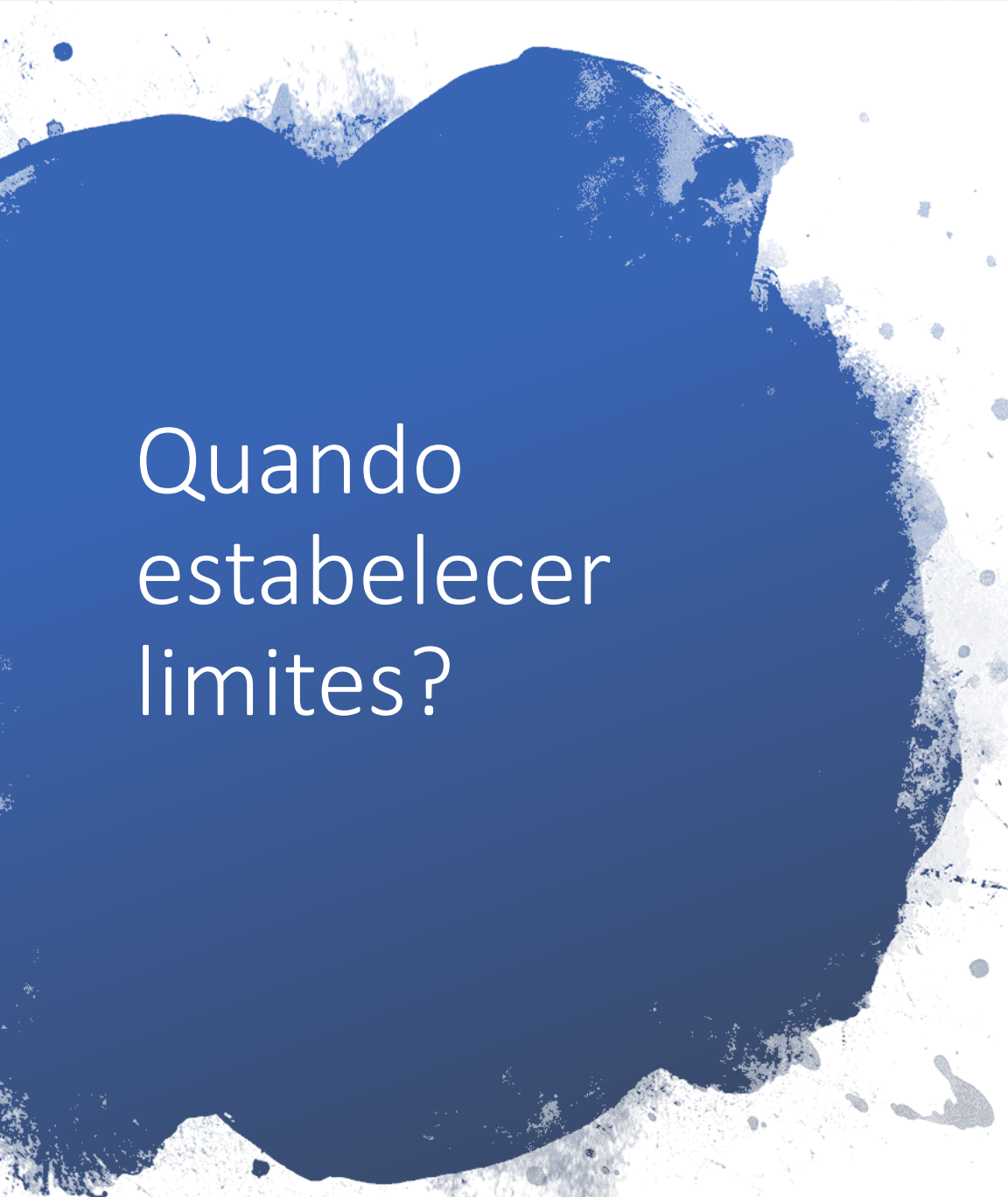


A dark blue ink splatter or blotch serves as the background for the text. The splatter is irregular and textured, with some lighter blue and white areas visible within and around the main dark blue shape.

