**AGREGADO IV**

**LXXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO N° 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

**COMISSÃO DE ALIMENTOS**

**ATA N° 03/21**

**Brasília, 20 de agosto a 03 de setembro de 2021**

**DOCUMENTO DE TRABALHO SOBRE A REVISÃO DA RES GMC Nº 12/11**

**ARSÊNIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Categoria de Alimento | Limite Máximo Tolerado (**mg/kg**) | Notas |
| **Produtos de chocolate que contém < 30 % de sólidos totais de cacau** | **0,15** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolate e produtos de chocolate que contém ≥ 30% e < 50% de sólidos totais de cacau** | **0,25** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolates que contém ≥ 50 % e < 70% de sólidos totais de cacau** | **0,30** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolates que contém ≥ 70% de sólidos totais de cacau** | **0,40** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| Cacau em pó desengordurado 100%AR: De acordó com a classificação e os limites. Fica pendente a questão da gordura no cacau em pó.BR: se o limite para cacau em pó for no produto completamente desengordurado, o limite talvez necessite ser modificado.PY: acorda com o limte, entretanto irá avaliar a possibilidade de establecer o limite no produto completamente desengordurado. UY: avaliará establecer o limite no pó sem conteúdo de gordura. Deve se esclarecido como determinar o produto sem gordura (análise da gordura por método de referencia e derivar o valor descontando a gordura)Os países acordaram com os limites propostos no documento de trabalho, exceto para cacau em pó. | BR :0,50 | Limite aplicado ao produto sem gorduraA análise da gordura deve ser realizada com metodologia de referência e o valor os sólidos sem gordura devem ser calculados por diferença. |
| Las delegaciones acuerdan la inclusión de la definición de sólidos totales de cacao para dar mayor claridad a las categorías y especificar a qué refiere la categoría cacao en polvo.Propuesta de definición: “*Sólidos totales de cacao: Todos los componentes del cacao, es decir, la suma de la manteca de cacao más los sólidos no grasos de cacao*”. |
| PESCADOSBrasil e Argentina identificaram rechaços importantes con respecto a Arsénico en pescados marinos así como en crustáceos. En los pescados marinos hay presencia de As orgánico que no es lo que reviste preocupación sanitaria. Hoy el límite está establecido como As Total, del cual el As inorgánico es menor al 10%. Brasil menciona de manera particular el caso de la langosta, donde el límite encontrado es muy alto, y según artículos analizados, la proporción de As inorgánico sería incluso inferior al 10%. Embora exista a possibilidade de estabelecer um limite para arsênio inorgânico, os países possuem restrição em relação à metodología analítica implantada e validade. AR: Está trabalhando na metodología analítica para arsênio inorgânico em pescados. Possivelmente poderá apresentar a metodología na próxima reunião.BR: Aguardará a apresentação da Argentina para tomar uma posição.PY: Está analizando internamente e aguarda a apresentação da metodología para tomar uma decisão.UY: Também estão avaliando a questão da metodología e podem esperar a apresentação da metodología da Argentina. |

## **CADMIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Categoria de Alimento | Limite Máximo Tolerado (**mg/kg**) | Notas |
| **Produtos de chocolate que contém < 30 % de sólidos totais de cacau** | **0,30**Pendente da aprovação da CAC | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolate e produtos de chocolate que contém ≥ 30% e < 50% de sólidos totais de cacau** | **0,70**Pendente da aprovação da CAC | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolates que contém ≥ 50 % e < 70% de sólidos totais de cacau** | **0,80** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolates que contém ≥ 70% de sólidos totais de cacau** | **0,90** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| Cacau em pó desengordurado 100%AR: Colocar a quantidade de gorduraCacau em pó desengordurado máximo 8% de gordura.Análise interna em relação ao limite.BR: Colocar o nome da categoría como cacau em pó desengordurado, pois não há padrão harmonizado no Mercosul. No Codex é diferente o límite de gordura. Quando se menciona desengordurado a análise seria feita no produto após a retirada de toda a gordura. Nesse caso teria que esclarecer que o resultado é para a amostra desengordurada. Os dados de cacau em pó considerando somente os dados da América Latina 20%, considerando os dados de todo o mundo seria 8% de rejeição com o limite de 1,5 mg/kg. Se o limite debería ser estabelecido no pó completamente desengordurado.. PY: concorda com o valor de 1,5mg/kg, entretanto irá avaliar a possibilidade de establecer o limite no produto completamente desengordurado ( sem conteúdo de gordura) UY: avaliará establecer o limite no pó sem conteúdo de gordura.. | BR :1,50 | Limite aplicado ao produto sem gordura |
| PESCADOSOs países acordaram avaliar a pertinência de alinhar a norma com os novos limites publicados pela UE em 2021.AR: Em relação aos moluscos bivalves e cefalópodes necessitaria verificar o contexto para a redução dos limites pela metade pela União Européia.BR: Irá verificar com os dados de ocorrência se poderia reduzir os limites de moluscos bivalves e cefalópodes. Irá avaliar a classificação e os limites propostos para peixes.PY: Os limites atuais de anchova e peixe espada estão maiores que os estabelecidos na norma da UE. Possui dúvida se irá se modificar toda a classificação e limites para alinhar com a União Européia.UY: Irá estudar os limites de moluscos e cefalópedes.As delegações irão estudar os pontos para a próxima reunião. |
| Parte comestível de peixe, exceto as espécies que possuem limite específico | 0,050 | Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro |
| Parte comestível dos seguintes peixes cavala (espécie S*comber*), atum (espécies *Thunnus, Katsuwonus pelamis, Euthynnus*) e *Sicyopterus lagocephalus* | 0,10 | Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro |
| Parte comestível dos seguintes peixesjudeu (espécie *Auxis*) | 0,15 | Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro |
| Parte comestível dos seguintes peixesbiqueirão (espécie *Engraulis*), espadarte (*Xiphias gladius*), sardinha (*Sardina pilchardus*) | 0,25 | Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro |
| Crustáceos (26): parte comestível dos apêndices e do abdómen (44). No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*), a parte comestível dos apêndices. | 0,50 |  |
| Moluscos bivalves (26) | 1,0 |  |
| Cefalópodes (sem vísceras) (26) | 1,0 |  |
| Erva MateAR: Está avançando com estudos sobre os efeitos de que o limite máximo não seja embasado somente em níveis de rechaço mas no tipo de consumo/substância inorgânica PY: Está avaliando internamente. Verificou a necessidade de modificar o limite, mas não possuem uma posição interna definida sobre os valores dos limitesUY: Vai aguardar as análises de ARBR: Vai encaminhar uma avaliação que fez sobre o impacto na saúde | UY: 0,60 ou 0,70BR: 0,90 |  |

