. Sucedâneos de queijo

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

01.6.6. Queijo de proteína de soro do leite

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

01.7. Sobremesas à base de leite (p.ex., pudins, iogurte com aromas ou frutas)

Inclui produtos de sobremesas lácteas e misturas de sobremesas com sabores, prontos para consumo. Inclui produtos lácteos congelados e novidades e recheios à base de leite. Inclui iogurte aromatizado (um produto lácteo obtido por fermentação do leite e produtos lácteos ao qual foram adicionados aromas e ingredientes (p.ex.,

fruta, cacau, café) e que podem ou não ser tratados termicamente após a fermentação. Outros exemplos incluem: sorvete (sobremesa congelada que pode conter leite integral, leite desnatado, creme ou manteiga, açúcar, óleo vegetal, produtos derivados de ovo e frutas, cacau ou café); leite gelado (produto semelhante ao sorvete com leite integral reduzido ou desnatado, ou feito com leite sem gordura); leite geleificado, iogurte gelado com sabores, *junket* (sobremesa doce de leite tipo custarda, aromatizada com coalho); doce de leite (leite cozido com açúcar e ingredientes adicionados, como coco ou chocolate); pudim de caramelo e mousse de chocolate.

Inclui doces tradicionais à base de leite preparados a partir de leite parcialmente concentrado, de *khoa* (leite de vaca ou de búfala concentrado por ebulição), ou *chhena* (leite de vaca ou búfala, coagulado por calor e com auxílio de ácidos como ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, etc.) açúcar ou adoçante sintético e outros ingredientes (p.ex., maida (farinha de trigo refinada), aromas e cores (p.ex., pedaços, *burfi*, bolo de leite, *gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*).

Estes produtos são diferentes dos alimentos da categoria 03.0 (gelados comestíveis, incluindo *sherbet* e *sorbet*) na medida em que os alimentos na categoria 01.7 são baseados em laticínios, enquanto aqueles em 03.0 são à base de água e não contêm ingredientes lácteos.

01.8. Soro de leite e seus derivados, excluindo requeijão

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

01.8.1. Soro de leite líquido e seus derivados, excluindo requeijão

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

01.8.2. Soro de leite em pó e seus derivados, excluindo requeijão

Os pós de soro de leite em pó são preparados a partir de soro de leite, ou soro ácido, em spray ou rolo de secagem, dos quais foi removida a maior parte da gordura do leite.

02.0. Gorduras, óleos e emulsões gordas

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

02.1. Gorduras e óleos essencialmente isentos de água

Gorduras e óleos comestíveis são alimentos compostos principalmente de triglicerídeos de ácidos gordos derivados de fontes vegetais, animais ou marinhas.

02.1.1. Óleo de manteiga, gordura láctea anidra e *ghee*

Os produtos gordurosos do leite, a matéria gorda láctea anidra, o óleo de manteiga anidro e o óleo de manteiga são produtos derivados exclusivamente de leite e/ou produtos obtidos do leite por um processo que remove quase completamente a água e os sólidos não gordurosos. *Ghee* é um produto obtido exclusivamente a partir de leite, creme ou manteiga, por um processo que remove quase completamente a água e os sólidos não gordurosos, e que tem um sabor e estrutura física específicos.

02.1.2. Gorduras e óleos vegetais

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 misturados que são geralmente designados como óleos alimentares, de cozedura, de fritura, de mesa ou de salada. Os óleos virgens são obtidos por meios mecânicos (p. ex., prensagem ou expulsão), com aplicação de calor quanto baste, de modo a não alterar a composição natural do óleo. Os óleos virgens são adequados para consumo no estado natural. Os óleos prensados a frio são obtidos por meios mecânicos sem aplicação de calor. Exemplos: azeite virgem, óleo de semente de algodão, óleo de amendoim e *vanaspati ghee*.

02.1.3. Banha, sebo de bovinos, ovinos e caprinos, 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 a gordura proveniente do tecido adiposo dos suínos. A gordura de vaca comestível é obtida a partir de tecido adiposo de bovino fresco que cobre a cavidade abdominal e rodeia os rins e o coração, e de outros tecidos gordos compactos e não danificados. Essa gordura fresca obtida no momento do abate é a chamada “gordura de abate”. A gordura primária de bovino (sebo de primeira extracção ou *stock* de gordura) é

obtida por baixa temperatura (50 a 55°C) da gordura de abate e aparas de gorduras seleccionadas (cortes de gordura). A gordura de carne de segunda é um produto com odor e sabor típicos de gordura bovina, obtido por processamento (60 a 65°C) e purificação de gordura bovina. A gordura de porco processada é gordura obtida do tecido e ossos de suínos. O sebo comestível (por gotejamento) é produzido pela deposição de tecido adiposo (excluindo aparas e cortes de gorduras), músculos e ossos unidos de bovinos ou ovinos. Os óleos de peixe são derivados de fontes adequadas, como arenque, sardinha, espadilha e anchovas. Outros exemplos: sebo e tecido adiposo de carne bovina ou de porco parcialmente desengordurado.

02.2. Emulsões gordas, sobretudo do tipo água em óleo (A/O)

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

02.2.1. Manteiga

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

02.2.2. Matéria gorda para barrar, matéria gorda láctea para barrar e mistura de matérias gordas para barrar

Inclui teores de gordura (emulsões que normalmente consistem em água e gorduras e óleos comestíveis), gordura de leitearia (emulsões principalmente do tipo água em gordura de leite) e misturas para barrar (gorduras de barrar com maiores quantidades de gordura de leite). Exemplos: margarina (uma emulsão de água em óleo espalhada ou fluida, produzida principalmente a partir de gorduras e óleos comestíveis); produtos derivados de manteiga (p. ex., “*butterine*”, uma mistura de manteiga com óleos vegetais), misturas de manteiga e margarina; e minarine (uma emulsão para barrar, 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 à base de gorduras reduzidas derivados da gordura do leite ou de gorduras animais ou vegetais, incluindo contrapartes com gordura reduzida de manteiga, margarina e suas misturas (p. ex., manteiga com três quartos de gordura, margarina com três quartos de gordura ou misturas de manteiga-margarina com três quartos de gordura).

02.3. Emulsões gordas, essencialmente do tipo de óleo em água, incluindo os produtos de misturas e/ou aromatizados à base de emulsões gordas

Inclui contrapartes baseadas em gorduras de alimentos lácteos, excluindo produtos de sobremesa. A porção gorda destes produtos é derivada de outras fontes além da gordura do leite (p. ex., gorduras e óleos vegetais). Exemplos: leite de imitação (um leite substituído com gordura produzido a partir de sólidos de leite desnatado por adição de gorduras vegetais (coco, cártamo ou óleo de milho), creme não lácteo; coberturas não lácteas; e creme vegetal. A maionese está incluída na categoria 12.6.1.

02.4. Sobremesas à base de gordura, excluindo os produtos da categoria 01.7

Inclui contrapartes à base de gorduras de sobremesas feitas essencialmente de produtos lácteos, 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 a sorvete, feito com gorduras vegetais.

03.0. Gelados (incluindo *sherbet* e *sorbet*)

Esta categoria inclui sobremesas congeladas à base de água, produtos de confeitaria e inovações, como sorvetes de frutas, gelo “italiano” e gelo com sabores. Sobremesas congeladas contendo principalmente ingredientes lácteos estão incluídas na categoria alimentar 01.7.

04.0. Frutas e hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, Aloe vera), algas, frutos de casca rija e sementes

Este tipo principal é dividido em duas categorias: 04.1 (Fruta) e 04.2 (Vegetais - incluindo cogumelos e fungos, raízes e tubérculos, leguminosas e *Aloe vera* -, algas e nozes e sementes). Cada uma dessas categorias é dividida em subcategorias para produtos frescos e produtos transformados.

04.1. Frutas

Inclui todos os produtos frescos (categoria 04.1.1) e produtos transformados (categoria 04.1.2).

04.1.1. Frutas frescas

A fruta fresca é geralmente livre de aditivos. No entanto, a fruta fresca que é revestida ou cortada ou descascada para apresentação ao consumidor pode conter aditivos.

04.1.1.1. Frutas frescas não tratadas

Fruta crua fresca da colheita.

04.1.1.2. Frutas frescas de superfície tratada

As superfícies de certas frutas frescas são revestidas com glaceados ou ceras ou são tratadas com outros aditivos alimentares que actuam como revestimentos de protecção e/ou ajudam a preservar a frescura e a qualidade da fruta. Exemplos maçãs, laranjas, tâmaras e longanas.

04.1.1.3. Frutas frescas, descascadas ou cortadas

Fruta fresca que é cortada ou descascada e apresentada ao consumidor, p. ex., em saladas de frutas. Inclui coco desfiado ou lascado, fresco.

04.1.2. Frutas transformadas

Inclui todas as formas de processamento, além do descascamento e corte e frutas frescas cuja superfície foi tratada.

04.1.2.1. Frutas congeladas

Frutas que podem ou não ser branqueadas antes do congelamento. O produto pode ser congelado em um suco ou xarope de açúcar. Exemplos: salada de frutas congeladas e morangos congelados.

04.1.2.2. Frutas secas

Fruta da qual a água é removida para impedir o crescimento microbiano. Inclui couros de frutas secas (rolos de frutas) preparados por secagem de purés de frutas. Exemplos: fatias secas de maçã, passas, coco seco desfiado ou em flocos e ameixas secas.

04.1.2.3. Frutas em vinagre, óleo ou salmoura

Inclui produtos em conserva, como ameixas em conserva, pickles de manga, pickles de limão, groselhas em conserva e casca de melancia em conserva. Exclui produtos de frutas cristalizadas da categoria 04.1.2.7.

04.1.2.4. Frutas em lata ou frasco pasteurizado

Produto totalmente conservado, em que a fruta fresca é limpa e colocada em latas ou frascos com sumo natural de fruta ou xarope de açúcar (incluindo xarope adoçado artificialmente) e esterilizada por calor ou pasteurizada. Inclui produtos transformados em malotes de retorta. Exemplos: salada de frutas em conserva e molho de maçã em frascos.

04.1.2.5. Compotas, geleias e citrinadas

Os doces são produtos espessos, para barrar, preparados fervendo frutos inteiros ou pedaços de fruta, polpa de fruta ou puré, com ou sem sumo de fruta ou sumo de fruta concentrado, e açúcar para engrossar, ao qual podem ser adicionados pedaços de pectina e fruta. A geleia é um produto claro para barrar, preparado de forma semelhante aos doces, mas que tem uma consistência mais suave e não contém pedaços de frutas. A *marmalade* (doce de laranja e/ou outras frutas) é uma pasta espessa de frutas que pode ser para barrar, preparada a partir de frutas inteiras, polpa de frutas ou puré (geralmente citrinos) e cozida com açúcar para engrossar, à qual podem ser adicionados pectina e pedaços de frutas ou cascas de frutas. Inclui contrapartes dietéticas, feitas com adoçantes não nutritivos de alta intensidade. Exemplos: *marmalade* de laranja, geleia de uva e doce de morango.

04.1.2.6. Pastas de barrar à base de frutas, excluindo os produtos da categoria 04.1.2.5 (p. ex., *chutney*)

Inclui todos os outros produtos de barrar à base de frutas, como manteiga de maçã e coalhada de limão. Também inclui produtos de frutas do tipo condimento, como *chutney* de manga e *chutney* de passas.

04.1.2.7. Frutas cristalizadas

Inclui frutos cristalizados (frutos tratados com uma solução açucarada e secos), frutos confeitados (frutos glaceados secos, imersos numa solução de açúcar e secos de modo a que fiquem cobertos por uma casca de açúcar semelhante a um doce) e frutos glaceados (frutos cobertos com glacê ou açúcar granulado e seco). Exemplos:

cerejas de coquetel (marasquino), casca de frutas cítricas cristalizadas, cidras cristalizadas (p. ex., usadas em bolos de frutas de Natal) e *mostarda di frutta*.

