Agência Nacional de Vigilância Sanitária

ATA DE REUNIÃO

Reunião preparatória para a 1º reunião do SGT-3 Comissão de Alimentos do Mercosul: aditivos lácteos

UNIDADE DA ANVISA: GGALI

LOCAL: sede ANVISA em Brasília

DATA: 02/03/2020

HORÁRIO: 14:00-18:00

Assuntos Tratados:

- ✓ **Aditivos para leite e creme em pó**

O documento de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para leite e creme em pó constou como AGREGADO XIV da ata última reunião da Comissão de Alimentos do Sub-Grupo de Trabalho (SGT-3) do Mercosul realizada de 18 a 22 de novembro de 2019. O único ponto pendente é a previsão de uso de lactases como coadjuvantes de tecnologia para leites com conteúdo de lactose modificado. Constou na ata que o Brasil entende que a aprovação genérica de lactases não seria apropriado, pois os métodos de obtenção das enzimas influenciam no risco associado ao produto.

As enzimas aprovadas atualmente no país estão listadas na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 53, de 7 de outubro de 2014, que dispõe sobre a lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral. Além da lista positiva, algumas enzimas foram aprovadas por meio de Resolução Específica (RE), de acordo com o estabelecido no parágrafo 4º do artigo 4º da RDC nº 54, de 7 de outubro de 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

A ANVISA levantou as enzimas autorizadas atualmente no Brasil e foram identificadas lactases aprovadas por RE, além das listadas na RDC n. 53/2014. No entanto, encaminhar uma lista fechada de lactases no Mercosul poderia impedir o uso de novas lactases que sejam aprovadas futuramente no país. Assim, na reunião virtual sobre aditivos lácteos do SGT-3 que ocorrerá no próximo dia 9, o Brasil vai mostrar a lista de lactases aprovadas no país e proporá que o regulamento preveja o uso de lactases autorizadas, de forma que cada país possa ter internamente suas aprovações, sem listar especificamente as enzimas. A ANVISA está trabalhando em como disponibilizar as informações sobre as enzimas aprovadas por RE.

- ✓ **Aditivos para produtos lácteos fermentados**

O documento de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para produtos lácteos fermentados constou como AGREGADO XV da ata última reunião da Comissão de Alimentos do SGT-3.

Citrato trissódico, INS 331(iii): consta na tabela 3 do padrão *Codex Alimentarius* de Aditivos Alimentares (CODEX STAN 192), de aditivos alimentares aprovados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Entretanto, a categoria 1.2 de produtos lácteos fermentados está no Anexo da Tabela 3. Assim, apenas os aditivos alimentares previstos nas Tabelas 1 e 2 podem ser usadas para esta categoria. O citrato não consta nas Tabelas 1 e 2 do Codex para os produtos lácteos fermentados. Na Europa, os citratos de sódio são previstos como aditivos do grupo I, permitidos de acordo com as BPF em quantidade suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado (*quantum satis*) no Regulamento EU 1333/2008. Os aditivos do grupo I são permitidos para a categoria de produtos lácteos fermentados não saborizados não

tratados termicamente após a fermentação (categoria 01.3) e tratados termicamente após a fermentação (categoria 01.4). O citrato atua estabilizando a micela de caseína e teria função tanto nos produtos com adição, quanto nos sem adição. Assim, a nota "Somente para leites fermentados com adições" deveria ser retirada, permitindo o uso em produtos lácteos fermentados de forma geral.

INS 471: Mono e diglicerídeos de ácidos graxos: O Brasil solicitou esta inclusão e teria justificativa tecnológica e uso no país, além de estar previsto no *Codex Alimentarius* para esta categoria. Na última reunião, a Argentina solicitou incluir também o aditivo INS 472b. Não foi identificada justificativa de uso para este aditivo nestes produtos no Brasil e não está listado no Codex. O INS 472b é previsto no Codex apenas para os produtos lácteos fermentados que sofrem tratamento térmico após a fermentação, produto que não está sendo discutido no documento. Assim, a Argentina deve apresentar a justificativa de uso para o INS 472b. Adicionalmente, verificou-se que o nome "Ésteres de mono e di glicerídeos de ácido lático" não estaria correto. O aditivo é "Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids" e a tradução deveria ser "Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático".

