

**MERCOSUL/SGT Nº 3/CA/ATA Nº 03/21**

LXXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / COMISSÃO DE ALIMENTOS

No exercício da Presidência *Pro Tempore* do Brasil (PPTB), entre os dias 20 de agosto e 03 de setembro de 2021, foi realizada, por meio do sistema de videoconferência, conforme estabelece a Resolução GMC Nº 19/12 “Reuniões pelo sistema de videoconferência”, durante a LXXVII Reunião Ordinária do SGT Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade”, a Reunião da Comissão de Alimentos, com a participação das Delegações da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai.

A Lista de Participantes consta como **Agregado I.**

A Agenda da Reunião consta como **Agregado II.**

Foram tratados os seguintes temas:

1. **INSTRUÇÕES DOS COORDENADORES NACIONAIS**

A Comissão de Alimentos tomou conhecimento das instruções dos Coordenadores Nacionais.

1. **INCORPORAÇÃO AO ORDENAMENTO JURÍDICO**

A Delegação da Argentina informou a publicação da Resolução Conjunta Nº 23/2021 da Secretaria de Qualidade em Saúde e Secretaria de Alimentos, Bioeconomia e Desenvolvimento Regional, publicada no Boletim Oficial no dia 17 de agosto de 2021, por meio da qual foram incorporadas ao ordenamento jurídico nacional as seguintes Resoluções:

- Res GMC N° 39/19 - "RTM sobre Lista Positiva de Aditivos para a Elaboração de Materiais Plásticos e Revestimentos Poliméricos Destinados a entrar em Contato com Alimentos (Revogação da Res GMC Nº 32/07)";

- Res GMC N° 62/19 - “RTM sobre Lista Positiva de Aditivos para a Elaboração de Materiais Plásticos e Revestimentos Poliméricos Destinados a entrar em Contato com Alimentos (Complementação da Resolução GMC Nº 39/19)"; e

- Res GMC N° 11/20 - “RTM sobre Lista Positiva de Aditivos para a Elaboração de Materiais Plásticos e Revestimentos Poliméricos Destinados a entrar em Contato com Alimentos (Modificação das Resoluções GMC Nº 39/19 e 62/19)".

1. **REVISÃO DA RES. GMC Nº 12/11 “RTM SOBRE LIMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS EM ALIMENTOS”**

Foi dada continuidade ao trabalho de revisão dos contaminantes metálicos estabelecidos na Resolução GMC n. 12/11 tomando como base o documento que constou como Agregado IV à ata 02/2021 desta Comissão.

A Delegação do Brasil reavaliou os dados de chumbo em pescado e retirou a solicitação de alterar o limite de chumbo. As demais delegações concordaram que não seria necessário a revisão dos limites atuais e, assim, o assunto foi encerrado.

As Delegações concordaram em alinhar os limites máximos de mercúrio para atum, alfonsino, marlin e cação ao Codex Alimentarius, estabelecendo como metilmercúrio e podendo ser feita a análise de mercúrio total como triagem. As Delegações acordaram manter o limite atual para peixes predadores e não predadores e seguem avaliando o limite para peixe-espada.

As Delegações da Argentina e do Paraguai manifestaram que entendem que o amendoim estaria incluído dentro dos limites estabelecidos para as leguminosas. Por outro lado, a Delegação do Uruguai manifestou que entende que estaria dentro de castanhas (frutas secas em espanhol).

A Delegação do Brasil propôs que fossem estabelecidos limites para os seguintes produtos de forma separada: a) amendoim; b) sementes oleaginosas, como de gergelim (sésamo), linhaça, girassol e abóbora (calabaza); c) Castanhas, incluindo nozes, pistachios, avelãs, macadâmia, amêndoas e coco desidratado. Tal delegação irá avaliar os dados do GEMS/FOOD e a Regulamentação da UE para propor limites para As, Cd e Pb para sementes oleaginosas.

A Delegação do Brasil retirou a proposta de alterar a categoria de “vinho” para “vinho e seus derivados” e assim, o limite para os derivados de vinho ficaria dentro dos limites para outras bebidas alcóolicas.

As Delegações concordaram em retirar a frase “No caso de batatas, o conteúdo máximo se aplica às batatas descascadas.” do item 2.1 da Parte I do RTM.

As Delegações acordaram os limites de cádmio, arsênio e chumbo para as diferentes categorias de cacau e produtos de cacau, com exceção de cacau em pó que permanece em análise tanto a categoria como seus limites máximos.

As Delegações continuarão a troca de comentários sobre os limites de chumbo e cádmio em erva-mate e chumbo em chá e ervas para infusão. O tema permanece em discussão.

As categorias de alimentos para as quais os países identificaram necessidade de revisar os limites constam no documento de trabalho como **Agregado IV.**

1. **REVISÃO DA RES. GMC N° 26/03 “RTM SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS”**

Foi dada continuidade ao tratamento do tema tomando como base o documento de trabalho que constou no Agregado Vda Ata N° 02/21 da Comissão de Alimentos.

As delegações discutiram os itens 6.2 - Lista de ingredientes, 6.3 – Conteúdo líquido, 6.4 - Declaração do país de origem, 6.5 - Identificação do elaborador, fracionador e importador, 6.6 - Identificação do lote, 6.7. Preparação e instruções de uso do produto e 6.8 - Informação nutricional.