04.1.2.8. Preparados de frutas, incluindo polpa, puré, coberturas de frutas e leite de coco

A polpa de frutas não é geralmente destinada ao consumo directo. É uma polpa de frutas frescas levemente cozidas no vapor e coadas, com ou sem conservantes adicionados. O puré de fruta (p. ex., puré de manga, puré de ameixa) é produzido da mesma maneira, mas tem uma textura mais suave e fina, e pode ser usado como recheio para bolos, mas não se limita a este uso. O molho de fruta (p. ex., molho de abacaxi ou molho de morango) é feito de polpa de fruta cozida com ou sem adoçantes adicionados e pode conter pedaços de fruta. Molho de frutas pode ser usado como cobertura para produtos de padaria finos e *sundaes* de sorvete. Xarope de fruta (p. ex., xarope de mirtilo) é uma forma mais líquida de molho de fruta, que pode ser utilizada como cobertura, por exemplo, para panquecas. As coberturas sem frutos estão incluídas na categoria 05.4 (coberturas à base de açúcar e à base de chocolate) e os xaropes de açúcar (p. ex., xarope de bordo) estão incluídos na categoria 11.4. Leite de coco e creme de coco são produtos preparados com uma quantidade significativa de endosperma (caroço) fresco separado, desintegrado, macerado ou triturado do coqueiro, onde a maioria das fibras e resíduos filtráveis são excluídos, com ou sem água de coco, e/ou com água adicional. O leite de coco e o creme de coco são tratados por processos de pasteurização a quente, esterilização ou temperatura ultra-alta (UHT). Leite de coco e creme de coco também podem ser produzidos em formas concentradas ou desnatadas (ou “leves”). Exemplos de alimentos tradicionais nesta subcategoria são: concentrado de tamarindo (extracto limpo de frutos de tamarindo, com não menos de 65% de sólidos solúveis totais), tamarindo (pasta de tamarindo misturada com amido de tapioca), *toffee* de tamarindo (mistura de polpa de tamarindo, açúcar, sólidos de leite, antioxidantes, sabores, estabilizadores e conservantes) e barras de frutas (uma mistura de polpa de fruta - manga, abacaxi ou goiaba - misturada com açúcar, aromas e conservantes, seca em folha).

04.1.2.9. Sobremesas à base de frutas, incluindo sobremesas com aroma de fruta à base de água

Inclui produtos e misturas prontos para consumo. Inclui gelatina com sabor de frutas, groselha, *frutgrad*, compota de frutas, nata de coco e *mitsumame* (gelatina

de geleia de ágar, pedaços de frutas e xarope). Esta categoria não inclui os produtos de padaria fina que contenham fruta (categorias 07.2.1 e 07.2.2), gelados comestíveis com sabor a fruta (categoria 03.0) ou sobremesas lácteas congeladas que contenham frutos (categoria 01.7).

04.1.2.10. Produtos de fruta fermentados

Um tipo de produto em conserva produzido por fermentação de ácido láctico e preservação em sal. Exemplo: ameixas fermentadas.

04.1.2.11. Recheios de fruta para produtos de pastelaria

Produtos e misturas prontos para consumo, incluindo todos os tipos de recheios, excepto os purés (categoria 04.1.2.8). Esses recheios geralmente contêm frutas inteiras ou pedaços de fruta. Exemplos: recheio de torta de cereja e recheio de passas para biscoitos de aveia.

04.1.2.12. Frutas cozinhadas

Frutas cozidas no vapor, cozidas em água, assadas ou fritas, com ou sem cobertura, para apresentação ao consumidor. Exemplos: maçãs assadas, anéis de maçã fritos e bolinhos de pêssego (pêssegos assados com cobertura de massa doce).

04.2. Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes

Inclui todos os produtos frescos (categoria 04.2.1) e transformados (categoria 04.2.2).

04.2.1. Hortaliças frescas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes frescos

Legumes frescos são geralmente livres de aditivos. No entanto, legumes frescos que são revestidos ou cortados ou descascados para apresentação ao consumidor podem conter aditivos.

04.2.1.1. Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas - incluindo soja -, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes, frescos e não tratados

Vegetais crus frescos da colheita.

04.2.1.2. Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes frescos, de superfície tratada

As superfícies de certas hortaliças frescas são glaceadas ou enceradas, ou são tratadas com outros aditivos alimentares que actuam como revestimento de protecção e/ou ajudam a preservar a frescura e a qualidade do vegetal. Exemplos: abacate, pepino, pimentão verde e pistachos.

04.2.1.3. Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes, frescos, descascados, cortados ou triturados

Legumes frescos, como batatas cruas descascadas que são vendidas ao consumidor para serem cozinhadas em casa (p. ex., para preparação de batatas *hash brown*).

04.2.2. Hortaliças transformadas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes

Inclui produtos submetidos a todas as formas de processamento, além de descascados, cortados, e legumes frescos com superfície tratada.

04.2.2.1. Hortaliças congeladas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes congelados

Legumes frescos que geralmente são branqueados e congelados. Exemplos: milho ultracongelado, batatas fritas ultracongeladas, ervilhas congeladas e tomates inteiros rapidamente transformados e congelados.

04.2.2.2. Hortaliças secas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes secos

Produtos em que o teor de água natural foi reduzido para evitar o crescimento de microrganismos, mas sem afectar os nutrientes importantes. O produto pode ou não ser destinado à reidratação antes do consumo. Inclui pós vegetais que são obtidos da secagem do suco, como o pó de tomate e o pó de beterraba. Exemplos: flocos de batata secos e lentilhas secas. Exemplos de produtos secos orientais incluem: emaranhados secos (alga marinha; *kombu*), emaranhados secos com tempero (*shiokombu*), algas secas (*tororo-kombu*), tiras de cuia secas (*kampyo*), algas secas (*nori*) e algas laminárias secas (*wakame*).

04.2.2.3. Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e algas em vinagre, óleo, salmoura ou molho de soja

Produtos preparados por tratamento de vegetais crus com solução salina, excluindo produtos fermentados de soja. Legumes fermentados, que são um tipo de produto em conserva, são classificados na categoria 04.2.2.7. Os produtos fermentados de soja estão classificados nas categorias 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 e 12.9.2.3. Exemplos: repolho em conserva, pepino em conserva, azeitonas, cebola em conserva, cogumelos em óleo, corações de alcachofra marinados, achar e *piccalilli*. Exemplos de vegetais em conserva ao estilo oriental incluem: *tsukemono* como vegetais em conserva de arroz (*nukazuke*), legumes em conserva koji (*kojizuke*), vegetais em conserva de saquê (*kasuzuke*), legumes em conserva (*misozuke*), legumes em molho de soja (*shoyuzuke*), legumes em vinagre (*suzuke*) e legumes em salmoura (*shiozuke*). Outros exemplos: gengibre em conserva, alho em conserva e piri-piri em conserva.

04.2.2.4. Hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e algas em lata ou frasco (pasteurizado) ou em embalagem esterilizada

Produto totalmente conservado em que produtos hortícolas frescos são limpos, branqueados e colocados em latas ou frascos, em líquido (p. ex., salmoura, água, óleo ou molho) e esterilizados por calor ou pasteurizados. Exemplos: castanhas enlatadas, puré de castanha enlatada, espargos embalados em frascos de vidro, feijão rosa cozido e enlatado, pasta de tomate enlatada (de baixa acidez) e tomates enlatados (em pedaços, fatias ou inteiros).

04.2.2.5. Puré e pasta de barrar de hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes (p. ex., manteiga de amendoim)

Purés vegetais são polpas finamente dispersas, preparadas a partir da concentração de vegetais, que podem ter sido previamente tratados com calor (p. ex., vaporizados). As pastas podem ser filtradas antes da embalagem. Os purés contêm menores quantidades de sólidos do que as pastas (incluídas na categoria 04.2.2.6). Exemplos: puré de tomate, manteiga de amendoim (uma pasta de barrar feita de amendoim torrado e moído, com adição de óleo de amendoim), outras manteigas de nozes (p. ex., manteiga de caju) e manteiga de abóbora.

04.2.2.6. Polpa e preparados de hortaliças (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*), algas, frutos de casca rija e sementes, e hortaliças confeitadas (p. ex., sobremesas de vegetais e molho de vegetais), excluindo os produtos da categoria 04.2.2.5

As pastas e polpas de legumes são preparadas tal como descrito para purés vegetais (categoria 04.2.2.5). No entanto, pastas e polpas têm uma maior quantidade de sólidos e são normalmente utilizadas como componentes de outros alimentos (p. ex., molhos). Exemplos: polpa de batata, polpa de rábano, extracto de aloé, salsa (p. ex., tomate picado, cebola, pimentão, especiarias e ervas), pasta de feijão vermelho doce (*an*), pasta de café doce (recheios), pasta de tomate, polpa de tomate, molho tomate, gengibre cristalizado, sementes de lótus cristalizadas, abóbora-d'água em fatias cristalizadas, castanhas cristalizadas e sobremesa de vegetais à base de feijão (*namagashi*).

04.2.2.7. Produtos de hortaliças fermentadas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e de algas fermentadas, excluindo os produtos de soja fermentados das categorias 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 e 12.9.2.3

Legumes fermentados são um tipo de produto em conserva, formado pela acção de bactérias do ácido láctico, geralmente na presença de sal. Os produtos vegetais tradicionais fermentados orientais são preparados por secagem ao ar de vegetais e exposição à temperatura ambiente, de modo a permitir o florescimento de microrganismos; os vegetais são então selados num ambiente anaeróbico com sal (para gerar ácido láctico), e são adicionados especiarias e temperos. Exemplos: pasta de pimentão vermelho, produtos vegetais fermentados (alguns *tsukemono*, além da categoria 04.2.2.3), *kimchi* (repolho chinês fermentado e outros vegetais submetidos à mesma preparação) e chucrute (repolho fermentado). Exclui produtos de soja fermentada incluídos nas categorias alimentares 06.8.6 (soja fermentada, p. ex., *natto* e *tempeh*), 06.8.7 (coalhada de soja fermentada), 12.9.1 (pasta de soja fermentada, p. ex., *miso*), 12.9.2.1 (molho soja fermentado) e 12.9.2.3 (outros molhos de soja).

04.2.2.8. Hortaliças cozidas ou fritas (incluindo cogumelos e fungos comestíveis, raízes e tubérculos, leguminosas, *aloe vera*) e algas cozidas ou fritas

Vegetais cozidos no vapor, cozidos em água, assados ou fritos, com ou sem cobertura, para consumo directo. Exemplos: feijão cozido, batatas pré-fritas, quiabo frito e legumes cozidos em molho de soja (*tsukudani*).

05.0. Produtos de confeitaria

Inclui todos os produtos de cacau e chocolate (05.1), outros produtos de confeitaria que podem ou não conter cacau (05.2), pastilha elástica (05.3) e decorações e coberturas (05.4), ou alimentos produzidos exclusivamente com qualquer combinação alimentar, em conformidade com estas subcategorias.

05.1. Produtos de cacau e de chocolate, incluindo imitações e sucedâneos de chocolate

Esta categoria é dividida para reflectir a variedade de produtos baseados em cacau e chocolate, padronizados e não padronizados.

05.1.1. Misturas de cacau (pó) e massa/biscoito de cacau

Inclui uma variedade de produtos que são usados no fabrico de outros produtos de chocolate ou na preparação de bebidas à base de cacau. A maioria dos produtos de cacau tem a sua origem na vagem do cacau, obtendo-se a partir de grãos de cacau que foram limpos e libertados das cascas. A massa de cacau é obtida a partir da desintegração mecânica dos grãos. Dependendo do produto de chocolate acabado que se pretende obter, os grãos ou a massa do cacau podem ser tratados por um processo de alcalinização, que suaviza o seu sabor. O pó de cacau é a fracção do grão de cacau que resulta da peneiração e degermação. O pó de cacau é produzido pela redução do teor de gordura da massa de cacau ou do licor de cacau, prensando (incluindo a prensagem de bagaço) e moldando-o num bolo de cacau. O bolo de cacau é desintegrado e moído em pó de cacau. Licor de cacau é uma pasta de fluxo homogéneo produzida a partir dos grãos de cacau, que foi torrada, seca, desintegrada e moída. As misturas de açúcar e cacau contêm apenas cacau em pó e açúcar. O chocolate em pó para bebidas é feito a partir de licor de cacau ou pó de cacau e açúcar, ao qual pode ser adicionado aromatizante (p.ex., vanilina). Exemplos: bebidas de chocolate em pó; cacau do pequeno-almoço; pó de cacau (fino), grãos, massa, bolo de prensagem; licor de chocolate; misturas de cacau (pós para preparar bebidas quentes); mistura de cacau e açúcar; e misturas secas para

confeitaria à base de açúcar e cacau. Bebidas de cacau e leite com chocolate estão incluídas na categoria 01.1.4; a maioria dos produtos de chocolate acabados está incluída na categoria 05.1.4.

05.1.2. Misturas de cacau (xaropes)

Produtos que podem ser produzidos pela adição de uma amílase bacteriana ao licor de cacau. A enzima evita que o xarope se torne espesso ou endureça, solubilizando e dextrinizando o amido de cacau. Inclui produtos como o xarope de chocolate usado para preparar leite com chocolate ou chocolate quente. O xarope de chocolate difere do molho *fudge* (p.ex., para sorvetes tipo *sundae*), que se encontra na categoria 05.4.