**CHUMBO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Categoria de Alimento | Limite Máximo Tolerado (**mg/kg**) | Notas |
| **Produtos de chocolate que contém < 30 % de sólidos totais de cacau** | **0,20** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolate e produtos de chocolate que contém ≥ 30% e < 50% de sólidos totais de cacau** | **0,30** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolates que contém ≥ 50 % e < 70% de sólidos totais de cacau** | **0,40** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| **Chocolates que contém ≥ 70% de sólidos totais de cacau** | **0,50** | **Limite aplicado sobre a matéria seca** |
| Cacau em pó desengordurado 100%AR: De acordó com a classificação e os limites. Fica pendente a questão da gordura no cacau em pó.BR: se o limite para cacau em pó for no produto completamente desengordurado, o limite talvez necessite ser modificado.PY: acorda com o limte, entretanto irá avaliar a possibilidade de establecer o limite no produto completamente desengordurado. UY: avaliará establecer o limite no pó sem conteúdo de gordura. Deve se esclarecido como determinar o produto sem gordura (análise da gordura por método de referencia e derivar o valor descontando a gordura)Os países acordaram com os limites propostos no documento de trabalho, exceto para cacau em pó. | BR :0,70 | Limite aplicado ao produto sem gordura |
| Erva mateAR: Está avançando com estudos sobre os efeitos de que o limite máximo não seja embasado somente em níveis de rechaço mas no tipo de consumo/substância inorgânica PY: Está avaliando internamente. Verificou a necessidade de modificar o limite, mas não possuem uma posição interna definida sobre os valores dos limitesUY: Vai aguardar as análises de ARBR: Vai encaminhar uma avaliação que fez sobre o impacto na saúde | BR :1,20UY: 1,0 |  |
| CháLas delegaciones coincidieron en la conveniencia de revisar el límite actualmente establecido para plomo en té.AR: está realizando avaliação internaPY: acompanha a necessidade de elevar o valor, mas não tem uma posição fechada sobre o limiteUY: propôs o limite de 1 mg/kg com base no rechaço. BR: o tema continua em análise interna |  |  |
| Outros vegetais para infusãoAs delegações continuam avaliando o tema  |  |  |

## **METILMERCURIO**

Poderá ser realizada a análise de mercúrio total como triagem

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Categoria de Alimento | Limite Máximo Tolerado (**mg/kg**) | Notas |
| **Peixes não predadores** | **0,50** |  |
| **Peixes predadores, exceto as espécies com limites específicos** | **1,0** |  |
| **Atum** | **1,20** |  |
| **Alfonsino** | **1,50** |  |
| **Marlim** | **1,70** |  |
| **Cação** | **1,60** |  |
| Peixe espadaAR: Segue analizando internamente o limite diferenciado para peixe espada PY: Segue analizando internamente o limite diferenciado para peixe espada  | **BR:** 2,3 ou 2,4 mg/kg UY: Propõe 1,7 mg/kg para alinhar com o marlim que é similar ao peixe espada |  |

As delegações coincidiram com a conveniencia de establecer no RTM a possibilidade de determinar mercúrio total como triagem/screening e no caso do limite ser superado, realizad a determinação como metilmercúrio.