O documento de trabalho contendo os itens acordados e os pendentes constam no **Agregado V** (versão em português).

No que se refere ao item 6.5, que trata da identificação de elaborador, fracionador e importador, as delegações acordaram a realização de um intercâmbio de informações, a ser realizado por e-mail, até o dia 30 de setembro de 2021, sobre regulamentos nacionais que tratam do tema, indicando número dos regulamentos, os produtos abrangidos e os requisitos específicos aplicados.

Em relação ao item 6.3, que trata de conteúdo líquido, as delegações da Argentina e do Paraguai manifestaram posicionamento para que o conteúdo líquido deva ser declarado no painel principal da rotulagem de alimentos, tal como consta na Res. GMC Nº 26/03. Neste sentido, as delegações acordaram consultar os Coordenadores Nacionais sobre a legalidade e os procedimentos a serem adotados para estabelecer regras específicas para declaração de conteúdo líquido nos rótulos de alimentos, considerando a existência de regras de declaração de conteúdo líquido já harmonizadas entre os países para produtos pré-medidos em geral, por meio da Res. GMC Nº 22/02, modificada pela Res. GMC Nº 02/20.

As delegações acordaram tratar na próxima reunião os seguintes pontos do documento de trabalho: 6.2 - Lista de ingredientes, 6.3 - Conteúdo líquido, 6.5 - Identificação do elaborador, fracionador e importador, 6.7 - prazo de validade e 6.8 - Informação nutricional e definições relacionadas.

 .

1. **ELABORAÇÃO DO RTM HORIZONTAL DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA PRODUTOS LÁCTEOS HARMONIZADOS NO MERCOSUL**

Foi dada continuação ao tratamento de atribuição de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para uso em leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos, tomando como base o documento de trabalho resultante da videoconferência que ocorreu no dia 10 de agosto. A ata da reunião e o documento de trabalho resultante da videoconferência constam como **Agregado VI-a e VI-b**.

As delegações concordaram que a numeração das categorias e subcategorias deveria ser alinhada à numeração do CODEX, mas que esse alinhamento poderia ser feito quando retornasse da consulta interna, para publicação da Resolução.

Os principais pontos discutidos foram:

**- Uso de aromas em leites fermentados com adição**

A Delegação do Uruguai manteve sua posição de excetuar os aromas de leite, creme de leite e lácteo dos aromas permitidos para uso em leites fermentados com adição, pois esta adição poderia influenciar na genuidade do produto.

A Delegação do Brasil informou que não são utilizados estes aromas no Brasil e que poderia apoiar a inclusão da nota com vistas a alcançar um consenso.

A Delegação do Paraguai manifestou que não entenderia que seria uma questão de genuidade. Os aromas de leite, creme de leite e lácteo não seriam usados em leites fermentados em seu país e, de forma a avançar com a discussão do documento, poderia acordar com a solicitação da Delegação do Uruguai.

A Delegação da Argentina manifestou que não existiria limitação porque os aromatizantes, mesmo não tendo aromas lácteos, poderiam conter várias substâncias que confeririam estas notas. Tal Delegação entende que não seria uma preocupação de genuidade. Entretanto, acordou com a exceção apresentada pela Delegação do Uruguai para avançar com a discussão do documento.

**- Previsões de uso de beta-carotenos em queijos não maturados, queijos de soro e queijos processados**

A Delegação da Argentina reiterou sua posição de entender que deve ser mantida a permissão de uso até que o Codex decida a respeito, tendo em conta que o JECFA recomendou ao CCFA que revise as doses máximas permitidas e as categorias de alimentos nas quais podem ser utilizados estes aditivos, mas não sua proibição de uso.

A Delegação do Brasil informou que acredita que muitos pontos foram esclarecidos com o seminário ocorrido em 19 de agosto sobre o consumo dos beta-carotenos. Foram apresentados os resultados das avaliações de risco desde quando foi aprovado o uso como aditivo em 1974, com ponderações sobre as diversas avalições realizadas para estas substâncias tanto pelo JECFA quanto pela EFSA.

Na última avaliação do JECFA sobre o assunto, a IDA de grupo anteriormente atribuída aos carotenoides sintéticos foi retirada, pois verificou-se que o metabolismo dos beta-carotenos em ratos seria diferente daquele observado em humanos. A IDA estabelecida anteriormente era de 5 mg/kg PC por dia, o que seria equivalente a 300 mg por dia para uma pessoa de 60 kg.

Nas avaliações realizadas pela EFSA e pelo JECFA, foi estimada uma ingestão do uso pelas fontes naturais e do uso como aditivo de 10 mg. Nestas ocasiões foram observadas preocupações para fumantes em doses de 20 mg ou superiores como suplementação. Também verificaram que o consumo em até 15 mg por dia em relação aos carotenoides de todas as fontes não seria preocupação de saúde.