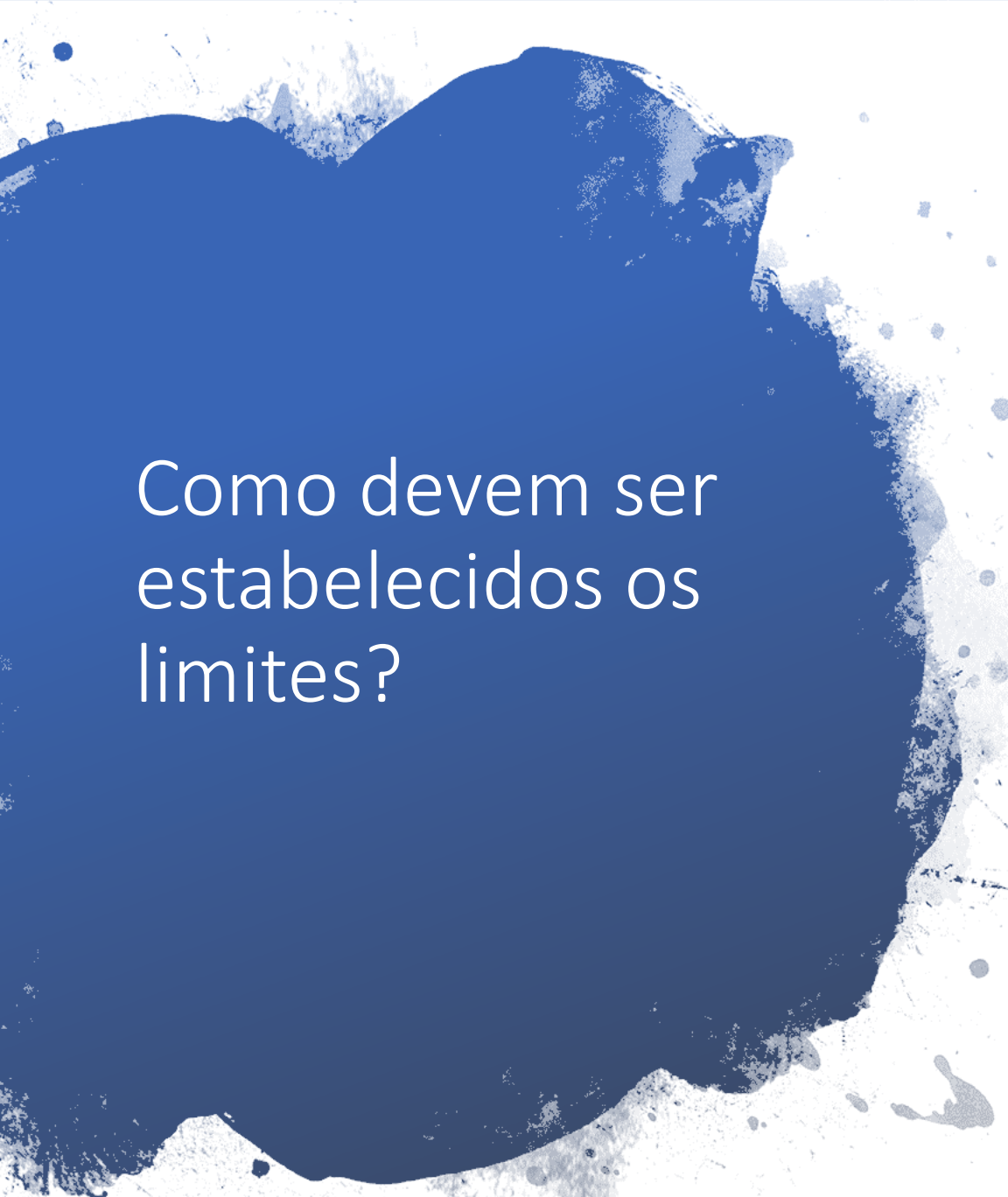
Revisão da Resolução GMC 12 /2011

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 103/94
PRINCÍPIOS GERAIS PARA O ESTABELECIMENTO DE NÍVEIS
MÁXIMOS DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EM ALIMENTOS