**OUTRAS CATEGORIAS A SEREM CONSIDERADAS**

1. “Frutas secas” (ver versión en portugués y español dado que las denominaciones son diferentes) propone: “Castañas, nueces y semillas oleaginosas” (para que tengan encuadramiento por ej el maní, sésamo, etc).

Em relação à categoria castanhas, nozes e sementes oleaginosas:

AR: Amendoim estaría incluido dentro de leguminosas, com o limite de 0,2 mg/kg. As sementes oleaginosas deveriam estar separadas e não incluídas junto com os frutos secos.

BR: propõe separar as categorías:

Amendoim (maní): 0, 2 mg/kg

Sementes oleaginosas, como de gergelim (sesamo), linhaça, girassol e abóbora (calabaza): (*a definir*)

Castanhas, incluindo nozes, pistachios, avelãs, macadâmia, amêndoas e coco desidratado: 0,8 mg/kg

A Delegação do Brasil vai avaliar os dados do GEMS/FOOD e a Regulamentação da UE para propor limites para as, cd e pb para sementes oleaginosas

UY: considera que amendoim estaría dentro de “frutos secos” (castanhas, nozes,..) . Considera que deveriam ser listados os frutos secos. Vai avaliar os limites para os 3 contaminantes e como estes produtos deveriam estar agrupados.

PY: considera que amendoim estaría dentro de leguminosas. Considera que deveriam ser listados os frutos secos. Vai avaliar se coco estaría incluido dentro de frutos secos. Vai avaliar os limites propostos.

Argentina: está de acordo em deixar o amendoim separado. Em relação às sementes, vai avaliar internamente. Não considera que o coco estaría incluido dentro de castanhas. Vai avaliar as propostas de valores para cada categoria.

1. “Cereales y productos de y a base de cereales, excluidos trigo, arroz y sus productos derivados y aceites”, propone: “Cereales y pseudocereales, y productos de y a base de cereales y pseudocereales, excluidos trigo, arroz y sus productos derivados y aceites” (los pseudocereales hoy no tiene encuadramiento).

AR: esta avaliando internamente o tema.Não poderia ser feita uma extrapolação direta do limite de cereais para pseudocereais sem dispor de dados sobre a presencia deste metais nestes produtos.

BR: Os pseudo-cereais seriam quinoa, amaranto, trigo sarraceno, chia

UY: solicita esclarecimentos de quais seriam os pseudocereais

PY: encontram-se avaliando internamente.

As delegações continuarão avaliando o tema

1. Incluir agua de coco en la categoría jugos y néctares de frutas.

BR: Solicita incluirlo para dejar claro el encuadramiento.

UY, está de acuerdo con la inclusión propuesta por Brasil.

AR e PY: estão avaliando o tema internamente

BR: considerando que o consumo de agua de coco não é relevante nos demais países, poderia estabelecer limite internamente

1. Vinho

BR: Propõe que a categoria de vinho seja alinhada com a do Codex para chumbo

AR, PY e UY: avaliarão internamente a proposta do BR de alinhar os limites de chumbo para vinho com os limites do CODEX

1. Con relación al Criterio específico establecido en la Parte I, punto 2.1 del RTM, solicita retirar el criterio que indica que el contenido máximo corresponde a la papa pelada, ya que muchas veces se consume con cáscara.

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.

1. Uruguay consultó qué tipos de azúcares se incluirían en la categoría “Azúcares”. Brasil aclaró que existe una norma en el Codex (CX 212-1999) para el azúcar destinado al consumo humano y que establece los diferentes tipos. El tema será analizado por los países.

Brasil: na discussão do Codex sobre limites de chumbo em diversas categorías, verificou que o açúcar mascavo/ não refinado teria contaminação maior do que os açúcares brancos, refinados. A delegação do Brasil irá apresentar uma proposta considerando o que está sendo trabalhado no Codex.

1. **Cogumelos**

A delegação do Uruguai verificou que os limites de cádmio da União Europeia para cogumelos foram alterados.

1. Algas marinhas

A delegação do Brasil verificou problemas em relação aos limites para algas marinhas deshidratadas e vai avaliar a norma da UE para propor limites de cádmio, chumbo e arsênio

1. Sal

A Delegação do Paraguai solicitou alinhar o limite de chumbo em sal de qualidade alimentaria ao valor do Codex.

A delegação do Uruguai verificou que os limites de chumbo foram modificados pelo Codex em várias categorias de alimentos

* Sucos e néctares
* Hortaliças do gênero Brassica
* Hortaliças da familia Curcubitacea;
* Hortaliças de fruto distintos da familia Curcubitacea;
* Azeitonas de mesa
* Compotas, geleias e marmeladas;
* Legumes de sementes secas das leguminosas (exceto soja)

A Delegação da Argentina encontra-se analizando a solicitação do Uruguai e solicitou que para o caso do limite de Chumbo para legumes de sementes secas das leguminosas seja mantido o limite atual de 0,2 mg/kg tal como se encontra na normativa da UE