A Delegação do Brasil reiterou que tanto no Codex quanto no Mercosul a inclusão de uma provisão de aditivo depende de ter um valor de ingestão considerado seguro. Entende que poderia ser derivado um valor de segurança tomando como base 15 mg por dia para uma pessoa de 60 kg, sem a necessidade de considerar fatores de segurança, pois já seria derivado de um valor considerado seguro para o grupo mais sensível para o risco identificado. Este nível de consumo foi considerado seguro tanto pelo JECFA quanto pela EFSA e foi baseado em estudos epidemiológicos em humanos com população sensível. Neste sentido, apontou que os limites para os beta-carotenos de todas as fontes deveriam ser considerados de forma conjunta e de modo a não exceder o valor de segurança, devendo potencialmente ser necessária a revisão dos limites atualmente previstos para os carotenoides.

Como existe um nível de ingestão seguro, a Delegação do Brasil concordou com a manutenção das provisões para betacarotenos, mas com a redução dos limites dos betacarotenos naturais, considerando que o risco seria o mesmo, independente de ser natural ou sintético, que eventualmente os naturais necessitariam de limites ligeiramente maiores devido a serem menos estáveis que os sintéticos. Esta posição estaria alinhada com a sugestão do JECFA de revisar as provisões na norma geral de aditivos do Codex Alimentarius visando a redução dos limites. Sugeriu que os limites dos carotenos naturais fossem o dobro dos sintéticos e que, durante o processo de consulta interna, o setor produtivo poderia identificar a quantidade mínima necessária para obter o efeito tecnológico.

As Delegações do Paraguai e do Uruguai concordaram com a proposta do Brasil.

**- Previsões de uso do dióxido de titânio em queijos não maturados, queijos maturados, queijos de soro e queijos processados**

A Delegação da Argentina manifestou que considerava precipitado retirar o aditivo dado que não foi reavaliado ainda pelo JECFA e o CODEX, normativa internacional de referência, ainda não se manifestou sobre o tema. Neste sentido, manteve a posição de estabelecer um limite máximo de uso. Ponderou que deveria ter uma abordagem horizontal para todas as categorias de alimentos e não apenas para as categorias em discussão.

A Delegação do Brasil manteve a posição apresentada na LXXVI reunião e na videoconferência de que tal aditivo deveria ser excluído considerando preocupações de segurança, podendo serem previstos prazos de adequação para os produtos com uso já permitido, em razão da necessidade de estudos para avaliar substitutos.

A Delegação do Paraguai manteve a posição levantada na videoconferência de que o aditivo deveria ser excluído considerando a avaliação da EFSA. Apontou que a França já baniu o uso do aditivo e que poderia acordar conceder um prazo de adequação.

A Delegação do Uruguai apontou que existe preocupação de genotoxicidade em relação ao aditivo, que não teria justificativa tecnológica, que seria apenas questão de ter um produto mais branco e que pela preocupação de segurança não teria sentido permitir. Manifestou que não seria lógico incluir nesse regulamento. Tal Delegação manifestou que poderia acordar conceder um prazo de adequação.

As Delegações do Brasil e do Paraguai concordaram com a posição manifestada pelo Uruguai.

Com vistas a alcançar consenso, as delegações acordaram em não incluir as provisões de dióxido de titânio para essas categorias e dar prazo para adequação de 18 meses.

As delegações também concordaram com a proposta do Brasil de que o tema deveria ser tratado de forma transversal, que o dióxido de titânio deveria ser revisado nas demais categorias de alimentos. Foi elaborado, de forma consensuada, um pedido de revisão transversal dos Regulamentos Técnicos Mercosul que autorizam o uso de dióxido de titânio em alimentos. O formulário com pedido de revisão consta como **Agregado VII**.

**- Previsão de uso de caramelo II em queijos de soro**

As Delegações de Paraguai e do Uruguai indicaram que o caramelo II não foi incluído para os demais queijos. A Delegação do Paraguai mencionou que o Codex não prevê o uso deste aditivo. As Delegações do Brasil, Paraguai e Uruguai concordaram em não incluir tal aditivo para queijos de soro.

A Delegação da Argentina manifestou que entenderia que o aditivo poderia ser usado já que estão previstos outros caramelos, mas concordou em retirar do documento de forma a obter consenso e avançar na discussão.

**- Previsão de uso de sorbato de sódio em queijos não submetidos à maturação, queijos maturados e queijos de soro**

A Delegação do Brasil manifestou que o sorbato de sódio não possui especificações publicadas no JECFA nem no FCC. Sinalizou que não seria uma preocupação de segurança, pois a IDA estabelecida pelo JECFA para ácido sórbico e seus sais inclui o sorbato de sódio. No entanto, o Regulamento do MERCOSUL exige que os aditivos atendam aos requisitos de identidade e pureza do JECFA ou do FCC e, portanto, não poderia acordar com a inclusão deste aditivo.

As Delegações do Paraguai e do Uruguai concordaram com o expressado pela Delegação do Brasil e, portanto, não incluir o sorbato de sódio.

A Delegação da Argentina manifestou que o sorbato de sódio é utilizado nestes produtos, mas concordou em excluir nesse momento com o fim de permitir o avance do documento e, em todo caso, poderia ser revisado o tema no marco da consulta interna.

As delegações concordaram em excluir o aditivo sorbato de sódio nesse momento e, caso seja identificada especificação em alguma referência, poderá ser incluído pós consulta interna.