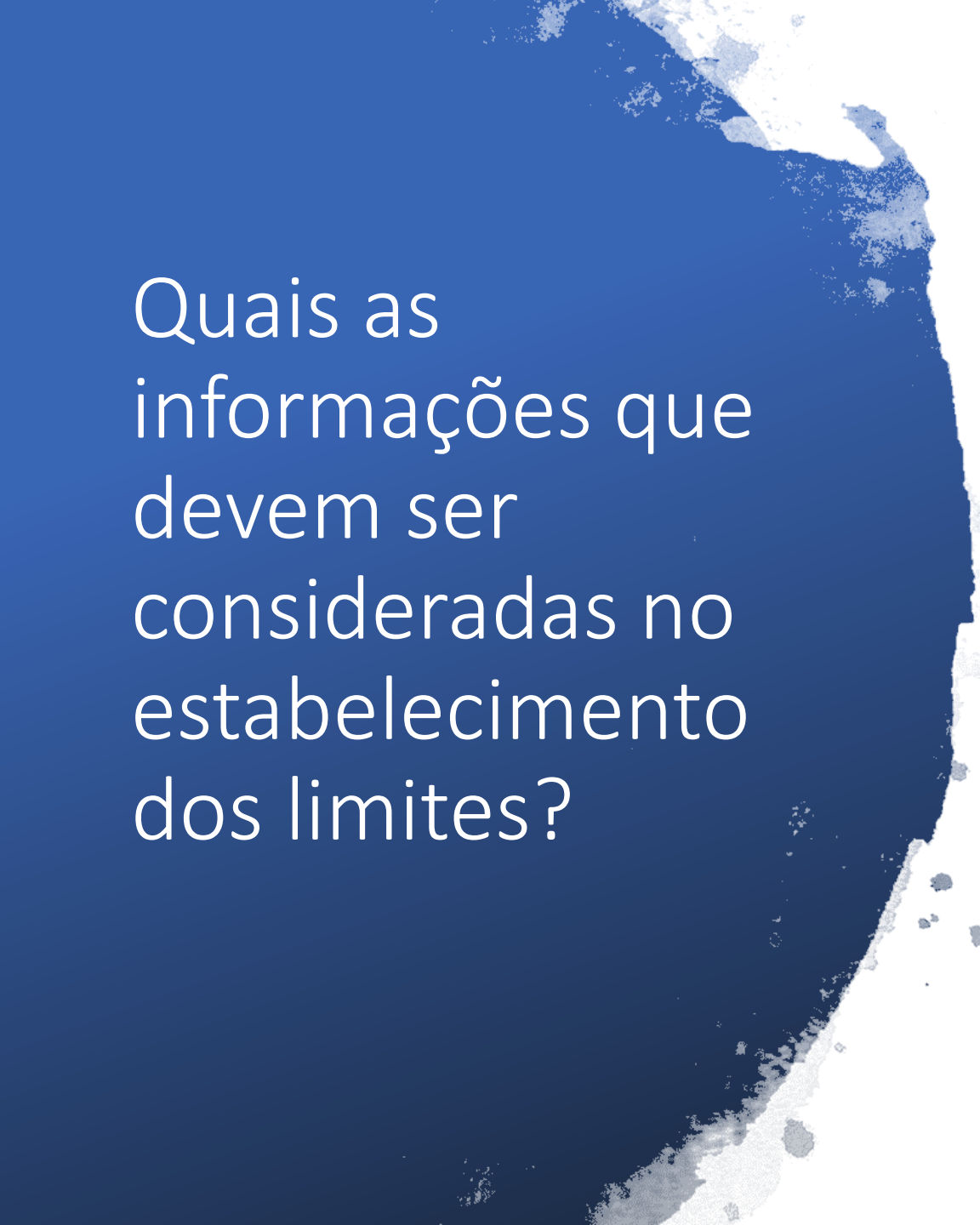
Quando estabelecer limites?

- Quando se justifique para a proteção da saúde humana
- Os limites devem ser estabelecidos preferencialmente nos produtos primários
- Devem ser estabelecidos limites para os alimentos que impactam na exposição
- **Se forem detectadas novas situações,** em relação aos contaminantes e seus níveis máximos, a regulamentação será modificada quer pela inclusão de novos níveis ou pela remoção daqueles considerados desnecessários



Como devem ser
estabelecidos os
limites?

