

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA RESTRIÇÃO DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS PARA ALIMENTOS

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão Nº 20/02 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções Nº 19/93, 91/93, 86/96, 144/96, 38/98, 52/98, 53/98, 54/98, 38/01 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que segundo a Resolução GMC Nº 86/96 foram aprovados, para uso em alimentos em geral, segundo as Boas Práticas de Fabricação, os seguintes aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 410 goma garrofín, INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto, INS 414 goma arábica, INS 415 goma xántica, INS 425 goma konjac.

Que segundo a Resolução GMC Nº144/96 foi aprovado o aditivo INS 418 goma gellan para uso em alimentos.

Que segundo a Resolução GMC Nº 38/01 foram aprovados, para uso em alimentos, os seguintes aditivos: INS 417 goma tara, INS 407a algas *Eucheuma* processada.

A necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando proteger a saúde da população.

A necessidade de adotar medidas para proteger a população contra riscos associados ao consumo de aditivos gelificantes de consistência firme, permitidos para as categorias de alimentos sobremesas e balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, utilizados em produtos gelificados, acondicionadas em pequenas cápsulas ou recipientes semi-rígidos (mini-taças, mini-copos ou mini-cápsulas), que se ingerem de uma só vez pressionando a cápsula ou a embalagem para projetar o produto na boca.

Que para o caso da goma konjac seria necessário estender a medida às sobremesas, balas e similares a base de gelificantes já que podem apresentar o mesmo risco que as mini-cápsulas.

Que a medida é tomada uma vez que esses produtos combinam fatores de risco em função de sua tamanho, forma, consistência, forma de ingestão e propriedades físico-químicas de determinados aditivos, podendo bloquear a garganta e causar asfixia, já que não se dissolvem na boca e são difíceis de triturar.

Que a advertência na rotulagem desses produtos não é suficiente para proteger a saúde humana, especialmente no que diz respeito às crianças.

Que foram relatadas várias mortes de crianças no Canadá, Estados Unidos, Austrália e países asiáticos, incluindo Taiwan, associadas ao consumo de gelatinas contendo konjak, acondicionadas em mini-embalagens.

As Decisões da Comissão das Comunidades Europeias, as medidas do Food and Drug Administration dos Estados Unidos da América (FDA), da Canadian Food Inspection Agency(CFIA) relacionadas aos produtos em questão.

Que os casos adversos anteriormente relatados remetem para a conveniência de uma regulamentação comum e atualizada de alteração dos Regulamentos Técnicos MERCOSUL harmonizados, especificamente quanto à proibição dos aditivos constantes do presente Regulamento Técnico como medida de urgência sanitária para proteção da saúde da população.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 – Proibir o uso do aditivo INS 425 konjac (goma konjac, farinha de konjac ou glucomanano de konjac) em produtos de sobremesas, balas e similares a base de gelificantes.

Art. 2 - Proibir o uso dos aditivos: INS 400 – ácido alginico, INS 401-alginato de sódio, INS 402-alginato de potássio, INS 403-alginato de amônio, INS 404-alginato de cálcio, INS 405-alginato de propileno glicol, INS 406-ágar-ágar, INS 407-carragenina, INS 407a-alga *Echeuma* processada, INS 410-goma jataí (alfarroba, garrofina, caroba), INS 412 goma guar, INS 413-goma tragacanto (adragante), INS 414-goma arábica(acácia), INS 415-goma xantana, INS 417–goma tara e INS 418–goma gelana, em sobremesas e balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, utilizados em produtos gelificados, acondicionadas em pequenas cápsulas ou recipientes semi-rígidos (mini-taças, mini-copos ou mini-cápsulas), que se ingerem de uma só vez pressionando a cápsula ou a embalagem para projetar o produto na boca.

Art. 3 - Ficam revogadas as disposições relativas das Resoluções GMC Nº 53/98 - Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos Nº 5 - balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e 54/98 - Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos Nº 19 – sobremesas, com relação aos aditivos e condições estabelecidas nos artigos 1 e 2 desta Resolução.

Art. 4 - Os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

ARGENTINA:

Ministerio de Salud
Secretaria de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

BRASIL

Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

PARAGUAI

Ministério de Salud Pública y Bienestar Social
Ministério de Industria y Comercio

URUGUAI

Ministério de Salud Pública
Ministério de Ganaderia, Agricultura y Pesca
Ministério de Industria, Energia y Minería
Laboratório Tecnológico del Uruguay

Art. 5 - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 6 - Os Estados Partes deverão incorporar a presente Resolução aos seus ordenamentos jurídicos nacionais até 09/VII/05.

LVIII GMC – Assunção, 09/VI/05