05.1.3. Pasta para barrar de cacau, incluindo recheio

Produtos nos quais o cacau é misturado com outros ingredientes (geralmente à base de gordura) para preparar uma pasta para barrar o pão ou que seja usada como recheio para produtos finos de panificação. Exemplos: manteiga de cacau, recheios para bombons e chocolates, recheio de torta de chocolate e pastas com base de chocolate com nozes para pão (produto do tipo Nutella).

05.1.4. Cacau e produtos de chocolate

O chocolate é produzido a partir de grãos de cacau, massa, bolo de prensagem, pó ou licor, com ou sem adição de açúcar, manteiga de cacau, substâncias aromatizantes ou aromatizantes e ingredientes opcionais (p.ex., nozes). Esta categoria classifica o chocolate como definido no Padrão para Chocolate e Produtos de Chocolate (CODEX STAN 87-1981), e para confeitaria que usa chocolate que respeita o padrão e pode conter outros ingredientes (p.ex., nozes e frutas cobertas de chocolate). Esta categoria inclui apenas a porção de chocolate de qualquer confeitaria no âmbito da categoria alimentar 05.2. Exemplos: bombons, confeitaria de manteiga de cacau (composta de manteiga de cacau, sólidos de leite e açúcar), chocolate branco, raspas de chocolate (p.ex., para assar), chocolate ao leite, chocolate cremoso, chocolate doce, chocolate amargo, cobertura de chocolate, chocolate “casca” à base de açúcar ou com decorações coloridas, chocolate recheado (o centro do chocolate e o revestimento externo são texturalmente diferentes, excluindo produtos de confeitaria e pastelaria das categorias 07.2.1 e 07.2.2) e chocolate com ingredientes comestíveis adicionados. Esta categoria não inclui iogurte, cereais, e nozes cobertas de mel (categoria 15.2).

05.1.5. Imitações de chocolate e sucedâneos de chocolate

Inclui produtos semelhantes ao chocolate que podem ou não ser à base de cacau, mas têm propriedades organolépticas semelhantes ao chocolate, como chips de alfarroba e produtos à base de cacau que contêm mais de 5% de gordura vegetal (excepto manteiga de cacau) que são excluídos do âmbito da Norma para Chocolate e Produtos de Chocolate (CODEX STAN 87-1981). Estes produtos semelhantes a chocolate podem conter outros ingredientes opcionais e podem incluir produtos de confeitaria como recheios. Exemplos: chocolate composto, chocolate composto aromatizado e colorido, coberturas de chocolate composto e imitações de chocolate com nozes e frutos de cobertura (p.ex., passas). Esta categoria inclui apenas a porção semelhante a chocolate de qualquer confeitaria no âmbito da categoria alimentar 05.2.

05.2. Doces incluindo rebuçados duros e moles e nogado, excluindo os produtos das categorias 05.1, 05.3 e 05.4

Inclui todos os tipos de produtos que contêm principalmente açúcar e suas contrapartes dietéticas e podem ou não conter cacau. Inclui rebuçados duros (05.2.1), rebuçados moles (05.2.2), e nogados e maçapães (05.2.3).

05.2.1. Rebuçados duros

Produtos feitos de água e açúcar (xarope simples), corantes e sabores, que podem ou não ter recheio, as suas contrapartes dietéticas e produtos que podem ou não conter cacau. Inclui: pastilhas e lozangos (doces açucarados em rolo, com forma e recheados). Estes tipos de produtos podem ser utilizados como recheios para produtos de chocolate no âmbito das categorias alimentares 05.1.4 e 05.1.5.

05.2.2. Rebuçados moles

Os produtos incluem produtos macios e mastigáveis, como caramelos (contendo xarope de açúcar, gorduras, corantes e sabores) e suas contrapartes dietéticas; produtos que podem ou não conter cacau e leite (p.ex., caramelos e caramelos com sabor de chocolate); doces à base de gelatina (p.ex., jujubas, pasta gelatinosa coberta de açúcar, feita a partir de gelatina, pectina, corante e aroma); e alcaçuz. Também estão incluídas *halwa teheniaa* e especialidades orientais, como geleia de feijão doce (*yokan*) e geleia de agar para *mitsumame*. Estes tipos de produtos podem ser utilizados como recheios para produtos de chocolate no âmbito das categorias alimentares 05.1.4 e 05.1.5.

05.2.3. Nogados e maçapães

Os nogados consistem em amendoim torrado, açúcar e cacau, e suas contrapartes dietéticas, que podem ser consumidos como tal, ou podem ser usados como recheio para produtos de chocolate no âmbito das categorias alimentares 05.1.4 e 05.1.5. O maçapão é composto de pasta de amêndoa e açúcar e suas contrapartes dietéticas, que podem ser moldados e coloridos para consumo directo, ou que pode ser usado como recheio para produtos de chocolate no âmbito das categorias alimentares 05.1.4 e 05.1.5.

05.3. Pastilha elástica

Produto feito à base de goma natural ou sintética contendo sabores, adoçantes (nutritivos ou não nutritivos), compostos aromáticos e outros aditivos. Inclui chiclete e produtos de goma de mascar para refrescar o hálito.

05.4 Produtos para decoração, cobertura (não de frutas) e molho doce

Inclui congelados e coberturas prontos a comer para bolos, biscoitos, tortas e confeitaria de pão e farinha, bem como misturas para esses produtos. Também inclui coberturas à base de açúcar e chocolate para produtos assados. Molhos e coberturas doces incluem molho de caramelo para uso, por exemplo, em sorvetes. Estes molhos doces são diferentes dos xaropes (p.ex., xaropes de bordo, caramelo e aromatizado para produtos finos de padaria e gelados), incluídos na categoria 11.4. Coberturas à base de frutas estão incluídas em 04.1.2.8. O molho de chocolate está incluído em 05.1.2.

06.0. Cereais e produtos de cereais derivados de grãos, raízes e tubérculos, leguminosas e cerne mole da palmeira, excluindo os produtos da categoria 07.0

Inclui cereais não transformados (categoria 06.1) e várias formas de cereais e produtos à base de cereais processados.

06.1. Grãos de cereais integrais, partidos ou em flocos, incluindo arroz

Inclui cereais e grãos integrais, descascados e não transformados. Exemplos: cevada, milho (milho), lúpulo (para fabricação de cerveja), aveia, arroz (incluindo enriquecido, instantâneo e estufado), sorgo, soja e trigo.

06.2. Farinhas e amidos (incluindo soja em pó)

Os produtos moídos básicos de grãos de cereais, raízes, tubérculos, leguminosas, medula ou núcleo macio de palmeiras ou legumes vendidos tal como são ou usados como ingredientes (p.ex., em produtos de panificação).

06.2.1. Farinhas

A farinha é obtida a partir da moagem de grãos, cereais e tubérculos (p.ex., mandioca) e medula ou núcleo macio de palmeiras. Inclui pastas de farinha para confeitaria de pão e farinha, farinha para pão, pastelaria, macarrão e massas, e misturas de farinha (misturas físicas de farinhas de diferentes fontes de cereais ou grãos, que são diferentes das misturas para produtos de panificação), misturas secas com farinha e outros ingredientes, categorias 07.1.6 (misturas para produtos de panificação comuns) e 07.2.3 (misturas para produtos de panificação fina). Exemplos: farinha de trigo duro, farinha de levedura, farinha enriquecida, farinha instantânea, farinha de milho, farelo de milho, farelo, farina, farinha de soja torrada (*kinako*), farinha de konjac (pó de gelatina de língua-do-diabo, *konnnyaku-ko*) e maida (farinha de trigo refinada) e farinha de sagu.

06.2.2. Amidos

O amido é um polímero de glucose que ocorre na forma granular em certas espécies de plantas, nomeadamente sementes (p.ex., cereais, leguminosas, milho, trigo, arroz, feijão, ervilhas) e tubérculos (p.ex., tapioca, batata). O polímero consiste em unidades de anidro-alfa-D-glicose ligadas. O amido nativo é separado por processos específicos para cada matéria-prima.

06.3. Cereais para o pequeno almoço, incluindo aveia em flocos

Inclui todos os produtos de cereais de pequeno-almoço quente, prontos a comer, instantâneos e regulares. Exemplos: cereais matinais tipo granola, aveia instantânea, farinha, flocos de milho, trigo ou arroz tufado, cereais matinais de grãos múltiplos (p.ex., arroz, trigo e milho), cereais matinais feitos de soja ou farelo e cereais matinais extrudados feitos de farinha ou pó de cereais.

06.4. Massas alimentícias em tiras e folhas e produtos sucedâneos (p.ex., papel de arroz, aletria e macarrão de soja)

Inclui todas as massas, macarrões e produtos similares.

06.4.1. Massas alimentícias frescas em tiras e folhas e produtos sucedâneos

Produtos que não são tratados (isto é, não aquecidos, cozidos, cozidos no vapor, pré-gelatinizados ou congelados) e não são desidratados. Estes produtos destinam-se a ser consumidos logo após a preparação. Exemplos: macarrão não cozido e “peles” ou crostas para rolinhos primavera, *wonton* e *shumai*.

06.4.2. Massas alimentícias secas em tiras e folhas e produtos sucedâneos

Produtos que não são tratados (isto é, não aquecidos, cozidos, cozidos no vapor, pré-gelatinizados ou congelados) e são desidratados. Exemplos: formas secas de esparguete, aletria de feijão, aletria de arroz, macarrão e macarrão de arroz.

06.4.3. Massas alimentícias em tiras e folhas pré-cozidas e produtos sucedâneos

Produtos que são tratados (isto é, aquecidos, cozidos, cozidos no vapor, pré-gelatinizados ou congelados). Esses produtos podem ser vendidos directamente ao consumidor (p.ex., nhoques refrigerados pré-cozidos para serem aquecidos antes do consumo), ou podem ser o componente de amido das refeições preparadas (p.ex., entradas de jantar congeladas que contenham esparguete ou macarrão; esparguete enlatado e pratos de almôndegas). Também inclui macarrão instantâneo (*sokusekimen*; p.ex., *ramen* pré-cozidos, *udon*, macarrão de arroz), que são pré-gelatinizados, aquecidos e secos antes de serem vendidos ao consumidor.

06.5. Sobremesas à base de cereais e amido (p.ex., pudins de arroz e pudins de tapioca)

Produtos de sobremesa contendo cereais, amido ou grãos como ingrediente principal. Também inclui recheios à base de cereais ou amido para sobremesas. Exemplos: arroz doce, pudim de semolina, pudim de tapioca, bolinhos de farinha de arroz (*dango*), uma sobremesa de massa de farinha de trigo fermentada com levedura (*musipan*) e uma sobremesa de pudim à base de amido (*namagashi*).

06.6. Polme (p.ex., para panar ou frigir peixe ou carne de aves)

Produtos contendo cereais ou grãos em flocos ou moídos que, quando combinados com outros ingredientes (p.ex., ovos, água, leite), são utilizados como cobertura para peixes ou aves de capoeira. Os produtos são normalmente vendidos como mistura seca do componente cereal ou grão. Exemplo: panado para massa de tempura. As massas (p.ex., para pão) incluem-se na categoria 07.1.4, e outras misturas (p.ex., para pão ou bolos) nas categorias 07.1.6 e 07.2.3, respectivamente.

06.7. Produtos de arroz, pré-cozidos ou transformados (apenas alimentos orientais)

Produtos preparados a partir de arroz que é embebido, drenado, vaporizado, amassado e moldado em formas de bolo (p.ex., *mochi* japonês, *tteok* coreano). Petiscos crocantes feitos a partir de grãos de arroz, também chamados de “bolos de arroz” estão classificados em 15.1, e os bolos de arroz tipo sobremesa incluem-se em 06.5. A categoria 06.7 também poderá incluir arroz processado e arroz enriquecido, como produtos pré-cozidos vendidos em conserva, refrigerados ou congelados; e produtos transformados de arroz vendidos em bolsas de retorta. Tal serve para distinguir da categoria 06.1 (grãos inteiros, quebrados ou em flocos, incluindo arroz) que em princípio inclui somente cereais e grãos integrais, descascados e não transformados.

06.8. Produtos de soja, excluindo os produtos da categoria 12.9

Inclui produtos de soja secos, cozidos, fritos ou fermentados e produtos de coalhada de soja.

06.8.1. Bebidas à base de soja

Produtos preparados a partir de grãos de soja secos embebidos em água, em puré, cozidos e coados, ou preparados a partir de farinha de soja, concentrado de soja ou isolado de soja. Em vários países, esta categoria inclui produtos denominados leite de soja. As bebidas à base de soja podem ser consumidas tal como são, ou usadas para preparar outros produtos de soja, como os incluídos nas categorias alimentares 06.8.2 (película de bebidas à base de soja), 06.8.3 (coalhada de soja (*tofu*), 06.8.4 (coalhada de soja semidesidratada) e 06.8.5 (coalhada de soja desidratada (*kori tofu*)). Também inclui produtos de soja, tais como pó de bebida à base de soja, que é vendido assim para ser reconstituído, ou como uma mistura contendo um coagulante que pode ser reconstituído pelo consumidor para preparação de *tofu* macio caseiro.