**- Coadjuvante de tecnologia: transglutaminase**

A Delegação da Argentina expôs sua preocupação com relação à possível vinculação entre o uso de transglutaminase microbiana (mTG) e a doença celíaca. Sinalizou que a doença celíaca tem uma alta incidência em seu país, com um alto nível de população subdiagnosticada, o que levou a realizar uma análise pormenorizada do tema considerando os estudos científicos mais recentes, assim como realizando consultas com imunólogos especialistas em doença celíaca. A partir disso, sugeriu vários aspectos do comportamento desta enzima sobre os quais seria necessário ter maior certeza para poder tomar uma decisão.

A doença celíaca é uma patologia de base imune que é conhecida em detalhe. As investigações estão feitas a nível de células modelo e análises de amostras de biópsia, já que não existe modelo animal que reproduza a patologia em sua totalidade e, portanto, que permita demonstrar a inocuidade no emprego da mTG. Entretanto, a evidência experimental demonstra que:

- mTG adicionada na formulação dos alimentos teria certa estabilidade biofisicoquímica que permitiria resistir aos tratamentos térmicos ou outros procedimentos, e conservar ainda sua atividade biológica;

- mTG tem atividade enzimática similar à TG2 humana. Principalmente pode gerar entrecruzamentos dos peptídeos de glúten;

- mTG e gliadina são transportados através de enterócitos, já que foram detectados na membrana apical, nos vacúolos e na membrana vasolateral, o que indicaria uma rota endocitótica de ambos os antígenos que terminariam liberando peptídeos de glúten na lâmina própria;

Portanto, se a adição de mTG aumenta a captação de peptídeos, poderia estar potencializando a capacidade de resposta em um paciente altamente sensível. Não há garantia de que que isto não irá acontecer, mesmo com quantidades muito baixas de peptídeos de glúten. Visto que é possível que ocorra essa desordem de saúde, a preocupação aponta para a severidade do quadro que pode surgir.

Por definição nos produtos lácteos não deveria haver proteínas de trigo, sempre que não entrem em contato nem sejam combinados com outros que sim as contenham. Entretanto, essa presunção não dá garantias por si mesma, como para assegurar que não possa ter existido uma contaminação cruzada. Se não for possível mitigar o risco que preocupa a esta Delegação como parte do processo industrial, deveria ser considerado que tampouco a mitigação poderia ser implementada pelo consumidor, em cujo caso deveria ser considerada a possibilidade de estabelecer alguma medida de comunicação de risco.

Pelo exposto anteriormente, é que a Delegação da Argentina não pode aprovar neste momento sua inclusão como tal, até que culmine com a análise interna do tema.

A Delegação do Brasil reforçou as considerações já abordadas no Workshop realizado em 2020: a enzima envolvida diretamente na Doença Celíaca é a Transglutaminase Tissular (tTG), que é distinta da Transglutaminase Microbiana (mTG). A mTG não possui glúten e possui estrutura, tamanho molecular, sítios ativos e características muito diferentes quanto comparada a tTG, não possuindo a capacidade de induzir reações autoimunes. Diferentemente da tTG, não há estudos que evidenciem a conexão ou relação direta entre o surgimento ou agravamento da doença celíaca e a ingestão de mTG como um Coadjuvante de Tecnologia.

Sendo um coadjuvante, a mTG é inativada durante o processamento do produto, seja com o tratamento térmico, pH (4-5) ou pelo término do substrato de alimento. Portanto, em alimentos que sofrem processamento térmico, a mTG já chega inativada ao intestino, e, para os outros casos, ocorre sua inativação e desnaturação no processo de digestão, onde a secreção gástrica confere um pH 1-3,5. Por esta razão, não seria possível extrapolar resultados de estudos *in vitro* para as condições reais de uso da enzima.

O agravamento da doença celíaca é diretamente relacionado à presença do glúten (contendo principalmente gliadina) na dieta de pessoas celíacas e da consequente reação desproporcional a esta proteína mediada pela tTG no organismo destes pacientes. Portanto, não há relação de agravamento de saúde de doentes celíacos devido ao processamento de alimentos com a mTG, inclusive como já evidenciado por estudo clínico duplo-cego randomizado (Marino et al 2017).

Desta forma, a Delegação do Brasil manifestou que os dados apresentados não justificam a preocupação apresentada pela Delegação da Argentina. Expressou ainda que a não aceitação da enzima Transglutaminase é desproporcional à totalidade da evidência sobre a sua segurança, especialmente para os produtos em questão, que não contêm gliadina.

Salientou ainda que a Transglutaminase foi avaliada por grupo de especialistas da Anvisa que não identificaram preocupação de saúde. Essas conclusões foram ratificadas pelos especialistas que palestraram no Workshop para os Países do Mercosul sobre o tema no ano de 2020.

A Delegação do Brasil reiterou a manifestação de que tanto a lipase quanto a Transglutaminase apresentam finalidade similar, que identifica a necessidade de uso de ambas e que ambas são seguras. Neste contexto, expressou que não identifica elementos técnicos que justifiquem a aprovação da lipase e a não aprovação da Transglutaminase.

A Delegação do Paraguai concordou com a manifestação realizada pelo Brasil e acordou com a inclusão da transglutaminase, ademais manifestou que como coadjuvante de tecnologia seria encontrada em níveis de traços e que existem outras medidas de gerenciamento de riscos para os celíacos e não através de um regulamento técnico de aditivos e coadjuvantes de tecnologia.