Para a categoria 01.2.1, foi discutido que englobaria leites fermentados naturais, para os quais não existiria justificativa tecnológica de uso de estabilizantes/espessantes. O uso destes aditivos seria justificado apenas em produtos lácteos fermentados desnatados. Discutiu-se se seria apropriado incluir nota limitando o uso destes aditivos apenas nos produtos desnatados e foi concluído que uma alternativa seria alterar a denominação da categoria para "Leites fermentados **desnatados** sem tratamento térmico depois da fermentação".

Em relação à previsão de uso do aditivo INS 160a(iii) Beta-caroteno de *Blakeslea trispora*, foi informado que a última avaliação do JECFA retirou a IDA considerando um risco de câncer aumentado para fumantes relacionado ao consumo de beta-carotenos sintéticos. A avaliação considerou também o INS 160a(i) beta-caroteno sintético idêntico ao natural, além de outros beta-carotenos sintéticos. Caso haja decisão de retirar o INS 160a(iii), o INS 160a(i) também deverá ser retirado.

Constou na ata que o Brasil verificaria a avaliação de segurança para o corante INS 163(iii) Extrato de groselha negra (antocianinas). Na opinião científica da EFSA sobre o uso de antocianinas (E163) como aditivos alimentares, o painel considerou que a exposição estimada dos usos e os níveis dos extratos de casca de uva e de groselha negra não seria preocupação de segurança. https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2013.3145. No JECFA, o aditivo foi avaliado na 30ª reunião, não sendo alocada uma IDA.

Em relação às enzimas lactase e quimosina como coadjuvante de tecnologia para produtos lácteos fermentados, a proposta será a mesma discutida para leite e creme em pó, ou seja, que a previsão seja de uso das lactases e quimosinas autorizadas. A quimosina atua desestabilizando a micela de caseína, abrindo e melhorando a textura de iogurtes "tipo grego", imitando o efeito que se teria com um iogurte com alto teor de proteína.

- ✓ **Aditivos para queijos**

A coluna indicada no documento como "limite Codex" foi incluída apenas para orientação e preparação da posição brasileira, mas será excluída do documento a ser encaminhado para os demais países.

A mesma conclusão sobre os beta-carotenos sintéticos para os produtos fermentados valerá para os aditivos para queijos.

Aditivos para queijos frescos

Na definição, foi discutido que seria importante adicionar exemplos de produtos que representassem grupos de queijos considerados como queijos frescos, sendo definido listar além dos exemplos já citados: "petit suisse, queijo fresco ultrafiltrado, cottage e cream cheese".

INS 201 sorbato de sódio: não tem especificação no JECFA nem está previsto no *Codex Alimentarius* para nenhuma categoria, mas estava previsto no Mercosul. Será retirado do documento.

INS 280 (ácido propiônico), INS 281 (propionato de sódio), INS 282 (propionato de cálcio) e INS 283 (propionato de potássio): o setor solicitou a inclusão destes aditivos como conservantes, mas não apresentaram ao MAPA justificativa tecnológica. São aditivos BPF listados no CODEX, ou seja, não possuem IDA alocada e, assim, não teriam preocupação de segurança. Foi levantado que seria ácido naturalmente presente em produtos lácteos, que possuiriam ação contra a formação de mofo e que seriam adicionados no queijo cottage na etapa de dressing. A justificativa tecnológica deve ser apresentada de forma mais detalhada ao MAPA antes da próxima reunião do SGT-3.

Os polifosfatos teriam justificativa de uso em muçarela, sendo adicionados antes da etapa de filagem em produtos processados de forma contínua ou semi-contínua, agindo de forma a reter a água. As muçarelas feitas por este processo são vendidas raladas e são destinadas a serem vendidas para serem usadas como ingrediente em indústrias de alimentos. No Codex os fosfatos são permitidos para muçarela, queijo cottage, cream cheese e para outros queijos frescos, com limites diferentes para cada caso. Cabe ressaltar que no Codex o limite é expresso em fósforo e no Mercosul é expresso em P_2O_5. Como apenas foi apresentada justificativa tecnológica para muçarela, a proposta seria de inicialmente manter com a nota "Somente para muçarela com processo de fabricação com salga seca", sendo informado que o Brasil está avaliando a justificativa para outros queijos. Assim, o limite seria alinhado ao estabelecido no Codex para muçarela.