06.8.2. Casca da bebida à base de soja

Película formada na superfície da bebida à base de soja em ebulição que é depois seca. Pode ser frita ou amolecida em água antes de ser usada em sopas ou pratos escalfados. Também conhecida em chinês como *fuzhu* ou *yuba*.

06.8.3. Queijo de soja (*tofu*)

A coalhada de soja é preparada a partir de grãos de soja secos que são embebidos em água, transformados em puré e coados para produzir bebida à base de soja, que é então transformada numa coalhada com um coagulante e colocada num molde. A coalhada de soja pode ter uma variedade de texturas (p.ex., macia, semifirme, firme).

06.8.4. Queijo de soja semidesidratado

Coalhada de soja que foi prensada, enquanto era moldada em blocos, de modo a remover alguma humidade, mas que não é completamente seca (ver categoria alimentar 06.8.5). A coalhada de soja semidesidratada contém tipicamente 62% de água e tem uma textura mais mastigável.

06.8.4.1. Queijo de soja semidesidratado guisado em molho grosso

Coalhada de soja parcialmente desidratada que é cozida com um molho espesso (p.ex., molho miso). A coalhada de soja parcialmente desidratada normalmente absorve o molho e assim recupera a sua textura original.

06.8.4.2. Queijo de soja semidesidratado frito

Coalhada de soja parcialmente desidratada que é frita. Pode ser consumida como tal ou cozida (p.ex., cozida em molho) após a fritura.

06.8.4.3. Queijo de soja semidesidratado, excluindo os produtos das categorias 06.8.4.1 e 06.8.4.2

Coalhada de soja parcialmente desidratada que é preparada sem ser por meio de molho espesso (p.ex., *miso*) ou por fritura. Inclui produtos grelhados e produtos amassados que podem ser combinados com outros ingredientes (p.ex., para fazer um hambúrguer ou um pãozinho).

06.8.5. Queijo de soja desidratado (*kori-tofu*)

Coalho de soja, do qual se extraiu toda a humidade através do processo de congelamento, envelhecimento e desidratação. Pode ser reconstituído com água ou molho para consumo, ou ser usado directamente na preparação de pratos. Também pode ser frito ou cozido em molho.

06.8.6. Soja fermentada (p.ex. *natto* e *tempeh*)

Produto preparado a partir de soja que foi vaporizada e fermentada com certos fungos ou bactérias (cultivo-mãe de fermentação). Os feijões macios e integrais têm um aroma e sabor característicos. Inclui produtos como *douchi* (feijão preto fermentado, da China), *natto* (Japão) e *tempeh* (Indonésia).

06.8.7. Queijo de soja (*tofu*) fermentado

O produto é preparado transformando a coalhada de soja num pão durante o processo de fermentação. É um produto macio e saboroso, que se apresenta em tons de vermelho, amarelo-arroz ou verde-acinzentado.

06.8.8. Outros produtos proteicos de soja

Outros produtos da soja compostos principalmente de proteína de soja, como proteína de soja extrudada, texturizada, concentrada e isolada.

07.0. Produtos de panificação

Inclui categorias para pão e produtos de panificação normais (07.1) e para produtos de confeitaria fina, doce, salgada e saborosa (07.2).

07.1. Pão e produtos de panificação normais e suas misturas

Inclui todos os tipos de produtos de panificação não doces e produtos derivados de pão.

07.1.1. Pães e pãezinhos

Inclui pães levedados, pães especiais e pão de soda.

07.1.1.1. Pães levedados e pães especiais

Inclui todos os tipos de produtos de panificação não doces e produtos derivados de pão. Exemplos: pão branco, pão de centeio, pão de centeio integral, pão de passas, pão de trigo integral, pão francês corrente, pão de malte, pãezinhos de hambúrguer, pãezinhos de trigo integral e pãezinhos de leite.

07.1.1.2. Pães de soda

Inclui todos os pães de soda.

07.1.2. Bolacha (*cracker*), excluindo bolacha (*cracker*) doce

O termo “*cracker*” refere-se a uma bolacha fina e crocante, geralmente feita com massa sem açúcar. Exemplos incluem biscoitos de soda, batatas fritas de centeio e matzós. Os biscoitos aromatizados (p.ex. aromatizados com queijo) que são consumidos como *snacks* incluem-se na categoria 15.1.

07.1.3. Produtos de panificação normais (p.ex. pão de rosca, pita (pão árabe) e queque inglês)

Inclui todos os outros produtos de padaria comuns, como broa de milho e biscoitos. O termo “biscoito” nesta categoria refere-se a um pequeno bolo tipo pão, levedado com fermento ou bicarbonato de sódio. Não se refere ao “biscoito” britânico (*cookie*), que é um “biscoito” ou “biscoito doce” incluído na categoria 07.2.1.

07.1.4. Produtos do tipo de pão, incluindo recheio e migalhas de pão

Inclui produtos à base de pão, como *croutons*, recheios feitos com pão, misturas para recheio e massas preparadas (p.ex. para biscoitos). As misturas de pão estão incluídas na categoria 07.1.6.

07.1.5. Pães e pãezinhos no vapor

Produtos de trigo fermentado ou de arroz, de estilo oriental, que são cozidos a vapor. Os produtos podem conter ou não recheio. Na China, estes pães sem recheio são chamados de (*mantou*), e com recheio (*baozi*). Também podem ser preparados rolos torcidos de várias formas (*huajuan*). Exemplo: pão cozido no vapor recheado com carne, geleia ou outro recheio (*manjyu*).

07.1.6. Misturas para pão e produtos de padaria comuns

Inclui todas as misturas contendo ingredientes secos às quais se adicionam ingredientes húmidos (p.ex. água, leite, óleo, manteiga, ovos), para preparar uma massa para produtos de pastelaria das categorias alimentares 07.1.1 a 07.1.5. Exemplos: Mistura para pão francês, mistura para pão de forma, mistura para panetone, mistura para ciabatta, entre outros. As misturas para produtos finos de padaria (p.ex. bolos, biscoitos, panquecas) estão incluídas na categoria 07.2.3.

07.2. Produtos de panificação finos e suas misturas

Inclui subcategorias para produtos prontos para consumo (07.2.1 e 07.2.2), além de misturas (07.2.3) para a preparação de produtos finos para assar no forno.

07.2.1. Bolos, bolachas (*cookies*) e tortas (p.ex. com recheio de fruta)

O termo “bolacha doce” ou “biscoito doce” nesta categoria refere-se a um produto semelhante a um biscoito consumido como sobremesa. Exemplos: bolo de manteiga, bolo de queijo, barras de cereais com frutas, bolo de libra (incluindo *kasutera*), bolo húmido (tipo de sobremesa amilácea (*namagashi*)), bolos tipo ocidental, bolos da lua, pão-de-ló, empadas com recheio de fruta (p.ex. empada de maçã), biscoitos de aveia, biscoitos de açúcar e “biscoitos” à inglesa (bolachas ou biscoitos doces).

07.2.2. Outros produtos de panificação finos (p.ex. *donuts*, pãezinhos doces, *scones*, e queques ingleses (*muffins*))

Inclui produtos que podem ser consumidos como sobremesa ou ao pequeno-almoço. Exemplos: pancakes, *waffles*, pães doces recheados (*anpan*), pastelaria dinamarquesa, bolachas *waffer* ou cones para gelados, confeitarias de farinha e *trifles* (uma sobremesa inglesa).

07.2.3. Misturas para produtos de panificação finos (p.ex. misturas para bolos e pancakes)

Misturas contendo ingredientes secos aos quais são adicionados ingredientes húmidos (p.ex. água, leite, óleo, manteiga, ovos), para preparar a massa para assados finos. Exemplos: mistura de bolo, mistura de confeitos de farinha, mistura de pancakes, mistura de torta e mistura de *waffle*. A massa já preparada inclui-se na categoria 07.1.4. Misturas para produtos de panificação comuns (p.ex. pão) incluem-se na categoria 07.1.6.

08.0. Carne e produtos cárneos, incluindo aves de capoeira e caça

Esta categoria inclui todos os tipos de carne, aves e produtos de caça, em pedaços e cortes ou triturados, frescos (08.1) e processados (08.2 e 08.3).

08.1. Carnes frescas, incluindo as de aves de capoeira e caça

Produtos frescos são geralmente livres de aditivos. No entanto, em determinadas circunstâncias, são necessários aditivos. Por exemplo, são usados corantes para apôr o selo de certificação nas superfícies de cortes frescos de carne. Revestimentos adicionais, de protecção e com especiarias, podem ser aplicados a produtos de carne antes da sua comercialização (p.ex. presunto glaceado e frango para assar). De notar que os revestimentos comercializados per se se incluem nas categorias de alimentos

04.1.2.8 (glaceados à base de fruta, p.ex. para fiambre) e 12.2 (revestimento de especiarias).

08.1.1. Carne, aves de capoeira e caça frescas, em peças inteiras ou cortadas

Carnes não transformadas, aves frescas e carcaças e cortes de caça. Exemplos incluem: carne bovina, suína e carcaças de porco; sangue de vaca fresco; frangos inteiros frescos e partes de frango; cortes de carne fresca (p.ex. bifés); órgãos de carne bovina (p.ex. coração, rins); tripa fresca; e costeletas de porco.

08.1.2. Carne, aves de capoeira e caça, frescas e trituradas

Carne não tratada, triturada, ou carne de aves domésticas e caça mecanicamente desossada. Exemplos: carne fresca (hambúrguer); salsichas (*boerewors*); salsichas frescas de pequeno-almoço; *gehakt* (carne picada); *longaniza* (linguiça fresca e não curada); almôndegas frescas; pedaços de aves mecanicamente desossados, moídos e reconstituídos (com ou sem panado ou revestimento); e salsichas frescas (p.ex. de carne bovina, à italiana e de carne de porco).

08.2. Carne, aves de capoeira e caça transformadas, em peças inteiras ou cortadas

Inclui cortes de carne não tratados termicamente (08.2.1) e cortes de carne tratados termicamente (08.2.2)

08.2.1. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente, em peças inteiras ou cortados

Esta categoria descreve vários métodos de tratamento (p.ex. cura, salga, secagem, conserva) que preservam e prolongam o prazo de validade das carnes.

08.2.1.1. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente e curados (incluindo salgados), em peças inteiras ou cortados

Produtos salgados são tratados com cloreto de sódio. Produtos curados a seco (picles secos) são preparados esfregando sal directamente na superfície da carne. Preparam-se produtos curados de picles húmidos submergindo a carne numa solução de salmoura. Os produtos curados por injeção são preparados injectando-se salmoura na carne. A cura também pode ser obtida pela acção de aditivos. Produtos defumados também estão incluídos aqui. Exemplos: *bacon* (curado, curado a seco, curado por imersão, curado por injeção); *bacon* do bucho; carne enlatada; carne de vaca marinada; e diferentes tipos de produtos orientais em

conserva: carne em molho de *miso* (*miso-zuke*), carne em conserva *koji* (*koji-zuke*) e carne em molho de soja (*shoyu-zuke*).

08.2.1.2. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente, secos e curados (incluindo salgados), em peças inteiras ou cortados

Os cortes de carne podem ser curados ou salgados, e depois secos, conforme descrito na categoria 08.2.1.1, ou apenas secos. A secagem é obtida por ar quente ou em vácuo. Exemplos: carne de porco salgada seca, carne desidratada, lombo recheado, presunto ibérico e presunto do tipo *prosciutto*.

08.2.1.3. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça não tratados termicamente e fermentados, em peças inteiras ou cortados

Os produtos fermentados são um tipo de produto em conserva produzido pela acção de bactérias do ácido láctico na presença de sal. Exemplos: carne de vaca enlatada e pés de porco em conserva (fermentados).

08.2.2. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça tratados termicamente, em peças inteiras ou cortados

Inclui cortes de carne cozidos (incluindo curados e cozidos, e secos e cozidos), tratados termicamente (incluindo esterilizados) e enlatados. Exemplos: presunto cozido e curado; quarto dianteiro de porco, cozido e curado; carne de frango enlatada; e pedaços de carne cozidos em molho de soja (*tsukudani*).

08.2.3. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça congelados, em peças inteiras ou cortados

Inclui cortes de carne crua e cozida que foram congelados. Exemplos: frangos inteiros congelados, partes congeladas de frango e bifes congelados.