A Delegação do Uruguai também acordou com a inclusão da transglutaminase, não somente por causa das evidências apresentadas, mas também porque a enzima transglutaminase derivada da cepa *Streptoverticillium mobaraense* como catalizador de uniões isopeptídicas de proteínas está incluída nas disposições particulares sobre coadjuvantes de tecnologia – Enzimas da legislação nacional.

A Delegação do Brasil, considerando o impasse nesse ponto, sugeriu incluir a transglutaminase como coadjuvante de tecnologia com a seguinte nota “A autorização de uso está sujeita à legislação de cada Estado Parte” para que fosse possível avançar o documento.

A Delegação da Argentina, com o propósito de avançar o documento, manifestou que poderia aceitar esta abordagem.

A Delegação do Uruguai manifestou sua preocupação com esse precedente, sem que haja nenhuma disposição que dê uma diretriz na norma geral de aditivos alimentares e não se sente confortável com a inclusão.

A Delegação do Paraguai também manifestou preocupação com a nota proposta, com base no manifestado pela Delegação do Uruguai.

Tendo vista as manifestações das Delegações em relação à nota, foi acordado alterar para: “Pendente de discussão a forma de inclusão desta enzima”, como forma de avançar no tema. As Delegações irão avaliar a melhor forma de abordar o tema durante a etapa de consulta interna.

**- Amidos modificados**

Foi ratificada a decisão tomada na videoconferência em relação a não abordar o uso dos amidos modificados como aditivos e sim como ingredientes, devendo a previsão de uso ser prevista nos RTM. Os países acordaram a inclusão dos amidos modificados para queijos de muita alta umidade que não adotam a sua própria forma como ingredientes opcionais.

A Delegação da Argentina apresentou uma proposta de documento para abordar esta questão durante a reunião. O documento foi discutido, obtendo-se consenso sobre o uso de amidos e amidos modificados como ingredientes opcionais em queijos com umidade igual ou superior a 55g/100g que não adotam sua própria forma.

O tema foi consensuado e o Projeto de Resolução é elevado para consideração dos Coordenadores Nacionais como **Agregado III-1-a,** versão em português e **III-1-b,** versão em espanhol. As Delegações acordaram que este Projeto de Resolução seja adotado em conjunto com o de aditivos e coadjuvantes de tecnologia na categoria de leite e creme de leite em pó, leites fermentados e queijos.

**- Queijo em pó para uso industrial exclusivo**

As Delegações acordaram que o queijo em pó destinado para uso industrial exclusivo poderia ser adicionado de aditivos permitidos para o produto para o qual se destina, de acordo com o princípio da transferência do Codex Alimentarius, conforme a solicitação da Delegação do Uruguai. Neste sentido, acordaram que a informação de que o produto seria destinado ao uso industrial exclusivo deveria constar no rótulo do produto.

A Delegação do Brasil manifestou que as questões relativas à rotulagem deveriam constar apenas no regulamento de rotulagem. No entanto, para dar prosseguimento à discussão do documento, aceitou que este ponto constasse no documento, podendo ser decidida a melhor norma para tratar do tema na volta da consulta interna.

**- Prazo para substâncias excluídas**

As Delegações acordaram estabelecer um prazo de adequação de 18 meses para os produtos elaborados com os aditivos dióxido de titânio, sorbato de sódio, hexametilenotetratamina, monotartarato de potássio e ditartarato de potássio, anteriormente aprovados em categorias conforme especificado no Projeto de Resolução, mas que não foram incluídos na nova proposta.

**- Próxima categoria a ser discutida**

Considerando o avanço nas discussões relativas a aditivos para leites fermentados, leite e creme de leite em pó e queijos, a Delegação do Uruguai sugeriu continuar o trabalho com a categoria de leite UHT.

A Delegação do Brasil manifestou que o leite UHT estaria contemplado no *Codex Alimentarius* dentro da categoria de leite fluido. Tal Delegação entende que as provisões relativas à leite UHT poderiam ser tratadas por meio de notas tal como foi feito para queijos.

As Delegações concordaram em abordar os aditivos para leite fluido e para cremes de leite na próxima reunião.

As Delegações acordaram que as discussões sobre as categorias sejam independentes e que possam ser elevadas de forma separadas.

A Delegação do Brasil enviará 20 dias antes da próxima reunião uma proposta contemplando aditivos para leite fluido.

A Delegação da Argentina enviará 20 dias antes da próxima reunião uma proposta contemplando aditivos para creme de leite.

O tema foi consensuado e o P. Res. resultante é elevado para consideração dos Coordenadores Nacionais como **Agregado** **III-2-a**, versão em português **e III-2-b**, versão em espanhol.

1. **REVISIÓN DE LA RES. GMC Nº 78/94 “REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD DE LECHE UAT”**

Foi dada continuidade ao tema, tendo como base o documento de trabalho que consta como Agregado VIII na Ata Nº 02/21 da Comissão de Alimentos.

A Delegação do Brasil iniciou a reunião contextualizando as discussões sobre o tema, ressaltando a necessidade de harmonização dos últimos dois pontos ainda sem definição (definição de Leite UHT e limites de acidez).

