**AGREGADO VI-A**

**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**

**ATA DA REUNIÃO VIRTUAL**

**ELABORAÇÃO DE UM REGULAMENTO HORIZONTAL SOBRE ADITIVOS E COADJUVANTES DE PRODUTOS LÁCTEOS**

Foi dada continuidade à discussão dos aditivos para leite e creme de leite em pó, leites fermentados e queijos, tomando como base o documento que constou como Agregado VII à ata 02/2021 da Comissão de Alimentos, traduzido para o português.

A Delegação da Argentina encaminhou uma nova proposta em relação ao descritor de queijos de soro. As demais delegações concordaram com a proposta, ficando pendente o termo entre colchetes [netamente diferente/claramente maior].

As Delegações acordaram incluir as clorofilas e os caramelos I, III e IV para uso como corantes em queijos de soro, ficando pendente a redação da nota.

A Delegação da Argentina manteve a solicitação de prever a possibilidade de uso de outros corantes, principalmente vermelhos e amarelos, para não impedir o desenvolvimento de novos produtos, principalmente para uso gastronômico, como ricotas com alto teor de gordura. Propôs que a nota para corantes em queijo de soro seja “somente para queijos saborizados/aromatizados ou com adições”. As demais delegações avaliarão na reunião ordinária.

Em relação às previsões de uso de Dióxido de titânio para queijos, a Delegação do Brasil mencionou que a avaliação da EFSA em 2021 concluiu que o uso do aditivo alimentar não era mais considerado seguro. A substância foi considerada como genotóxica e não foi possível definir um limite de segurança. Tal Delegação manifestou que poderia ser concedido um prazo de adequação para os produtos que hoje usam o dióxido de titânio e que existem substitutos no mercado, como o caso das clorofilas.

A Delegação do Paraguai manifestou acordo com a Delegação do Brasil em não incluir o dióxido de titânio, considerando a avaliação da EFSA e que a França já proibiu o uso.

A Delegação da Argentina manteve a posição de que seria prematuro retirar e que o JECFA ainda não tem uma posição sobre o assunto, sendo um aditivo usado há muito tempo. Propõe o limite de 1g/100g para queijos de soro, tal como para os demais queijos.

A Delegação do Uruguai manifestou que não teria inconvenientes em retirar as provisões de uso do dióxido de titânio, visto que atualmente os produtos que usam tal aditivo no país são destinados para exportação, portanto são regidos pelo país de destino.

Quanto ao uso de amidos modificados em queijos não maturados, a Delegação da Argentina manifestou que seriam usados principalmente para queijos de pote que não adotam sua própria forma, os quais não contam com um Regulamento de Identidade e Qualidade harmonizado no MERCOSUL. Por este motivo é que considera importante poder harmonizar a permissão de uso destas substâncias a nível MERCOSUL dado que existe intercâmbio comercial de este tipo de produtos.

A Delegação do Brasil comentou que poderia aceitar o uso dos amidos modificados como ingredientes e não como aditivos em queijos de alta umidade que não adotam sua própria forma e que uma solução seria abordar dentro de um padrão de identidade e qualidade (PIQ).

A Delegação do Paraguai concorda com a sugestão da Delegação do Brasil.

A Delegação do Uruguai compartilhou o manifestado pela Delegação do Brasil de elaboração de um PIQ abordando o uso dos amidos modificados como ingredientes em queijos não maturados com umidade maior ou igual a 55%. Sugeriu considerar se seria necessário contemplar na redação a existência de algum PIQ específico em algum dos Estados Partes de algum produto que não permita este ingrediente. Sugeriu ainda que poderia ser usado “se autoriza o uso do amido como ingrediente para os queijos não maturados com umidade maior a 55%, exceto para aqueles produtos que tenham um regulamento específico que não contemple o uso”. Mencionou que deveria ser estabelecido um limite máximo de uso.

A Delegação do Paraguai manifestou que poderia ser retirada a solicitação de inclusão de amidos modificados como estabilizantes para queijos não maturados. As demais Delegações concordaram com a exclusão.