- Baseados em princípios científicos sólidos
- Quando for necessário, o estabelecimento de limites máximos deve ser acompanhado de sistemas de amostragem e análise assim como critérios de aceitação e rechaço.
- Se utilizará como guia para o sistema e classificação e numeração de contaminantes o documento “Anteprojeto de Norma Geral do Codex para os contaminantes presentes nos alimentos” CX/FAC 94/12



Quais as
informações que
devem ser
consideradas no
estabelecimento
dos limites?

- Regulamentos existentes com níveis estabelecidos a nível regional ou internacional
- Dados representativos da região sobre: incidência do contaminante, antecedentes do problema detectado, dados analíticos e indicações de problemas para a saúde
- Lista de alimentos com maior importância comercial entre os estados membros
- Dados sobre exposição a nível regional e informação toxicológica
- Normas, diretrizes ou recomendações da Comissão do *Codex Alimentarius*, União Europeia, FDA e outros organismos internacionalmente reconhecidos
- Dados existentes na literatura científica
- Boas práticas agrícolas, pecuárias, industriais e analíticas
- Possibilidades tecnológicas da região



Quando revisar:

- Mudança ou estabelecimento de limites em novas categorias de alimentos pelo *Codex Alimentarius* ou outra referência como a União Europeia.
- Categorias em que os dados de ocorrência identifiquem uma quantidade significativa de amostras não conformes
- Novas possibilidades analíticas

PROPOSTA:

Os Estados Membros, com base nos princípios para estabelecimento de limites e da estratégia proposta, irão identificar os pontos da norma a serem revistos, com a respectiva justificativa.

Como revisar:

- Identificar a forma do contaminante em que o limite será estabelecido (total, inorgânico ou orgânico), considerando tanto a questão toxicológica, quanto a capacidade analítica dos países.
 - Mercurio total ou metilmercúrio
 - Arsênio total ou inorgânico
 - Triagem e confirmação
- Identificar as categorias nas quais será necessária a revisão de limite ou nome da categoria.
- Pode-se adotar a mesma abordagem que vem sendo tratada no *Codex Alimentarius*, que o rechaço deve ficar em menos de 5% das amostras e que haja um número razoável de resultados para o estabelecimento de limites, confrontando com impacto dos limites na ingestão do contaminante.

- No caso em que a solicitação de mudança seja em função de dados de ocorrência, os dados devem ser compatíveis aos que são aportados no GEMS/Food (SIMUVIMA/ Alimentos) e que servem de base para as avaliações de risco e estabelecimento de limites pelo *Codex Alimentarius*.
- Caso mais de um Estado Membro apresente dados de um mesmo contaminante na mesma categoria, poderá ser escolhido um Estado Membro para tratar os dados em conjunto e apresentar as propostas para limites, considerando os dados de ocorrência e o impacto na ingestão do contaminante.



EXEMPLO

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 10

CX/CF 20/14/10
February 2020

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME **CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS**

14th Session

Utrecht, The Netherlands, 20 – 24 April 2020

PROPOSED DRAFT MAXIMUM LEVELS FOR TOTAL AFLATOXINS **IN CERTAIN CEREALS AND CEREAL-BASED PRODUCTS** **INCLUDING FOODS FOR INFANTS AND YOUNG CHILDREN** **(At Step 4)**

(Prepared by the Electronic Working Group chaired by Brazil and co-chaired by India)

Table 4. Effect of hypothetical MLs on aflatoxins intake through the consumption of maize grain for Cluster G06 (highest consumption pattern).

ML (µg/kg)	Mean AF (µg/kg)	Intake (ng/kg bw per day) ^a	Intake reduction (%)	Sample rejection (%) ^b
No limits	6.1	1.25	-	-
20	0.6	0.1	90.5	4.5
15	0.4	0.09	93.2	5.4
10	0.3	0.05	95.7	6.6
8	0.2	0.04	97.0	7.4

^aConsumption data used: maize, raw; G06=12.33 g/person (mean consumption). ^bPercentage of samples above proposed MLs for AFs considering samples from all Clusters Diets for this food category.