08.3. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, triturados

Inclui produtos não tratados termicamente (08.3.1) e produtos tratados termicamente (08.3.2).

08.3.1. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente e triturados

Esta categoria descreve vários métodos de tratamento (p.ex. cura, salga, secagem, conserva) que preservam e prolongam o prazo de validade de produtos de carne triturados e mecanicamente desossados.

08.3.1.1. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente, curados (incluindo salgados), e triturados

Produtos salgados são tratados com cloreto de sódio. Produtos curados a seco (picles secos) são preparados esfregando o sal directamente na superfície da carne. Preparam-se produtos curados de picles húmidos submergindo a carne em uma solução de salmoura. Os produtos curados por injeção são preparados por injeção de salmoura na carne. A cura também pode ser obtida pela adição de aditivos. Também inclui produtos defumados. Exemplos: chouriços (salsichas picantes), salames, salsichão, toucinho (fresco, curado) *pepperoni* (linguiça apimentada) e linguiça defumada.

08.3.1.2. Produtos transformados à base de carne, aves de capoeira e caça, não tratados termicamente, curados (incluindo salgados), secos e triturados

Os produtos triturados ou mecanicamente desossados podem ser curados ou salgados, e depois secos, conforme descrito na categoria 08.3.1.1, ou apenas secos. A secagem é obtida por ar quente ou em vácuo. Exemplos: basturmas, salsichas secas, salsichas curadas e secas, charque, linguiças chinesas (incluindo linguiça tradicional curada ou de porco defumada) e sobressada.

08.3.1.3. Produtos de carne, aves e caça fermentados, transformados e triturados, sem tratamento térmico

Os produtos fermentados são um tipo de produto de conserva produzido pela acção de bactérias do ácido láctico na presença de sal. Certos tipos de salsichas podem ser fermentados.

08.3.2. Produtos transformados à base de carne de gado, aves de capoeira e caça, tratados termicamente e triturados

Inclui produtos cozidos (incluindo curados e cozidos e secos e cozidos), tratados termicamente (incluindo esterilizados) e produtos triturados, enlatados. Exemplos: hambúrgueres de carne pré-grelhados; foie gras e patês; geleia de carne; carne

picada, cozida e curada; carne picada cozida em molho de soja (*tsukudani*); carne de vaca moída, enlatada; carnes tipo *luncheon*; pastas de carne; rissóis de carne cozida; produtos cozinhados tipo salame; almôndegas cozidas; salsichas de Estrasburgo; salsichas de pequeno-almoço; salsichas de tostar e servir; e *terrines* (patê francês de porco ou caça).

08.3.3. Produtos de carne, aves e caça, processados, triturados e congelados

Inclui produtos de carne crua, parcialmente cozida e totalmente cozida, triturada ou mecanicamente desossada e que foram congelados. Exemplos: hambúrgueres congelados; Frango à milanesa ou frango panado.

08.4. Tripas comestíveis (dos enchidos)

Invólucros ou tubos preparados a partir de material sintético de colagénio, celulose ou produto alimentar ou de fontes naturais (p.ex. intestinos de porco ou de ovelha) para conter a mistura de salsicha.

09.0. Produtos aquáticos e seus derivados, incluindo peixe, moluscos, crustáceos e equinodermes

Esta categoria ampla é dividida em categorias para peixe fresco (09.1) e vários produtos de peixe transformados (09.2-09.4). Esta categoria inclui vertebrados aquáticos (peixes e mamíferos aquáticos (p.ex.: baleias), invertebrados aquáticos (p.ex.: medusas), moluscos (p.ex.: amêijoas, caracóis), crustáceos (p.ex.: camarão, caranguejo, lagosta) e equinodermes (p.ex.: ouriços-do-mar, pepinos-do-mar). Os produtos aquáticos podem ser tratados com revestimentos, tais como glaceados e com cobertura de especiarias, antes da sua comercialização (p.ex.: filetes de peixe congelados glaceados).

09.1. Produtos aquáticos frescos e seus derivados

O termo “fresco” refere-se a peixe e produtos seus derivados que não são tratados, excepto por refrigeração, armazenamento em gelo ou congelamento após a captura no mar, em lagos ou outras massas de água, a fim de evitar a sua decomposição e deterioração.

09.1.1. Peixe fresco

Inclui carne fresca de baleia, bacalhau, salmão, truta, etc., e ovos de peixe fresco.

09.1.2. Moluscos, crustáceos e equinodermes frescos

Inclui camarão fresco, amêijoas, caranguejos, lagosta, caracóis, etc.

09.2. Produtos aquáticos transformados e seus derivados

Esta categoria refere-se a produtos de peixe que são congelados e podem requerer ainda mais cozimento, bem como produtos cozidos, defumados, secos, fermentados e salgados, prontos a consumir.

09.2.1. Produtos aquáticos congelados e seus derivados

Peixes frescos (incluindo parcialmente cozidos) submetidos a congelamento ou ultracongelamento no mar e em terra, para posterior processamento. Exemplos: amêijoas congeladas ou ultracongeladas, filetes de bacalhau, caranguejo, baleia-comum, hadoque, pescada, lagosta, peixe picado, gambas e camarão; ovas de peixe congelado; *surimi* congelado; e carne de baleia congelada.

09.2.2. Produtos aquáticos congelados e revestidos de pasta e seus derivados

Produtos não cozidos, preparados a partir de peixe ou porções de peixe, passados em ovo, panados ou massa de fritar. Exemplos: camarão congelado cru, panado ou em massa de fritar; e filetes de peixe, pedaços de peixe e palitos de peixe congelados ou ultracongelados, em massa de fritar ou panados.

09.2.3. Produtos aquáticos picados e congelados

Produtos não cozidos preparados a partir de pedaços de peixe picados em molho tipo creme.

09.2.4. Produtos aquáticos cozidos e/ou fritos e seus derivados

Inclui todos os produtos cozidos prontos para consumo, conforme descrito nas subcategorias a seguir.

09.2.4.1. Peixe cozido e seus derivados

Os produtos cozidos incluem os que são cozidos a vapor, em água ou por qualquer outro método de cozedura, excepto a fritura (ver categoria 09.2.4.3). O peixe pode ser inteiro, em porções ou triturado. Exemplos: salsicha de peixe; produtos de peixe cozidos em molho de soja (*tsukudani*); produtos de *surimi* cozido (*kamaboko*); produtos *kamaboko* cozinhados com sabor de caranguejo (*kanikama*); ovas de peixe cozidas; *surimi* cozido; produtos de *surimi* cozidos e em forma de tubo (*chikuwa*);

e peixe cozido e pasta de lagosta (produtos tipo *surimi*). A outra pasta de peixe (tipo oriental) inclui-se na categoria 09.3.4.

09.2.4.2. Moluscos, crustáceos e equinodermes cozidos

Os produtos cozidos incluem os que são cozidos a vapor, em água ou qualquer outro método de cozedura, excepto a fritura (ver categoria 09.2.4.3). Exemplos: camarão *Crangon crangon* e *Crangon vulgaris* cozido (camarão castanho); camarão, amêijoas e caranguejos cozidos.

09.2.4.3. Produtos aquáticos fritos e seus derivados

Produtos prontos para consumo, preparados a partir de peixe ou de pedaços de peixe, com ou sem cobertura adicional de ovo, panado ou massa para fritar, que são fritos, assados, assados no forno ou grelhados, e depois embalados ou enlatados com ou sem molho ou óleo. Exemplos: *surimi* frito pronto-a-comer, lula frita e caranguejos fritos.

09.2.5. Produtos aquáticos fumados, secos, fermentados e/ou salmourados e seus derivados

Os produtos aquáticos fumados são normalmente preparados a partir de produtos aquáticos frescos, congelados ou supercongelados, que são secos directamente ou após fervura (com ou sem salga), expondo-os a fumo de serradura recém-produzido. Os produtos aquáticos secos são preparados expondo-os à luz solar, secando directamente ou após a fervura numa instalação especial; os produtos aquáticos podem ser salgados antes da secagem. Os produtos aquáticos salgados são esfregados com sal ou colocados numa solução salina. Este processo de fabrico é diferente do descrito na categoria de alimentos 09.3 para peixes marinados e em conserva (picles). Os produtos aquáticos curados são preparados salgando e depois defumando. Exemplos: anchovas salgadas, camarão e sável; choco, lulas e polvo defumados; fiambre de peixe; espécies secas e salgadas das espécies de gadídeos (tipo bacalhau); pasta de peixe defumada ou salgada e ovas de peixe; bacalhau preto, sável e salmão curado e fumado; marisco seco, bonito seco (*katsuobushi*) e peixe cozido e seco (*niboshi*).

09.3. Produtos aquáticos semi-conservados e seus derivados

Inclui produtos tratados por métodos como marinada, conserva em picles e cozimento parcial, que têm uma vida útil limitada.

09.3.1. Produtos aquáticos marinados e/ou em gelatina e seus derivados

Os produtos marinados são fabricados embebendo os produtos aquáticos em vinagre ou vinho, com ou sem adição de sal e especiarias, que são embalados em frascos ou latas e têm uma vida útil limitada. Os produtos em gelatina podem ser fabricados amaciando produtos aquáticos, por cozimento ou por vapor, adicionando vinagre ou vinho, sal e conservantes, e solidificando em geleia. Exemplos: *rollmops* (um tipo de arenque marinado), enguia do mar, cação ou outro peixe em gelatina (*aspic*).

09.3.2. Produtos aquáticos em escabeche e/ou em salmoura e seus derivados

Produtos em conserva são por vezes considerados um tipo de produto marinado. A conserva em pickles resulta do tratamento do peixe com uma solução de sal e vinagre ou álcool (p.ex., vinho). Exemplos: diferentes tipos de produtos em conserva orientais: peixe *koji* em conserva (*koji-zuke*), peixe em conserva (*kasu-zuke*), peixe miso em conserva (*misozuke*), peixe em molho de soja (*shoyu-zuke*) e peixe em conserva de vinagre (*su-zuke*); carne de baleia em conserva; e arenque e espadilha em conserva.

09.3.3. Sucedâneos de salmão, caviar e outros produtos de ovas de peixe

As ovas pequenas (roe) são geralmente obtidas por lavagem, salga e amadurecimento até ficarem transparentes. As ovas são então embaladas em vidro ou outros recipientes adequados. O termo “caviar” refere-se apenas às ovas das espécies de esturjão (p.ex., esturjão-beluga). Os substitutos do caviar são feitos de ovas de vários peixes do mar e de água doce (p.ex., bacalhau e arenque), que são salgadas, condimentadas, e podem ser tratadas com corante e conservante. Exemplos: ovas de salmão salgadas (*sujiko*), ovas de salmão salgadas processadas (*ikura*), ovas de bacalhau, ovas de bacalhau salgadas (*tarako*) e caviar de peixe-lapa. Ocasionalmente, as ovas podem ser pasteurizadas. Neste caso, incluem-se na categoria 09.4, pois são um produto totalmente de conserva. Produtos de ovas congelados, cozidos ou defumados estão incluídos nas categorias 09.2.1, 09.2.4.1 e 09.2.5, respectivamente; ovas de peixe fresco incluem-se na categoria 09.1.1.

09.3.4. Produtos aquáticos semi-conservados e seus derivados, excluindo os produtos das categorias 09.3.1 a 09.3.3

Exemplos incluem patês de peixe ou crustáceos e a tradicional pasta de peixe oriental. Esta última é produzida a partir de peixe fresco ou do resíduo da produção

de molho de peixe, que é combinado com outros ingredientes, como farinha de trigo, farelo, arroz ou soja. O produto pode ser ainda mais fermentado. Peixe cozido ou pastas de crustáceos (produtos tipo *surimi*) incluem-se em 09.2.4.1 e 09.2.4.2, respectivamente.

09.4. Produtos aquáticos inteiramente conservados e seus derivados, incluindo os enlatados ou fermentados

Produtos com prazo de validade prolongado, fabricados por pasteurização ou esterilizados por retorta a vapor e embalados em recipientes herméticos, selados a vácuo, para garantir a esterilidade. Os produtos podem ser embalados nos seus fluidos próprios ou em óleo ou molho adicionados. Esta categoria exclui produtos totalmente cozidos (ver categoria 09.2.4). Exemplos: atum enlatado, amêijoas, caranguejo, ovas de peixe e sardinha; bolas de peixe *gefilte* (peixe recheado); e *surimi* (pasteurizado a quente).

10.0. Ovos e produtos derivados de ovo

Inclui ovos frescos com casca (categoria 10.1), produtos que podem substituir ovos frescos (categoria 10.2) e outros produtos derivados de ovo (categorias 10.3 e 10.4).

