

REITERAÇÃO DA PROPOSTA BRASILEIRA DE REVISÃO DOS ADITIVOS ALIMENTARES PARA PRODUTOS LÁCTEOS

XXXIX Reunião do SGT-3/Mercosul – Buenos Aires, 07-11/06/2010

O Brasil reitera a sua proposta de retirar os itens referentes a aditivos alimentares dos padrões de identidade e qualidade de produtos lácteos publicados pelo Mercosul, a fim de revisá-los e incluí-los em normativa horizontal.

Trata-se da continuidade da revisão de 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 evolução técnica e científica do tema e a atualização das referências internacionalmente reconhecidas (JECFA, Codex/GSFA e União Européia), bem como das normativas Mercosul relacionadas ao tema (Resolução GMC n. 11/2006 e Resoluções resultantes dos PRes. 01 e 02/09, sobre aditivos BPF).

Ressalta-se que, para todas as outras categorias de alimentos harmonizadas no âmbito do Mercosul, foram publicados Regulamentos Técnicos específicos, os quais são horizontais e dispõem apenas sobre aditivos alimentares para cada categoria, com suas respectivas funções e limites máximos.

O Comitê Codex de Aditivos Alimentares – CCFA – está revisando a sua Norma Geral de Aditivos – GSFA – a fim de harmonizar as provisões nela incluídas com aquelas constantes em padrões de produtos. O objetivo é tornar a GSFA a ÚNICA referência para aditivos alimentares, de forma horizontal. Para esse fim, todos os Comitês de produtos, incluindo o de Leite e Produtos Lácteos – CCMMP – estão conferindo as provisões de aditivos alimentares constantes nos padrões para informar ao CCFA qualquer necessidade de ajuste. Ao final desse trabalho de comparação e harmonização, os padrões de produtos terão uma menção à GSFA, e não mais contemplarão provisões de aditivos. Essa tendência está sendo acompanhada por vários países e já vem sendo adotada pelo Mercosul. Para exemplificar, seguem anexas duas CX/MMP sobre esse assunto, relativas à última reunião do Comitê (fevereiro de 2010).

Futuramente, depois de revisados os aditivos/ funções/ limites para leite e produtos lácteos, estabelecidos em normativa horizontal, propõe-se à Comissão de Alimentos revisar esses Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs), quando necessário, no que se referem aos outros itens (designação, classificação, composição etc.). O Brasil tem interesse em discutir, por exemplo, o Padrão para Leite em Pó, logo após a atualização das provisões de aditivos para todos os produtos lácteos.

HISTÓRICO

A Ata 01/00 menciona a discussão sobre *“la propuesta de aditivos y sus concentraciones máximas para las subcategorías de la Categoría de Alimentos 1. Productos Lácteos, que no poseen PIC establecido por Resolución GMC”*. Nessa reunião foi acordado que não seriam incluídas no novo Regulamento ora em elaboração as subcategorias de alimentos que possuíam Regulamento Técnico Mercosul. Foi submetida, então, à consulta interna a Recomendação n. 03/00 sobre esse tema. Sendo assim, não se trata da mesma solicitação do Brasil para o plano de trabalho deste ano de 2010, a qual se refere à atualização dos aditivos alimentares previstos para todos os produtos lácteos constantes em normativas GMC.

A Recomendação n. 03/00 retornou da consulta interna com observações do Brasil (Atas 02/00, 03/00, 04/00, 01/01, 02/01, 03/01). Na Ata 04/01 consta que a Comissão de Alimentos discutiu a necessidade de continuar esse trabalho de revisar as Resoluções GMC de alguns produtos lácteos (n. 79/94, 78/96, 81/96, 82/96, 134/96, 136/96 e 137/96), tendo em vista o processo ora em curso de revisão de Padrões do Codex e demais normas internacionais de referência, bem como a preocupação de assegurar a proteção da saúde. Foi observado por todos os EEPP que a atualização que estava sendo realizada pelo Codex Alimentarius incidiria diretamente sobre a decisão quanto à necessidade e pertinência de revisar essas normativas. Na ocasião, a Delegação do Brasil solicitou adiar a definição do tema, por considerar necessário avaliar os antecedentes e realizar consultas internas. Argentina, Paraguai e Uruguai manifestaram que não havia inconvenientes na comercialização e consumo dos produtos em questão em seus países.