As Delegações de Paraguai e Uruguai concordaram com a definição da categoria 1.2.2. A Delegação do Brasil manifestou que a descrição seria mais apropriada em um PIQ do que em um regulamento de atribuição de aditivos e, por isso, havia apresentado uma proposta de simplificação. Manifestou ainda que atualmente não teria inconvenientes em aceitar a descrição tal como proposto pela Delegação da Argentina, mas que o regulamento poderia ficar desatualizado caso o PIQ fosse modificado no futuro. Entende que a frase “O total de ingredientes não lácteos não deverá ser superior a 30% m/m do produto” deveria ser retirado ou deveria ser feita menção ao RTM. As demais Delegações avaliarão o ponto levantado pela Delegação do Brasil.

As Delegações concordaram em atribuir à lecitina a função de Emulsificante para queijos maturados, pois equivaleria mais adequadamente à ação exercida pela substância.

As Delegações concordaram que deveria constar no rótulo dos queijos em pó exclusivamente para uso industrial a expressão “uso industrial exclusivo”.

A Delegação do Uruguai manifestou que não encontrou especificações para o sorbato de sódio no JECFA, que consta como “não preparada”. Na reunião CCFA 51, foi descartado o estudo por falta de dados. Não constam especificações na União Europeia.

As Delegações concordaram em retirar (\*\*) atribuído para as lactases nas categorias 1.1, 1.2 e 1.3.

A Delegação do Paraguai concordou com a inclusão da fosfolipase A1 para categoria 1.2

As Delegações do Brasil e da Argentina concordaram em retirar as notas aplicáveis a lisozimas, proteases e quimosinas como coadjuvantes para a categoria 1.3.

A Delegação da Argentina propôs a nota “como antiespumante no leite para elaboração de queijos” para o coadjuvante INS 471 mono e diglicerídeos de ácidos graxos na categoria 1.3.

A Delegação do Uruguai propôs considerar como próxima categoria a ser discutida leite UHT.

**Lista de participantes**

**Argentina**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector oficial** | |
| Lucía Jorge | SCI |
| María del Carmen Cremona | SCI |
| Claudia Viano | INAL/ANMAT |
| Andrea Calzetta Resio | SENASA |
| Martín Arobba | SENASA |
| Yanina Ocampo | SENASA |
| Julia Vives | SENASA |
| Margarita Henriquez | MAGyP |
| Juan Carlos Pagano | MAGyP |
| Josefina Meana | MRECIC |
| **Sector privado** | |
| Horacio Belcuore | CIPA |
| Analía Castellani | COPAL |
| Laura Legrand | COPAL |
| Laura Piuzzi | COPAL |
| Gabriel Pons | COPAL |
| Gustavo Sattler | COPAL |
| Adrián Arnold | COPAL |

**Brasil**

|  |  |
| --- | --- |
| **Setor oficial** | |
| Ligia Lindner Schreiner | ANVISA |
| Larissa Bertollo Gomes Pôrto | ANVISA |
| João Neto | MAPA |
| Luciana meneghetti | MAPA |
| Marcelo de Andrade Mota | MAPA |
| Elenita Ruttscheidt Alburque | MAPA |
| Rafael Vinicius G. C. Lima | INMETRO/CAINT |
| **Setor privado** | |
| Eduardo Nascimento Silva | ABIR |
| Cristina Mosquim | VIVA LÁCTEOS |
| Mônica Pinho Cerqueira | VIVA LÁCTEOS |
| Anna Júlia Portz Marchi | VIVA LÁCTEOS |
| Fatima D´Elia | ABIAM |
| Fabiana Chebel | ABIAM |
| Carolina Zago | ABIAM |
| Fabio Itami | ABIAM |
| Ignez Goes | ABIA |
| Anne Porto | ABIA |
| Michael Mitsuo Saito |  |

**Paraguai**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector Oficial** |  |
| Alberto Bareiro | INAN |
| Zuny Zarza | INAN |
| Lourdes Torres | INAN Asesor |
| Javier Romero | INAN Asesor |
| Marizela López | INAN |
| **Sector Privado** |  |
| Carina López | Cooperativa La Holanda Ltda |

**Uruguai**

|  |  |
| --- | --- |
| **Setor oficial** | |
| PEDRO FRIEDRICH | LATU |
| **Setor privado** | |
| OSCAR GONZALEZ | CONAPROLE |