10.1. Ovos frescos

Em princípio, os ovos de casca fresca não contêm aditivos. No entanto, podem ser utilizadas cores para decorar, tingir ou carimbar as superfícies exteriores da casca dos ovos.

10.2. Produtos derivados de ovo

Produtos que podem ser usados como substitutos de ovos frescos em receitas ou como alimento (p.ex., omeletes). Os produtos derivados de ovo são produzidos a partir de ovos frescos, seja (i) misturando e purificando o ovo inteiro; ou (ii) separando a clara e a gema do ovo e depois misturando e purificando cada um separadamente. O ovo inteiro purificado, em clara ou gema, é então transformado para produzir ovos líquidos, congelados ou secos, como descrito abaixo.

10.2.1. Produtos derivados de ovo líquidos

O ovo inteiro purificado, a gema de ovo ou clara de ovo pasteurizados e quimicamente conservados (p.ex., por adição de sal).

10.2.2. Produtos derivados de ovo congelados

O ovo inteiro purificado, a gema de ovo ou clara de ovo, pasteurizado e congelado.

10.2.3. Produtos derivados de ovo secos e/ou coagulados por calor

Os açúcares são removidos do ovo inteiro purificado, da gema de ovo ou da clara de ovo, que são então pasteurizadas e secas.

10.3. Ovos preservados, incluindo os ovos em álcali, salgados ou enlatados

Inclui produtos preservados orientais tradicionais, como ovos de pato curados com sal e ovos tratados com alcalinos (*pidan*).

10.4. Sobremesas à base de ovo (p.ex., custarda)

Inclui produtos prontos para consumo e produtos a serem preparados a partir de uma mistura seca. Exemplos: creme de *flan* e ovo. Inclui também recheios de creme para produtos de padaria finos (p.ex., tortas).

11.0. Edulcorantes, incluindo mel

Inclui todos os açúcares padronizados (categoria 11.1), produtos não padronizados (p.ex., categorias 11.2, 11.3, 11.4 e 11.6) e adoçantes naturais (categoria 11.5 - mel).

11.1. Açúcar refinado e em bruto

Adoçantes nutritivos, como a sacarose total ou parcialmente purificada (derivada da beterraba açucareira e da cana-de-açúcar), a glucose (derivada do amido) ou a frutose, incluídos nas subcategorias 11.1.1 a 11.1.5.

11.1.1. Açúcar branco, glicose anidra, glicose mono-hidratada e frutose

Açúcar branco é açúcar purificado e sacarose cristalizada com uma polarização não inferior a 99,7°Z. Dextrose anidra é D-glicose purificada e cristalizada sem água de cristalização. Dextrose mono-hidratada é D-glucose purificada e cristalizada com uma molécula de água de cristalização. Frutose é D-frutose purificada e cristalizada.

11.1.2. Açúcar em pó e glicose em pó

Açúcar em pó (açúcar de confeitiro) é o açúcar branco finamente pulverizado, com ou sem adição de agentes antiaglomerantes. A dextrose em pó (dextrose congelada) é a dextrose anidra ou mono-hidrato de dextrose finamente pulverizada, ou uma mistura dos dois, com ou sem adição de agentes antiaglomerantes.

11.1.3. Açúcar branco suave, açúcar mascavo suave, xarope de glicose, xarope de glicose seco e açúcar de cana bruto

Açúcar branco suave é purificado, de grãos finos, húmido, e de cor branca. Açúcar mascavo é um açúcar húmido, de grão fino, que é de cor castanha clara a escura. O xarope de glicose é uma solução aquosa concentrada purificada de sacáridos nutritivos derivados de amido e/ou inulina. O xarope de glicose seca é o xarope de glicose do qual a água foi parcialmente removida. O açúcar bruto de cana é a sacarose parcialmente purificada, cristalizada a partir de sumo de cana parcialmente purificado sem purificação adicional.

11.1.3.1. Xarope de glicose seco usado para fabrico de produtos de confeitaria

O xarope de glicose seco, tal como descrito na categoria 11.1.3, é utilizado para fabricar produtos de confeitaria que estão incluídos na categoria de alimentos 05.2 (p.ex., rebuçados duros ou moles).

11.1.3.2. Xarope de glicose usado para fabrico de produtos de confeitaria

O xarope de glicose, tal como descrito na categoria 11.1.3, é utilizado para fabricar produtos de confeitaria que estão incluídos na categoria de alimentos 05.2 (p.ex., rebuçados duros ou moles).

11.1.4. Lactose

Um constituinte natural do leite, normalmente obtido a partir do soro do leite. Pode ser anidro, ou conter uma molécula de água de cristalização, ou ser uma mistura de ambas as formas.

11.1.5. Açúcar branco de plantação ou moído

Sacarose purificada e cristalizada com uma polarização não inferior a 99,5°Z.

11.2. Açúcar mascavado, excluindo os produtos da categoria 11.1.3

Inclui açúcares de grão grande, castanho ou amarelo, como o açúcar Demerara.

11.3. Solução de açúcar e xarope, também parcialmente invertidos, incluindo melaços, mas excluindo os produtos da categoria 11.1.3

Inclui subprodutos do processo de refinação de açúcar (p.ex., melaço e melado), açúcar invertido (mistura equimolar de glicose e frutose, obtida a partir da hidrólise

da sacarose), e outros adoçantes, como xarope de milho com alto teor de frutose, xarope de inulina com alta frutose e açúcar de milho.

11.4. Outros açúcares e xaropes (p.ex. xylose, xarope de bordo, coberturas de açúcar de alimentos)

Inclui todos os tipos de xaropes de mesa (p.ex., xarope de bordo), xaropes para produtos de padaria fina e gelados (p.ex., xarope de caramelo, xaropes aromatizados) e coberturas decorativas de açúcar (p.ex., cristais de açúcar coloridos para biscoitos).

11.5. Mel

O mel é a substância doce natural produzida pelas abelhas a partir do néctar de flores ou secreções de plantas. As abelhas colectam o néctar ou as secreções, transformam-no através de combinação com substâncias específicas das abelhas que armazenam num favo de mel para amadurecer. Exemplos de mel incluem mel de flores silvestres e mel de trevo.

11.6. Edulcorantes de mesa, incluindo aqueles que contêm edulcorantes de alta intensidade

Inclui produtos que são preparações de edulcorantes de alta intensidade (p.ex., acesulfame de potássio) e/ou de polióis (p.ex., sorbitol) que podem conter outros aditivos e/ou ingredientes nutritivos, tais como hidratos de carbono. Estes produtos, que são vendidos ao consumidor final, podem ser em pó, sólidos (p.ex., em comprimidos ou cubos) ou em forma líquida.

12.0. Condimentos, incluindo sais, especiarias, sopas, molhos, saladas e produtos proteicos

Inclui substâncias adicionadas aos alimentos para melhorar o seu aroma e sabor (12.1 – Sal e sucedâneos de sal; 12.2 – Plantas aromáticas, especiarias, condimentos e temperos (p.ex., temperos para massas instantâneas); 12.3 – Vinagres e 12.4 – Mostardas), certos alimentos preparados (12.5 – Sopas e caldos; 12.6 – Molhos e produtos sucedâneos; e 12.7 – Saladas e pastas de barrar para sanduíches, excluindo as pastas de barrar à base de cacau e frutos de casca rija das categorias 04.2.2.5 e 05.1.3, e produtos compostos, principalmente de proteínas derivadas de soja, ou de outras fontes (p.ex., leite, cereais ou vegetais) (12.9 – Temperos e condimentos à base de soja; e 12.10 – Produtos proteicos não oriundos da soja).

12.1. Sal e sucedâneos de sal

Inclui sal (12.1.1.) e Sucédâneos de sal (12.1.2) usados como tempero para alimentos.

12.1.1. Sal

Principalmente cloreto de sódio de grau alimentar. Inclui sal de mesa, sal iodado e sal iodado com flúor e sal dendrítico.

12.1.2. Sucédâneos de sal

Os substitutos do sal são condimentos com teor reduzido de sódio, destinados a serem usados em alimentos como substituto do sal.

12.2. Plantas aromáticas, especiarias, condimentos e temperos (p.ex., temperos para massas instantâneas)

Esta categoria inclui itens cuja utilização se destina a melhorar o aroma e o sabor dos alimentos.

12.2.1. Plantas aromáticas e especiarias

Ervas e especiarias são geralmente de origem botânica, e podem ser desidratadas, e/ou moídas ou inteiras. Exemplos de ervas incluem manjerição, orégano e tomilho. Exemplos de especiarias incluem sementes de cominho e alcaravia. As especiarias também se podem apresentar como misturas em pó ou em pasta. Exemplos de misturas de temperos: temperos de pimenta, pasta de pimentão, pasta de caril, caril *roux* e curas secas ou fricções que são aplicadas a superfícies externas de carne ou peixe.

12.2.2. Condimentos e temperos

Os condimentos incluem temperos como amaciadores de carne, sal de cebola, sal de alho, mistura de tempero oriental (*dashi*), cobertura para polvilhar sobre arroz (*furikake*, contendo, p.ex., flocos de algas secas, sementes de sésamo e temperos) e temperos para massa. Não inclui molhos para condimentos (p.ex., *ketchup*, maionese, mostarda) ou outros condimentos.

12.3. Vinagres

Líquido produzido a partir da fermentação do etanol a partir de uma fonte adequada (p.ex., vinho, cidra). Exemplos: vinagre de cidra, vinagre de vinho, vinagre de malte, vinagre de álcool, vinagre de grãos, vinagre de passas e vinagre de frutas (vinho).

12.4. Mostardas

Molho de condimento preparado a partir de semente de mostarda moída, muitas vezes desengordurada, que é combinada com uma mistura de água, vinagre, sal, óleo e outras especiarias, e refinada. Exemplos: mostarda de Dijon e mostarda “picante” (preparada a partir de sementes com cascas).

12.5. Sopas e caldos

Inclui sopas prontas para consumo e misturas. Os produtos acabados podem ser à base de água (p.ex., *consommés*) ou à base de leite (p.ex., sopa de peixe ou de marisco).

12.5.1. Sopas e caldos prontos a consumir, incluindo em lata, em garrafa ou congelados

Produtos à base de água ou leite, que consistem em vegetais, carnes ou caldo de peixe, com ou sem outros ingredientes (p.ex., vegetais, carne, massa). Exemplos: caldo de carne, caldos, *consommés*, sopas à base de água e natas, sopas à base de leite e *bisques*.

12.5.2. Misturas para dar sabor a sopas e caldos

Sopa concentrada para ser reconstituída com água e/ou leite, com ou sem adição de outros ingredientes opcionais (p.ex., legumes, carne, massa). Exemplos: caldos em pó e cubos; sopas em pó e condensadas (p.ex., *mentsuyu*); e cubos e pós de tempero.

12.6. Molhos e produtos sucedâneos

Inclui molhos, molhos prontos para consumo e misturas a serem reconstituídas antes do consumo. Os produtos prontos para consumo são divididos em subcategorias para produtos emulsionados (12.6.1) e não emulsionados (12.6.2), enquanto a subcategoria para as misturas (12.6.3) inclui tanto produtos emulsionados como não emulsionados e misturas de molhos.

12.6.1. Molhos emulsionados e molhos de cobertura (p.ex., maionese, tempero de saladas, molhos de cebola)

Molhos, molhos de base e molhos para ensopar, pelo menos parcialmente, numa emulsão de gordura ou de óleo em água. Exemplos: molho para salada (p.ex., francês, italiano, grego, molho rancheiro), pastas com gordura para barrar sanduíches (p.ex., maionese com mostarda), natas de salada, molhos gordurosos e molhos para *snacks* (p.ex., molho de *bacon* e *cheddar*, molho de cebola).

12.6.2. Molhos não emulsionados (p.ex., *ketchup*, molho de queijo, molho de creme, molho castanho)

Inclui molhos à base de água, à base de leite de coco, molhos à base de leite e molhos para saladas. Exemplos: molho de churrasco, *ketchup* de tomate, molho de queijo, molho *Worcestershire*, molho tipo *Worcestershire* grosso oriental (molho *tonkatsu*), molho chili, molho agridoce e molho branco (à base de natas), molho constituído principalmente de leite ou natas, com pouca gordura adicionada (p.ex., manteiga) e farinha, com ou sem tempero ou especiarias.

12.6.3. Misturas para preparação de molhos e molhos de carne

Produto concentrado, geralmente em pó, para ser misturado com água, leite, óleo ou outro líquido, para preparar um molho ou molho final. Exemplos: misturas para molho de queijo, molho holandês e molho de salada (p.ex., molho italiano ou molho rancheiro).