Na Ata 02/02 foi anexado um Informe mencionando que as Delegações do Brasil e do Paraguai entenderam ser justificada a revisão das Resoluções GMC de produtos lácteos, uma vez que estas permitiam o uso de natamicina e peróxido de benzoíla, os quais não estavam previstos na norma do Codex. Entretanto, a Argentina se manifestou contrária à revisão naquele momento, considerando que o JECFA (55ª e 57ª reuniões) não tinha estabelecido restrições sobre o uso dessas substâncias, não havendo, portanto, justificativas técnico-científicas que permitiam decidir à época sobre a revisão solicitada. Considerando que o JECFA reportaria novas informações após a sua reunião realizada em 2003 e que o emprego desses aditivos estava amplamente difundido em alguns países, a Argentina interpretou que seria prematura qualquer discussão até que existissem evidências conclusivas sobre as restrições de uso dessas substâncias.

Nas Atas seguintes (03/02, 01/03, 02/03, 01/07), foi apenas mantida a informação de que a Recomendação n. 03/00 havia retornado da consulta interna com observações do Brasil. Conforme a Ata 04/07, a exclusão do PRes. 03/00 ficou pendente do pronunciamento das Delegações do Brasil e do Paraguai. Finalmente, em 2008 (Ata 01/08), as Delegações acordaram dar por concluído o tratamento do tema devido à falta de consenso.

Tendo em vista que nos registros encontrados sobre a discussão desse tema foram citados dois aditivos – natamicina e peróxido de benzoíla – são apresentadas a seguir informações atuais sobre essas substâncias. Vale esclarecer que as transcrições abaixo têm apenas o caráter informativo para complementar o histórico sobre o tema.

NATAMICINA

JECFA (2006):

<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-293.pdf>

*Prepared at the 61st JECFA (2003) and published in FNP 52 Add 11 (2003) superseding specifications prepared at the 57th JECFA (2001) and published in FNP 52 Add 9 (2001) superseding specifications for pimarinic prepared at the 20th JECFA (1976), published in FNP 52 (1992). An ADI 0-**0.3mg/kg bw** was established at the 20th JECFA (1976).*

GSFA (versão 2009):

NATAMYCIN (PIMARICIN)

Natamycin (Pimaricin)

INS: 235

Function: preservative

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Step	Year
01.6.1	Unripened cheese	40 mg/kg	3 & 80	Adopted	2006
01.6.2	Ripened cheese	40 mg/kg	3 & 80	Adopted	2006
01.6.4	Processed cheese	40 mg/kg	3 & 80	Adopted	2006
01.6.5	Cheese analogues	40 mg/kg	3 & 80	Adopted	2006
01.6.6	Whey protein cheese	40 mg/kg	3 & 80	Adopted	2006
08.2.1.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	6 mg/kg		Adopted	2001
08.3.1.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	20 mg/kg	3 & 81	Adopted	2001

PERÓXIDO DE BENZOÍLA

JECFA (2006):

<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-054.pdf>

Prepared at the 63rd JECFA (2004), published in FNP 52 Add 12 (2004) superseding specifications prepared at the 55th JECFA (2000) and published in FNP 52 Add 8 (2000). Treatment of whey with benzoyl peroxide at a maximum concentration of 100 mg/kg does not pose a safety concern (63rd JECFA, 2004).

GSFA (versão 2009):

BENZOYL PEROXIDE

Benzoyl peroxide

INS: 928

Function: bleaching agent (not for flour), flour treatment agent

FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Step	Year
01.8.1	Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses	100 mg/kg	74	Adopted	2007
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	100 mg/kg	147	Adopted	2005
06.2.1	Flours	75 mg/kg		Adopted	2007

Diante do exposto, pode-se verificar a importância de tratar novamente o tema, tendo em vista o tempo decorrido desde a última discussão ocorrida em 2003, bem como o histórico apresentado nas Atas de 2000 a 2008 da Comissão de Alimentos.