Em relação aos limites de acidez, a Delegação do Brasil agradeceu o envio dos dados de análises de leite UHT pelas Delegações da Argentina e do Uruguai, possibilitando melhor análise da situação, e consequentemente a sua apresentação de posição de concordância com limites entre 0,10 e 0,16g de ácido lático / 100mL. Desta forma, houve consenso entre todas as delegações quanto a estes limites de acidez para todas as categorias de leite UHT presentes na norma (integral, semidesnatado e desnatado).

Quanto à definição de Leite UHT, a Delegação do Brasil apresentou nova proposta de redação para avaliação dos demais Estados Partes. A Delegação da Argentina também apresentou nova redação, que já havia sido apreciada pela Delegação do Uruguai, quando do envio por correio eletrônico. A Delegação do Paraguai sugeriu uma nova proposta considerando as duas redações propostas (Argentina e Brasil) e após discussão interna de cada país, houve consenso na redação entre todos os Estados Partes.

Na sequência, a Delegação do Uruguai propôs a inclusão do “Citrato de Sódio” no item 5.1 (Aditivos) da proposta de Resolução, considerando a Resolução GMC 135/96 que aprovou a inclusão deste aditivo com função de estabilizante. As delegações da Argentina, Brasil e Paraguai concordaram com a proposta.

A Delegação do Brasil lembrou sobre a retirada da letra “b” do item 4.2.2.2 na minuta da proposta, já acordada previamente. A Delegação da Argentina também já havia indicado essa necessidade no documento enviado por correio eletrônico. As Delegações de Uruguai e Paraguai acordaram pela exclusão deste item.

Acordados todos os pontos colocados em discussão para a revisão da Resolução GMC 78/94 por todos os Estados Partes, o projeto de Resolução consensuado se eleva à consideração dos Coordenadores Nacionais. **Agregado III-3-a** versão em espanhol e **III-3-b**, versão em português.

1. **ELABORAÇÃO DE RTM SOBRE ROTUGEM NUTRICIONAL FRONTAL**

A Delegação do Brasil iniciou a reunião contextualizando as discussões sobre o tema, relatando as discussões realizadas durante a videoconferência ocorrida no dia 6 de agosto de 2021. A Ata da videoconferência consta como **Agregado VIII.**

A Delegação do Brasil mencionou que os países já apresentaram e trocaram informações técnicas sobre suas propostas e que é necessário iniciar uma etapa de negociação para avaliar a possibilidade de se alcançar um consenso. Expressou, nesse sentido, que seria importante conhecer os pontos em que os países poderiam aceitar alterações em suas propostas para avaliar o cenário para uma possível proposta de consenso.

A Delegação da Argentina reiterou a situação apresentada na videoconferência sobre o avanço na tramitação do processo legislativo sobre rotulagem nutricional frontal no país, mencionando diferenças do texto do Projeto de Lei e a proposta apresentada na Comissão de Alimentos. Expressou que, em função deste contexto, não poderia manifestar posicionamento, principalmente em relação ao alcance da norma e o perfil nutricional.

As demais delegações manifestaram compreensão em relação à situação esclarecida pela Delegação da Argentina e manifestaram concordância de que para a harmonização do tema é necessário que os países flexibilizem suas posições de alguma forma e que isso requer que as posições de cada país sejam concretamente apresentadas.

A Delegação do Paraguai informou seu compromisso em harmonizar o tema. Em relação ao símbolo, optou por descartar a proposta do octógono vermelho, em função do cenário da discussão no Mercosul. Destacou que realizou outro estudo para avaliar a preferência em relação aos dois símbolos propostos pelos demais países para rotulagem nutricional frontal: o octógono preto e a lupa.

A Delegação do Paraguai apresentou o resultado da pesquisa realizada que consta no **Agregado IX** e se manifestou favorável ao octógono preto considerando os resultados apresentados.

A Delegação da Argentina informou que em relação ao símbolo não há diferença entre a proposta apresentada pela Argentina na Comissão (octógono preto) e o Projeto de Lei em tramitação no Congresso. Mencionou que a definição do símbolo proposto considerou, além das evidências existentes sobre o símbolo de advertência, pesquisa efetuada no país pelo Ministério da Saúde contemplando desfechos relacionados a compreensão das informações pelos consumidores, comparando o modelo de GDA com cores e GDA monocromatico vermelho com o octógono preto. Os estudos efetuados serão compartilhados com as demais delegações.

A Delegação do Brasil reiterou seus comentários expressos em reuniões anteriores, em relação ao desenho de estudos para avaliar a efetividade dos símbolos. Salientou que os desfechos devem avaliar a compreensão dos símbolos pelos consumidores em detrimento da preferência, tendo em vista que a avaliação da preferência do usuário não permite avaliar a efetividade da compreensão das informações nos diferentes símbolos. Salientou ainda que o símbolo proposto pelo Brasil não foi objeto do estudo apresentado pela Argentina.

A Delegação do Uruguai expressou que o Decreto vigente indica a utilização de octógono preto, considerando os estudos realizados previamente a elaboração do mesmo. A justificativa foi apresentada junto com a apresentação do Decreto que consta como Anexo VI-b junto a ata da Reunião LXX da Comissão de Alimentos.

Quanto ao prosseguimento das negociações, a Delegação do Brasil manifestou que não há, no momento, proposta concreta de todos os países em relação aos principais pontos do tema, em função do cenário interno apresentado pela Delegação da Argentina. Expressou que nestas condições não seria viável discutir qualquer possibilidade de flexibilização em sua proposta.