12.6.4. Molhos líquidos (p.ex., molho de peixe)

Inclui molhos transparentes finos e não emulsionados, que podem ser à base de água. Estes molhos podem ser utilizados como condimentos ou ingredientes em vez de como molho final (para utilização, p.ex., em carne assada). Exemplos: molho de ostras e molho de peixe tailandês (*nam pla*).

12.7. Saladas e pastas de barrar para sanduíches, excluindo as pastas de barrar à base de cacau e frutos de casca rija das categorias 04.2.2.5 e 05.1.3

Inclui saladas preparadas (p.ex., salada de massa, salada de batata), pastas de barrar sanduíches à base de leite, pastas de barrar sanduíches não padronizados e tempero para salada de repolho.

12.8. Levedura e produtos sucedâneos

Inclui fermento de padeiro e fermento utilizado na fabricação de produtos de panificação. Inclui os produtos orientais *koji* (fermentação de *Aspergillus oryzae* em arroz ou trigo) utilizados na produção de bebidas alcoólicas.

12.9. Condimentos e temperos à base de soja

Inclui produtos derivados de soja e outros ingredientes, destinados a serem utilizados como temperos e condimentos, como pasta de soja fermentada e molhos de soja.

12.9.1. Pasta de soja fermentada (p.ex., *miso*)

Produto feito de soja, sal, água e outros ingredientes, por um processo de fermentação. O produto inclui *dou jiang* (China), *doenjang* (República da Coreia) ou *miso* (Japão), e pode ser usado na preparação de sopas ou molhos, ou como tempero.

12.9.2. Molho de soja

Um tempero líquido obtido por fermentação de soja, ou não-fermentação (p.ex., por hidrólise) de grãos de soja, ou por hidrólise de proteína vegetal.

12.9.2.1. Molho de soja fermentado

Um molho claro, não emulsionado, feito de soja, cereais, sal e água, obtido por fermentação.

12.9.2.2. Molhos de soja não fermentados

O molho de soja não fermentado, também conhecido como o próprio nome dito, pode ser produzido a partir de proteínas vegetais, tais como soja desengordurada ácido-hidrolisada (p.ex., com ácido clorídrico), neutralizada (p.ex., com carbonato de sódio) e filtrada.

12.9.2.3. Outros molhos de soja

Molho não emulsionado feito de molho de soja fermentado e/ou molho de soja não fermentado, com ou sem açúcar, com ou sem processo de caramelização.

12.10. Produtos proteicos não oriundos da soja

Inclui, p.ex., proteína de leite, proteína de cereais e análogos de proteína vegetal ou substitutos de produtos padrão, tais como carne, peixe ou leite. Exemplos: análogos de proteína vegetal, *fu* (uma mistura de glúten (proteína vegetal) e farinha que é vendida seca (assada) ou crua, e é usada como ingrediente (p.ex., em sopa *miso*) e em substitutos proteicos de carne e peixe).

13.0. Alimentos destinados a utilização dietética específica

Os alimentos para uso dietético especial são especialmente processados ou formulados para satisfazer as necessidades dietéticas específicas que existem devido a uma condição física ou fisiológica específica e/ou doença e distúrbio específicos.

13.1. Preparados para lactentes, alimentos de transição para crianças de primeira infância e preparados para lactentes destinados a fins medicinais especiais

Alimentos destinados a bebés e crianças pequenas, conforme definido nas subcategorias 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3.

13.1.1. Preparados para lactentes

Os substitutos do leite materno, em pó ou em estado líquido, especialmente formulados para satisfazer os requisitos nutricionais de lactentes durante os primeiros meses de vida após o seu nascimento e até à introdução dos alimentos complementares apropriados.

13.1.2. Alimentos de transição para crianças de primeira infância

As fórmulas lácteas, em pó ou em líquido, utilizadas como dieta líquida durante o período de desmame dos lactentes com mais de seis meses de idade.

13.1.3. Preparados para lactentes destinados a fins medicinais especiais

Os preparados para lactentes, de consumo exclusivo pelos lactentes que sofram de perturbações, enfermidades ou afecções médicas específicas.

13.2. Suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças jovens

Os suplementos especificamente formulados com qualidade nutricional adequada para lactentes e crianças jovens durante o período de alimentação complementar e que visam proporcionar energia e nutrientes adicionais que complementam os

nutrientes em falta ou em quantidade insuficiente na dieta tradicional familiar dos lactentes e das crianças jovens.

13.3. Alimentos destinados a fins medicinais especiais, excluindo os produtos da categoria 13.1

Alimentos para uso dietético especial que são especialmente processados ou formulados e apresentados para a gestão dietética de pacientes e que apenas podem ser utilizados sob supervisão médica. Destinam-se à alimentação exclusiva ou parcial de pacientes com capacidade limitada ou deficientes, para ingerir, digerir, absorver ou metabolizar alimentos normais ou certos nutrientes neles contidos, ou que tenham outras necessidades especiais de nutrientes determinadas pelo médico (cuja gestão dietética não pode ser conseguida apenas por modificação da dieta normal, por outros alimentos para usos alimentares especiais, ou por uma combinação dos dois).

13.4. Fórmulas dietéticas para emagrecimento e redução de peso

Alimentos de fórmula que, quando apresentados como “prontos para comer” ou quando preparados de acordo com as instruções de utilização, são especificamente apresentados como substitutos para toda ou parte da dieta diária completa. Inclui produtos com teor calórico reduzido, como aqueles que são pobres em açúcar e/ou gordura, sem açúcar ou sem gordura, ou que contêm substitutos de açúcar e/ou de gordura.

13.5. Alimentos nutritivos especiais, excepto produtos nas categorias 13.1-13.4 e 13.6

Produtos de alto teor nutricional, na forma líquida ou sólida (p.ex., barras de proteína), para serem usados por indivíduos como parte de uma dieta equilibrada para fornecer nutrição suplementar. Os produtos não devem ser usados para fins de perda de peso ou como parte de um regime médico.

13.6. Suplementos alimentares

Inclui suplementos vitamínicos e minerais em formas de dose unitária, como cápsulas, comprimidos, pós, soluções, etc.

14.0. Bebidas excluindo produtos lácteos

Esta categoria divide-se nas amplas categorias de bebidas não-alcoólicas (14.1) e alcoólicas (14.2). Bebidas lácteas estão incluídas em 01.1.4.

14.1. Bebidas não alcoólicas (refrigerantes)

Esta ampla categoria inclui águas e águas com gás (14.1.1), sumos de frutas e vegetais (14.1.2), néctares de frutas e vegetais (14.1.3), bebidas carbonatadas e não carbonatadas à base de água (14.1.4), e bebidas à base de água ou bebidas de infusão tais como café e chá (14.1.5).

14.1.1. Águas

Inclui águas naturais (14.1.1.1) e outras águas engarrafadas (14.1.1.2), que podem ser carbonatadas ou não carbonatadas.

14.1.1.1. Águas minerais naturais e águas de nascente

Águas obtidas directamente na fonte e embaladas perto da fonte; caracterizam-se pela presença de certos sais minerais em proporções relativas e oligoelementos ou outros constituintes. A água mineral natural pode ser naturalmente carbonatada (com dióxido de carbono da fonte), carbonatada (com adição de dióxido de carbono de outra origem), descarbonatada (com menos dióxido de carbono do que a existente na água na fonte para não emitir espontaneamente dióxido de carbono sob condições de temperatura e pressão padrão), ou fortificada (com dióxido de carbono da fonte), e não carbonatada (não contém dióxido de carbono livre).

14.1.1.2. Águas de mesa e águas carbonatadas

Inclui outras águas que não águas de fonte natural que podem ser carbonatadas pela adição de dióxido de carbono e podem ser processadas por filtração, desinfecção ou outros meios adequados. Estas águas podem conter sais minerais adicionados. Águas gaseificadas e não carbonatadas contendo sabores incluem-se na categoria 14.1.4. Exemplos: água de mesa, água engarrafada com ou sem adição de minerais, água purificada, e água com gás, etc.

14.1.2. Sumos de fruta e hortaliça

Esta categoria aplica-se apenas aos sumos de frutas e vegetais. Bebidas à base de sumos de frutas e vegetais incluem-se na categoria alimentar 14.1.4.2. As misturas

de sumo de frutos e legumes têm classificações separadas para cada componente (isto é, sumo de fruta (14.1.2.1) e sumo de vegetais (14.1.2.3)).

14.1.2.1. Sumos de fruta

Sumo de fruta é o líquido não fermentado, mas fermentável, obtido da parte comestível e saudável da fruta adequadamente madura e fresca ou da fruta mantida em boas condições por meios adequados. O sumo é preparado por processos adequados, que mantêm as características físicas, químicas, organolépticas e nutricionais essenciais dos sumos da fruta de que provêm. O sumo pode apresentar-se turvo ou claro, e podem ter sido restauradas (até ao nível normal obtido no mesmo tipo de fruta) as substâncias aromáticas e componentes de sabor volátil, todos os quais devem ser obtidos por meios físicos adequados, bem como ser derivados do mesmo tipo de fruta. Podem ainda ser adicionadas a polpa e células obtidas por meios físicos adequados do mesmo tipo de fruta. Cada sumo único é obtido de um tipo único de fruta. Um sumo misto é obtido pela mistura de dois ou mais sumos ou de sumos e purés, de diferentes tipos de frutas. O sumo de fruta pode ser obtido, por exemplo, espremendo directamente o sumo por processos mecânicos de extracção, reconstituindo o sumo de fruta concentrado (categoria alimentar 14.1.2.3) com adição de água ou, em algumas situações limitadas, extraíndo água do próprio fruto inteiro (p.ex., sumo de ameixa de ameixas secas). Exemplos: sumo de laranja, sumo de maçã, sumo de groselha preta, sumo de limão, sumo de manga e água de coco.

14.1.2.2. Sumos de hortaliça

O sumo vegetal é o produto líquido não fermentado, mas fermentável, destinado ao consumo directo obtido por espremedura mecânica, trituração, moagem e/ou peneiramento de um ou mais legumes frescos ou vegetais frescos de boa qualidade, preservados exclusivamente por meios físicos. O sumo pode ser claro, turvo ou polpudo. Pode ter sido concentrado para ser reconstituído com água. Os produtos podem basear-se num único vegetal (p.ex., cenoura) ou em misturas de vegetais (p.ex., cenoura e aipo).

14.1.2.3. Sumos de fruta concentrados

Sumo de fruta concentrado é o produto que corresponde à definição dada na categoria alimentar 14.1.2.1. É preparado pela remoção física da água do sumo de frutas em quantidade suficiente para aumentar o nível de Brix para um valor pelo menos 50% superior ao estabelecido para o sumo reconstituído do mesmo fruto. Na

produção de sumo a ser concentrado, são utilizados processos adequados e que podem ser combinados, com difusão simultânea das polpas celulósicas ou polpa da fruta por água, desde que os sólidos solúveis extraídos da fruta sejam adicionados em linha ao sumo primário, antes do processo de concentração. Nos concentrados de sumo de frutas, podem ter sido restauradas (até ao nível normal obtido no mesmo tipo de fruta) as substâncias aromáticas e componentes de sabor volátil, todos os quais devem ser obtidos por meios físicos adequados, bem como ser derivados do mesmo tipo de fruta. Podem ainda ser adicionadas polpa e células obtidas por meios físicos adequados do mesmo tipo de fruta. Podem ser comercializados em líquido, xarope e formas congeladas para a preparação de sumo pronto a beber por simples adição de água. Exemplos: concentrado de sumo de laranja e concentrado de sumo de limão congelados.

14.1.2.4. Sumos de hortaliça concentrados

Preparados através da remoção física de água do sumo de vegetais, podem ser comercializados em líquido, xarope e formas congeladas para a preparação de sumo pronto a beber por simples adição de água. Inclui o concentrado de sumo de cenoura.

14.1.3. Néctares de fruta e hortaliça

Néctares de frutas ou de vegetais são bebidas produzidas a partir de purés, sumos ou concentrados de qualquer dos dois, misturados com água e açúcar, mel, xaropes e/ou adoçantes. As misturas de néctar de hortaliças-frutas são classificadas segundo os seus componentes (ou seja, néctar de fruta (14.1.3.1) e néctar vegetal (14.1.3.2)).

14.1.3.1. Néctares de fruta

O néctar de fruta é o produto não fermentado, mas fermentável, obtido pela adição de água com ou sem adição de açúcar, mel, xaropes e/ou edulcorantes ao sumo de frutas, sumo de frutas concentrado, puré de frutas ou puré de frutas concentrado ou uma mistura desses produtos. Podem ser adicionadas substâncias aromáticas, componentes de sabor voláteis, polpa e células de frutos, todos os quais devem ter sido derivados do mesmo tipo de frutos e obtidos por meios físicos adequados. Os produtos podem basear-se numa única fruta ou em misturas de frutas. Exemplos: néctar de pêra e néctar de pêsego.