INS 338 ácido fosfórico: seria uma alternativa de ácido inorgânico que atuaria na redução do pH do queijo, sem trazer sabor ácido indesejável que pode ser observado com o uso de ácido cítrico, láctico ou acético. O uso do ácido fosfórico acarreta numa maior perda de umidade durante o processamento e menor sinérese da coalhada produzida. O aditivo está no Codex, com o mesmo limite proposto.

INS 575 Glucono-delta-lactona: aditivo BPF listado no Codex. O aditivo é usado com o objetivo de acidificar o leite de forma gradual, ocorrendo liberação controlada de ácido, além de ter capacidade de tamponamento do meio.

Aditivos para queijos maturados

A definição de queijos maturados inclui a definição do teor de umidade, englobando queijos de muita alta, alta, média e baixa umidade. Não foram identificados queijos maturados de muita alta umidade. Decidiu-se retirar a referência aos teores de umidade da definição.

INS 201 sorbato de sódio: não tem especificação no JECFA nem está previsto no Codex Alimentarius para nenhuma categoria, mas estava previsto no Mercosul. Será retirado do documento.

INS 252 nitrato de potássio: não é utilizado no Brasil e será retirado do documento.

INS 1105 lisozima: atualmente o limite é expresso em mg por litro de leite, pois é adicionado no leite que será usado para fazer queijo. Considerando: a) a concentração da lisozima no queijo vai depender do processo de maturação do queijo; e b) o aditivo não tem IDA alocada sendo considerado BPF pelo CODEX e é listado para esta categoria, foi decidido retirar o limite e prever o uso *quantum satis*.

INS 153 carvão vegetal é usado para marcação de queijos, por meio de carimbos aplicados na casca. Também é usado no queijo Morbier por questões tradicionais, sendo adicionado no meio da massa. Assim, decidiu-se alterar a nota para "Somente para casca de queijo e para queijo Morbier".

Acordou-se retirar alumínio, prata e ouro por preocupações de saúde e não ter justificativa tecnológica de uso.

O aditivo INS 180 Lithol BK não tem previsão no JECFA, mas está listado no Regulamento EU 1333/2008, sendo permitido em quantidade *quantum satis* para casca de queijo, desde que o alumínio proveniente das lacas INS 180 e INS 120 ácido carmínico não ultrapasse 10 mg/kg. O aditivo INS 180 poderia ser um

substituto para a fucsina, corante vermelho usado atualmente em casca de queijo reino e que possui preocupações de segurança. Assim, o aditivo vai ser mantido de acordo com a referência da União Europeia, com a nota de "Somente para casca de queijo". O aditivo tem especificação no FCC.

INS 170(i) carbonato de cálcio estava previsto como corante, mas foi enquadrado como regulador de acidez e está previsto no Codex para uso na massa do queijo. O setor vai apresentar justificativa para o MAPA.

Aditivos para queijo de soro

Não foi identificado no Brasil a comercialização de queijos de soro.

Aditivos para queijo em pó

Sem considerações em relação à proposta anexa.

Aditivos para queijo processado ou fundido

INS 201 sorbato de sódio: não tem especificação no JECFA nem está previsto no *Codex Alimentarius* para nenhuma categoria, mas estava previsto no Mercosul. Será retirado do documento.

Atualmente é permitido no Mercosul o uso de tartaratos de sódio e potássio, sem listar os aditivos específicos permitidos. Vai ser feito o alinhamento com o Codex.

Realçadores de sabor: seriam usados nestes produtos para reduzir o sódio adicionado, visto que é possível adicionar quantidades menores de sódio e obter um mesmo sabor salgado. Os aditivos estão listados na tabela 3 do Codex, sendo permitidos para uso nesta categoria.

Aditivos para queijo de proteína de soro

Sem considerações em relação à proposta anexa.

Coadjuvantes para queijos

O setor encaminhará lista de coadjuvantes necessários para queijos, sendo que a posição será alinhada à decisão para os coadjuvantes para leite em pó e leites fermentados.

DOCUMENTOS ANEXADOS:

- ✓ Lista de presença
- ✓ Documento de aditivos para queijos com as modificações após a reunião

Responsáveis pela elaboração desta ata de reunião: GEARE/GGALI (ANVISA)