A Delegação do Paraguai concorda com o posicionamento do Brasil de que as posições têm que ser concretas para que possa avaliar qualquer alteração na posição já apresentada. Destacou preocupação em relação à informação da Argentina a respeito do Projeto de Lei, especialmente em relação ao perfil de nutrientes por se tratar de um ponto estrutural do regulamento. Da mesma forma, expressou sua preocupação, tendo em vista o novo cenário que está se configurando com o cumprimento dos prazos estabelecidos para a conclusão do RTM sobre Rotulagem Frontal, previsto para dezembro deste ano. Reiterou a importância para o país da harmonização desta regulamentação no âmbito do MERCOSUL.

A Delegação do Uruguai informou que também tem interesse em prosseguir na harmonização e entende que para avançar devemos estar as quatro Delegações em iguais condições de tomar decisão, pelo que o mais oportuno seria aguardar que a Delegação da Argentina possa expressar posição.

A Delegação da Argentina expressou que compreende a posição das demais delegações, ainda que entenda que sua situação não impede que as demais delegações troquem comentários sobre os pontos em que poderiam ter flexibilidade para chegar a um consenso, além de que seria possível efetuar a discussão dos demais pontos, ainda que sejam aspectos menos relevantes do regulamento.

Frente a todas as considerações, as delegações concordaram que não haveria condições práticas para dar seguimento as discussões sobre o tema neste momento. O documento de trabalho continua sendo o que constou como Agregado IX da Ata 02/21 desta Comissão. A versão em português do documento de trabalho consta como **Agregado X**.

A delegações acordaram que será feito intercâmbio de informações sobre a tramitação da proposta legislativa da Argentina, com vistas a estabelecer uma estratégia para o seguimento das atividades na Comissão. As delegações acordaram também em ampliar os esforços até a próxima reunião, visando concluir a discussão dentro do prazo previsto no programa de trabalho da Comissão.

1. **ELABORAÇÃO DE UM ATO NORMATIVO ÚNICO QUE INCLUA A REGULAMENTAÇÃO HARMONIZADA NO MERCOSUL EM MATÉRIA DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COM EXCEÇÃO DOS AROMATIZANTES**

Continuou-se com o tratamento do tema tomando como base o documento de trabalho que constou como Agregado X à ata 02/2021 desta Comissão, agregando os comentários enviados previamente pelas delegações do Brasil e Paraguai.

Foram discutidos o âmbito de aplicação e os pontos 3.2 justificativa de uso dos aditivos alimentares, 3.4 inclusão de uma nova função, 3.5 Boas práticas para o uso de aditivos alimentares, 3.6 transferência de uso dos aditivos alimentares e o Anexo A Parte I – definição de funções de aditivos alimentares e Parte II – definição de funções de coadjuvantes de tecnologia.

A Delegação do Brasil se comprometeu a apresentar uma posição em relação ao ponto 3.1 segurança de uso dos aditivos de forma a simplificar. Também apresentará uma proposta em relação aos princípios de uso de coadjuvantes de tecnologia.

As Delegações acordaram tratar na próxima reunião os pontos 3.1, 4 e os demais pontos que ficaram pendentes tratados nesta reunião.

O documento de trabalho resultante da reunião consta como **Agregado XI.**

1. **ELABORAÇÃO DE REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE SILICONES DESTINADOS À ELABORAÇÃO DE MATERIAIS, EMBALAGENS, REVESTIMENTOS E EQUIPAMENTOS EM CONTATO COM ALIMENTOS**

Deu-se continuidade à elaboração do regulamento tomando como base o documento de trabalho que constou como Agregado XI- a e b à Ata Nº 02/21 desta Comissão.

As delegações intercambiaram informações e referências sobre a lista positiva de cargas e aditivos e decidiram unificar as tabelas de forma a conter aditivos, cargas e aditivos para cargas.

As delegações acordaram avaliar os distintos métodos de ensaio para migração total com a finalidade de definir a metodologia analítica e estudarão a referência apresentada pela Delegação de Argentina. Essa avaliação subsidiará a decisão quanto à pertinência do ensaio de extraíveis.

A Delegação do Brasil enviou metodologia de ensaio de peróxidos baseada em norma ABNT e informou que pretende realizar validação do método para a matriz de material em contato com alimento. As demais delegações seguirão avaliando a possibilidade de adotar essa metodologia. Caso seja adotada, a descrição da metodologia será incluída no regulamento.

Foram listadas ao final do documento as substâncias que são utilizadas para revestimento de papel, que deverão ser incluídas na lista positiva da Res. GMC Nº 40/15.

O documento de trabalho resultante da reunião consta como **Agregado XII-a** versão em espanhol e **XII-b** versão em português.

1. **REVISÃO DA RES. GMC Nº 46/06 “DISPOSIÇÕES PARA EMBALAGENS, REVESTIMENTOS, UTENSÍLIOS, TAMPAS E EQUIPAMENTOS METÁLICOS EM CONTATO COM ALIMENTOS**

Deu-se continuidade ao tratamento da segunda parte da revisão da Res. GMC N° 46/06, tomando como base o documento de trabalho que constou como Agregado XII - a e b da Ata Nº 02/21 desta Comissão.