14.1.3.2. Néctares de hortaliças

Produto obtido através da adição de água, com ou sem adição de açúcar, mel, xaropes e/ou edulcorantes, a sumos de vegetais ou sumos de vegetais concentrados, ou uma mistura desses produtos. Os produtos podem basear-se num único vegetal ou numa mistura de vegetais.

14.1.3.3. Néctares de fruta concentrados

Preparados através da remoção física da água do néctar da fruta ou suas matérias-primas. Comercializados em líquido, xarope e formas congeladas para a preparação de néctar de fruta pronto a beber pela simples adição de água. Exemplos: concentrado de néctar de pêra e concentrado de néctar de pêsego.

14.1.3.4. Néctares de hortaliça concentrados

Preparados através da remoção física da água do néctar vegetal. Comercializados em líquido, xarope e formas congeladas para a preparação de néctares prontos para beber por simples adição de água.

14.1.4. Bebidas aromatizadas à base de água, incluindo bebidas «desportivas», «energéticas» e de «electrólitos» e bebidas com partículas

Inclui todas as variedades e concentrados, com e sem gás. Inclui produtos à base de sumos de frutas e vegetais. Além disso, inclui bebidas à base de café, chá e ervas.

14.1.4.1. Bebidas carbonatadas aromatizadas à base de água

Inclui bebidas aromatizadas à base de água com adição de dióxido de carbono, com adoçantes nutritivos, não nutritivos e/ou intensos e outros aditivos alimentares permitidos. Inclui gasosas (bebidas à base de água com adição de dióxido de carbono, adoçante e sabores) e refrigerantes como colas, tipo Dr Pepper, *root beer* (com sassafrás), limão-lima e outros tipos de cítricos, tanto dos tipos *diet/light* como normal. Estas bebidas podem apresentar-se límpidas, turvas, ou podem conter matéria particulada (p.ex., pedaços de fruta). Inclui as chamadas bebidas “energéticas” que são carbonatadas e contêm altos níveis de nutrientes e outros ingredientes (p.ex., cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.2. Bebidas aromatizadas não carbonatadas à base de água, incluindo ponche de frutas e bebidas de frutas

Inclui bebidas aromatizadas à base de água sem adição de dióxido de carbono, bebidas à base de sumos de frutas e vegetais (p.ex., amêndoa, anis, bebidas à base de coco e bebida de *ginseng*), frutas aromatizadas (p.ex., limonada, laranjada) sumos refrigerantes à base de cítricos, capilé, groselha, bebidas com ácido láctico, bebidas prontas a beber com ou sem leite ou sólidos de leite e bebidas à base de plantas (p.ex., chá gelado, chá gelado com sabor de fruta, bebidas tipo *cappuccino* enlatadas e refrigeradas) e “bebidas desportivas” contendo electrólitos. Estas bebidas podem apresentar-se límpidas ou conter material particulado (p.ex., pedaços de fruta) e podem ser não adoçadas ou adoçadas com açúcar ou um adoçante não nutritivo de alta intensidade. Inclui as chamadas bebidas “energéticas” que não são carbonatadas e contêm altos níveis de nutrientes e outros ingredientes (p.ex., cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.3. Concentrados (líquidos ou sólidos) para bebidas aromatizadas à base de água

Incluem concentrados em pó, xaropes, líquidos e congelados para a preparação de bebidas não alcoólicas à base de água, carbonatadas ou não carbonatadas, através da adição de água ou água gaseificada. Exemplos: xaropes de máquina (p.ex. xarope de cola), xaropes de fruta para bebidas não alcoólicas, concentrado congelado ou em pó para misturas de limonada e de chá gelado.

14.1.5. Café, sucedâneos de café, chá, infusões de plantas e outras bebidas quentes de cereais e grãos, excluindo bebidas de cacau

Inclui produtos prontos para beber (p.ex., enlatados) e suas misturas e concentrados. Exemplos: bebidas quentes à base de chicória, chá de arroz, chá-mate (chimarrão) e misturas para café quente e bebidas de chá (p.ex., café instantâneo, pó para bebidas quentes de *cappuccino*). Também se incluem nesta categoria grãos de café tratados para o fabrico de produtos de café. O cacau pronto para beber está incluído na categoria 01.1.4 e as misturas de cacau, no 05.1.1.

14.2. Bebidas alcoólicas, incluindo produtos sem álcool e com baixo teor alcoólico

As contrapartes sem álcool e com baixo teor alcoólico estão incluídas na mesma categoria que as bebidas alcoólicas.

14.2.1. Cerveja e bebidas de malte

Bebidas alcoólicas produzidas a partir de cevada germinada (malte), lúpulo, levedura e água. Exemplos: *ale*, cerveja castanha, cerveja de trigo (*weiss*), cerveja *pilsen*, cerveja *lager*, cerveja *oud bruin*, cerveja *Obergäriges Einfachbier*, cerveja *light*, cerveja de mesa, licor de malte, cerveja *porter*, cerveja preta forte (*stout*) e *barley wine* (um estilo de cerveja do tipo *strong ale* originado na Inglaterra).

14.2.2. Cidra e perada

Vinhos de frutas à base de maçãs (cidra de maçã) e peras (cidra de pera). Também inclui a chamada cidra *bouche*.

14.2.3. Vinho de uvas

Bebidas alcoólicas obtidas exclusivamente a partir da fermentação alcoólica parcial ou completa de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mosto de uvas (suco).

14.2.3.1. Vinho de uvas tranquilo

Vinho de uva (branco, tinto, rosé ou corado, seco ou doce) que pode conter até um máximo de 0,4g/100ml (4000mg/kg) de dióxido de carbono a 20°C.

14.2.3.2. Vinho de uvas espumante ou semiespumante

Vinhos de uva nos quais a carbonatação é produzida durante o processo de fermentação, seja por fermentação em garrafa ou fermentação em tanque fechado. Também inclui vinho gaseificado cujo dióxido de carbono é parcial ou totalmente de origem exógena. Exemplos: espumantes e bebidas tipo ponche.

14.2.3.3. Vinho de uvas fortificado, vinho de licor de uvas e vinho de uvas doce

Vinhos de uvas produzidos por: (i) fermentação de mosto de uva (suco) de alta concentração de açúcar; ou (ii) pela mistura de suco de uva concentrado com vinho; ou (iii) a mistura de mosto fermentado com álcool. Exemplos: vinho de sobremesa de uva.

14.2.4. Vinhos, excluindo vinho de uvas, cidra e perada

Inclui vinhos feitos a partir de frutas que não sejam uvas, maçãs e peras, e de outros produtos agrícolas, incluindo grãos (p.ex., arroz). Estes vinhos podem ser tranquilos ou espumantes. Exemplos: vinho de arroz (saquê) e vinhos frutados, tranquilos ou espumantes.

14.2.5. Hidromel

Licor alcoólico feito de mel fermentado, malte e especiarias, ou apenas de mel. Inclui vinho de mel.

14.2.6. Bebidas espirituosas destiladas com mais de 15% de teor alcoólico

Inclui todas as bebidas espirituosas destiladas derivadas de grãos (p.ex., milho, cevada, centeio, trigo), tubérculos (p.ex., batata), frutas (p.ex., uvas, bagas) ou cana-de-açúcar que contêm mais de 15% de álcool. Exemplos: aperitivos, *brandy* (vinho destilado), licores, licores aromatizados (incluindo licores emulsionados), bagaceira velha (bagaceira é uma bebida destilada de bagaço (casca prensada, sementes e caules das uvas)), *eau de vie* (*brandy* de frutas), *gin*, *grappa* (aguardente italiana destilada dos resíduos de vinho prensado), bagaço (aguardente destilada de uva ou resíduo de maçã), *korn* (aguardente de grãos) da Alemanha, geralmente derivada de centeio (*Roggen*) de trigo (*Weizen*) ou ambos (*Getreide*), também rotulado como Kornbrantt ou Kornbranttwein), mistela (também *mistelle* (França) e jeropico (África do Sul); suco de uva não fermentado enriquecido com álcool de uva), *ouzo* (bebida espirituosa grega aromatizada com anis), rum, *tsikoudia* (aguardente de bagaço de Creta), tsipouro (aguardente de bagaço de certas regiões da Grécia), *wienbrand* (aguardente de uva de *Hugo Asbach*, *Rüdesheim*, Alemanha; literalmente, “vinho queimado”), cachaça (aguardente brasileira feita de suco de cana destilado e fermentado), tequila, uísque (*whisky*) e vodca (*vodka*).

14.2.7. Bebidas alcoólicas aromatizadas (p.ex., cerveja, vinho de fruta e bebidas espirituosas tipo cooler, refrescos de baixo teor alcoólico)

Inclui todos os produtos de bebidas alcoólicas não padronizadas. Embora a maioria desses produtos contenha menos de 15% de álcool, alguns produtos aromatizados não padronizados tradicionais podem conter até 24% de álcool. Exemplos: vinho aromatizado, sidra e perada; Vinhos aperitivos; americano; batidas (bebidas feitas de cachaça, suco de fruta ou leite de coco e, opcionalmente, leite condensado); refrigerante amargo e vinho amargo; clarea (também *claré* ou *clary*; uma mistura de mel, vinho branco e especiarias; está intimamente relacionada com hipocraz, que é feito com vinho tinto); bebidas alcoólicas de jurubeba (bebida alcoólica produzida a partir da planta *Solanum paniculatum*, nativa do Norte do Brasil e de outras zonas da América do Sul); negus (sangria; uma bebida quente feita com vinho do porto, açúcar, limão e especiarias); *sod*, *saft* e *sodet*; vermute; *zurra* (no Sul de Espanha, uma sangria feita com pêssegos ou nectarinas; também o termo espanhol para um

vinho temperado feito de vinho frio ou morno, açúcar, limão, laranja ou especiarias); *amazake* (uma bebida doce, de baixo teor alcoólico <10%, feita de uma mistura de *shochuu* (uma bebida alcoólica), arroz e *koi*); “malternativos” e coquetéis preparados (misturas de licores, licores, vinhos, essências, extractos de frutas e plantas, etc., comercializados como produtos prontos para beber ou para misturas). As bebidas do tipo *cooler* (refrescantes) são compostas por cerveja, bebida maltada, vinho ou bebidas espirituosas, sumo(s) de frutas e água com gás (se carbonatadas).

15.0. Aperitivos prontos a consumir

Inclui todos os tipos de petiscos.

15.1. Aperitivos à base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes, tubérculos e leguminosas)

Inclui todos os aperitivos salgados, com ou sem adição de aromas, mas exclui biscoitos sem açúcar (categoria 07.1.2). Exemplos: batatas fritas, pipoca, salgadinhos, bolachas de arroz (*senbei*), biscoitos aromatizados (p.ex., biscoitos com sabor de queijo), *bhujia* (*namkeen*; lanche feito de uma mistura de farinhas, milho, batatas, sal, frutos secos, amendoim, temperos, cores, sabores e antioxidantes), e *papads* (preparados a partir de farinha de arroz embebida ou de farinha de ervilha preta ou de vaca, misturados com sal e especiarias, e formatados em bolas ou bolinhos chatos).

15.2. Frutos de casca rija transformados, incluindo frutos de casca rija com revestimento e misturas desses frutos (p.ex., misturados com frutos secos)

Inclui todos os tipos de nozes inteiras transformadas através de métodos como, por exemplo, assar, assar a seco, marinar ou ferver, com casca ou sem casca, salgados ou não. Nozes com cobertura de iogurte, cereais e mel e salgadinhos de frutas secas e nozes (p.ex., “misturas para caminhantes”) incluem-se aqui. As nozes cobertas com chocolate são classificadas em 05.1.4, e as nozes cobertas de chocolate de imitação estão incluídas em 05.1.5.

15.3. Aperitivos à base de peixe

Esta categoria inclui biscoitos salgados com peixe, produtos de peixe ou com sabor a peixe. O peixe seco *Per Se* que possa ser consumido como um *snack* está incluído na categoria alimentar 09.2.5, e *snacks* de carne seca (p.ex., charque, *pemmican*) incluem-se na categoria 08.3.1.2.



16.0. Alimentos preparados

Estes alimentos não estão incluídos nas outras categorias alimentares (01-15) e devem ser considerados caso a caso. Alimentos preparados são misturas de múltiplos componentes (p.ex., carne, molho, cereais, queijo, vegetais); os componentes estão incluídos em outras categorias alimentares. Os alimentos preparados requerem uma preparação mínima por parte do consumidor (p.ex., simples aquecimento, descongelamento ou reidratação).

Junho de 2018