

13.3 – Proposta do Brasil para solicitação de revisão de outros temas na área de alimentos

- Rotulagem geral de alimentos (Revisão da Res. GMC nº 26/03);
- Aditivos para lácteos;
- Padrão PIQ Leite em Pó; e
- Aditivos para produtos de panificação e biscoitos (Revisão da Res. GMC nº 50/98).

AS PLANILHAS DE SOLICITAÇÃO DE REVISÃO SEGUEM ABAIXO TRANSCRITAS:

- **Rotulagem geral de alimentos (Revisão da Res. GMC nº 26/03):**

País solicitante	Nº de Res. GMC
BRASIL	GMC/Res. 26/03 – Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados (Deroga la Res. GMC 21/02)
Data de Solicitação	Foro de origem Norma Mercosul
03/11/2009	
Indicar, se for o caso, anteriores Revisões da Res. GMC	
Indicar Pontos da Resolução a serem revisados	
Todo o texto da normativa. Especificamente, o Brasil sugere: <ul style="list-style-type: none">▪ Alterar o item 6.2.2 b) da GMC n. 26/03, a fim de compatibilizá-lo com o item 4.2.1.3 da “NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (CODEX STAN 1-1985, rev. 2008);▪ Incluir o item 4.2.1.4 constante da Norma Codex, referente a substâncias alergênicas;▪ Aumentar o tamanho das letras e números para a rotulagem obrigatória (item 8.2 da GMC n. 26/03); e▪ Incluir o item 5.1 da Norma Codex (Declaración cuantitativa de los ingredientes), com as adequações que se fizerem necessárias.	
Justificativa Científica e Técnica da Solicitação/Resposta	
A atualização da normativa se faz necessária tendo em vista a revisão da “NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (CODEX STAN 1-1985, rev. 2008), na qual foram incluídos itens importantes para o melhor entendimento e a atualização desta matéria.	
Normas Internacionais de Referência	
Codex Alimentarius – NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (CODEX STAN 1-1985, rev. 2008)	

- **Aditivos para lácteos:**

País solicitante	Nº de Res. GMC
BRASIL	Itens referentes a aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia nas Res. GMC 69/93, 70/93, 71/93, 72/93, 82/93 e 138/96, 16/94, 43/94, 63/94, 76/94, 78/94 e 135/96, 79/94, 80/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96,

	134/96, 136/96, 137/96, 145/96 e 44/98, 1/97, 47/97 e 48/97
Data de Solicitação	Foro de origem Norma Mercosul
03/11/2009	
Indicar, se for o caso, anteriores Revisões da Res. GMC	
Indicar Pontos da Resolução a serem revisados	
Itens referentes a aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos para leite e produtos lácteos, constantes em Padrões de Identidade e Qualidade desses produtos.	
Justificativa Científica e Técnica da Solicitação/Resposta	
Trata-se da continuidade da revisão das normativas sobre aditivos alimentares autorizados para determinadas categorias de alimentos publicadas principalmente antes de 1997, as quais se encontram desatualizadas em função do tempo decorrido desde a sua elaboração, a rapidez da evolução técnica e científica do tema e a constante atualização das referências internacionalmente reconhecidas, bem como das normativas Mercosul relacionadas (Resolução GMC n. 11/2006 e Resolução resultante dos PRes. 01 e 02/09, sobre aditivos BPF e aditivos excluídos da lista BPF).	
Normas Internacionais de Referência	
Codex Alimentarius – Norma Geral de Aditivos Alimentares (GSFA)/ CODEX STAN 192-1995 (versão atual – rev. 2009) Diretiva 95/2/CE e suas atualizações	

▪ **Padrão PIQ Leite em Pó:**

País solicitante	Nº de Res. GMC
BRASIL	GMC/Res. nº 82/93
Data de Solicitação	Foro de origem Norma Mercosul
28/10/2009	
Indicar, se for o caso, anteriores Revisões da Res. GMC	
MERCOSUL/GMC/Res. nº 138/96 – inclusão de coadjuvantes de tecnologia/elaboração para fixação de identidade e qualidade do leite em pó. Substitui o item 5.2 da GMC/Res. nº 82/93.	
Indicar Pontos da Resolução a serem revisados	
Incluir no item 4.2.2: O teor de proteína do leite poderá ser ajustado a um valor mínimo de 34% em massa (em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda), por adição e ou subtração de constituintes do leite sem alterar, no leite ajustado, a proporção entre proteínas do soro e caseína. Para padronização do teor de proteínas poderão ser utilizadas as seguintes matérias primas: <ul style="list-style-type: none"> a) Retentado de leite: é o produto obtido por concentração das proteínas lácteas por ultrafiltração do leite. b) Permeado de leite: é o produto obtido por eliminação, por ultrafiltração, das proteínas e da matéria gorda do leite. c) Lactose: normalmente obtido a partir do soro, com teor de lactose anidra não inferior a 99% (m/m) da matéria seca. Pode ser anidra ou conter uma molécula de água de cristalização, ou ainda uma mistura de ambas as formas. 	
Justificativa Científica e Técnica da Solicitação/Resposta	
A proteína láctea é um nutriente de alto valor nutricional e comercial, com a padronização do teor de proteína em no mínimo 34%, a proteína excedente poderá ser utilizada na fabricação de outros produtos lácteos como, por exemplo, queijos. Devido a necessidade de harmonização no comércio internacional de leite em pó, a não permissão para padronização do teor de proteína no leite em pó coloca os EEPP em desvantagem comercial em relação aos demais países do mundo, tendo em vista que a maioria dos países já seguem as recomendações do <i>Codex Alimentarius</i> e possuem o teor mínimo de proteína de 34% (nos sólidos não gordurosos do leite).	
Normas Internacionais de Referência	
Codex Alimentarius - Codex Stan 207-1999 Diretiva 2007/61 CE, de 26 de setembro de 2007	

▪ **Aditivos para produtos de panificação e biscoitos (Revisão da Res. GMC nº 50/98):**

País solicitante	Nº de Res. GMC
BRASIL	GMC/Res. 50/97 – Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería
Data de Solicitação	Foro de origem Norma Mercosul
03/11/2009	
Indicar, se for o caso, anteriores Revisões da Res. GMC	
Indicar Pontos da Resolução a serem revisados	
<p>Todo o texto da normativa, o qual constitui tabela de aditivos com suas respectivas funções e limites máximos para a categoria de alimentos 7: produtos de panificação e biscoitos.</p>	
Justificativa Científica e Técnica da Solicitação/Resposta	
<p>Trata-se da continuidade da revisão das normativas sobre aditivos alimentares autorizados para determinadas categorias de alimentos publicadas em 1997, as quais se encontram desatualizadas em função do tempo decorrido desde a sua elaboração, a rapidez da evolução técnica e científica do tema e a constante atualização das referências internacionalmente reconhecidas, bem como das normativas Mercosul relacionadas (Resolução GMC n. 11/2006 e Resolução resultante dos PRes. 01 e 02/09, sobre aditivos BPF e aditivos excluídos da lista BPF).</p>	
Normas Internacionais de Referência	
<p>Codex Alimentarius – Norma Geral de Aditivos Alimentares (GSFA)/ CODEX STAN 192-1995 (versão atual – rev. 2009) Diretiva 95/2/CE e suas atualizações</p>	