As delegações finalizaram a tabela de aços inoxidáveis e acordaram os pontos referentes às ligas de aço inoxidável com revestimento, à autorização do aço carbono sem revestimento e à exclusão do cobre do item de impurezas.

As delegações elaboraram uma nova proposta de redação para o item referente ao uso de alumínio sem revestimento, baseada nas propostas das delegações da Argentina e do Brasil, ficando pendente acordar o item referente ao armazenamento de alimentos muito ácidos ou muito salgados.

A Delegação do Brasil continuará avaliando internamente o item referente à passivação, considerando o esclarecimento de que a proposta apresentada pela Delegação da Argentina se refere a todos os metais e revestimentos metálicos e não somente às folhas de flandres.

O documento de trabalho resultante da reunião consta como **Agregado XIII-a** versão emespanhol e **XIII-b** versão em português.

1. **QUANTIFICAÇÃO DOS AVANCES NAS ATIVIDADES E NOS DOCUMENTOS DE TRABALHO PREVISTOS NO PROGRAMA DE TRABALHO 2021 - 2022**

O quadro com o Grau de Avanço consta como **Agregado XIV.**

1. **OUTROS**

**REVISÃO DA RES. GMC Nº 46/03 "RTM SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS"**

Com base no acordado na reunião anterior, na presente reunião não se deu tratamento ao tema. As delegações acordaram retomar o tratamento do mesmo na próxima reunião ordinária da Comissão.

**REVISÃO DAS RES. GMC 50/97, 08/06, 09/06, 02/08 E 63/18**

A Delegação do Brasil apresentou uma proposta de Projeto de Resolução para atualizar as normas de aditivos conforme pedidos de revisão acordados nos Coordenadores Nacionais. O documento consta como **Agregado** **XV**.

1. **SOLICITAÇÃO DE EMENDA AO PROGRAMA DE TRABALHO 2021-2022**

A Comissão de Alimentos identificou que as revisões das Resoluções GMC Nº 50/97, 09/06 e 80/94, aprovadas pelos Coordenadores Nacionais conforme consta na Ata Nº 03/20, não constaram no Programa de Trabalho 2021-2022, pelo qual solicita sua inclusão.

1. **AGENDA DA PRÓXIMA REUNÃO**

A Agenda da próxima reunião consta como **Agregado XVI.**

**LISTA DE AGREGADOS**

Os Agregados que forman parte da presente Ata são os seguintes:

|  |  |
| --- | --- |
| **Agregado I** | Lista de Participantes |
| **Agregado II** | Agenda da Reunião |
| **Agregado III** | 1-a Projeto de Resolução - RTM sobre uso de amidos em queijos de muita alta umidade - versão em espanhol |
| 1-b Projeto de Resolução - RTM sobre uso de amidos em queijos de muita alta umidade - versão em português |
| 2-a Projeto de Resolução - RTM de atribuição de aditivos alimentícios e coadjuvantes de tecnologia para a categoria de alimentos 1. produtos lácteos - versão em espanhol |
| 2-b Projeto de Resolução - RTM de atribuição de aditivos alimentícios e coadjuvantes de tecnologia para a categoria de alimentos 1. produtos lácteos - versão em português |
| 3-a Projeto de Resolução - RTM de identidade e qualidade do Leite UHT - versão em espanhol |
| 3-b Projeto de Resolução - RTM de identidade e qualidade do Leite UHT - versão em português |
| **Agregado IV** | Documento de Trabalho da Revisão da Res. GMC Nº 12/11 |
| **Agregado V** | Documento de Trabalho da Revisão da Res. GMC Nº 26/03 |
| **Agregado VI** | 1. Ata da videoconferência sobre aditivos para produtos lácteos
 |
| 1. Documento de Trabalho sobre aditivos para produtos lácteos
 |
| **Agregado VII** | Formulário de pedido de revisão sobre Dióxido de Titânio |
| **Agregado VIII** | Ata da videoconferência sobre rotulagem nutricional frontal |
| **Agregado IX** | Apresentação do Paraguai sobre pesquisa a respeito do símbolo da Rotulagem Nutricional Frontal |
| **Agregado X** | Documento de Trabalho em portugués sobre elaboração de RTM sobre rotulagem nutricional frontal |
| **Agregado XI** | Documento de trabalho sobre ato normativo único sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia. |
| **Agregado XII** | 1. Documento de trabalho sobre silicones – versão em espanhol
 |
| 1. Documento de trabalho sobre silicones – versão em português
 |
| **Agregado XIII** | 1. Documento de trabalho sobre Revisão da Res. GMC Nº 46/06 – versão em espanhol
 |
| 1. Documento de trabalho sobre Revisão da Res. GMC Nº 46/06 – versão em português
 |
| **Agregado XIV** | Grau de Avanço |
| **Agregado XV** | Proposta de Projeto de Resolução para Revisão da Res. GMC Nº 50/97, 08/06, 09/06, 02/08 e 63/18 |
| **Agregado XVI** | Agenda da próxima Reunião |

|  |  |
| --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Pela Delegação de Argentina**Lucia Jorge | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Pela Delegação do Brasil**Tiago Rauber |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Pela Delegação do Paraguai**Zuny Zarza | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Pela Delegação do Uruguai**Pedro Friedrich |