

Sumário Executivo

Estudo de Impacto e Viabilidade do Programa de Avaliação da Conformidade para estabelecimento de índices máximos de substâncias que migram das louças para os alimentos

O Estudo de Impacto e Viabilidade do Programa de Avaliação da Conformidade para estabelecimento dos índices máximos de substâncias que migram das louças para os alimentos compõe a nota técnica Dqual/Dipac 025/2011. Este sumário executivo visa resumir o que foi abordado no estudo, refletindo sobre a pertinência de se desenvolver ou não um programa de avaliação da conformidade, informando o tratamento que a Diretoria da Qualidade do Inmetro dará quanto ao tema em questão.

A demanda por um Programa de Avaliação da Conformidade para estabelecimento de índices máximos de substâncias que migram das louças para os alimentos foi apresentada pelo Presidente do Sindicato das Indústrias de Vidros, Cristais, Espelhos, Cerâmica de Louça, Porcelana, Pisos e Revestimentos Cerâmicos do Paraná (Sindilouças/PR), Sr. José Canisso, durante a 30ª Reunião do Comitê Brasileiro de Avaliação da Conformidade (CBAC). A demanda do sindilouças/PR cogitava a possibilidade de contaminação de alimentos pelas louças importadas com produtos químicos, dentre eles, o chumbo e outros metais pesados.

A competência legal da regulamentação do tema é da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Em 21 de setembro de 2010, os técnicos do Inmetro realizaram reunião, em Brasília, com vistas a propor à Agência parceria no estudo para averiguar a eventual migração de substâncias tóxicas em louças para alimentos, representando risco à saúde e ao meio ambiente. A Anvisa informou já acompanhar o tema, porém relatou não haver estudos conclusivos sobre a existência ou não do problema, impossibilitando a justificativa de implantação de um programa de avaliação da conformidade. Retificou ainda que, a eventual ocorrência desta contaminação, pode ocorrer tanto com o produto nacional quanto com o importado.

Visando ampliar o conceito e a aplicação do estudo, entende-se que deverão ser pesquisadas todas as possíveis embalagens e equipamentos (utensílios) de louça em contato com alimentos, tais como pratos, copos, xícaras, travessas confeccionadas de materiais como cerâmica, cerâmica vitrificada, porcelana, vidro e plásticos/polímeros/resinas, ou seja, todo material que é confeccionado com a finalidade de dispor alimentos.

Não existe norma técnica que trata dos índices máximos de substâncias que migram de louças para alimentos. No entanto, a Portaria SVS 27/96 estabelece metodologia de ensaio e os limites de migração total e de migração específica de chumbo e cádmio para artigos de cerâmica ou metal, que contenham algum tipo de revestimento (decoração, cerâmica, esmaltada ou vitrificada) na face de contato com alimentos, proibindo o uso de cerâmica porosa para contato com alimentos. Para este Estudo, a Resolução Anvisa

105/1999 e a Resolução do Mercosul RDC 52/2010, para estabelecer os parâmetros e limites de migração específica (LME) para as louças de mesa, foram utilizadas.

O laboratório do Centro de Tecnologia de Embalagem (CETEA)/Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) está capacitado a realizar os ensaios para louças, previstas na Portaria SVS 27/96, e está trabalhando para obter a acreditação do laboratório para este escopo.

Segundo o Sistema ALICEweb/MDIC, verificou-se que, nos últimos anos, o Brasil tem importado muitas louças principalmente da China (cerca de 95% do volume desses produtos são de origem chinesa).

Durante a realização do estudo de impacto e viabilidade, não foi possível identificar a ocorrência de contaminação dos alimentos através do contato com as louças, mas existem estudos que demonstram que o problema tem potencial de ocorrer, não sendo conclusivos ou detentores de reconhecimento pela comunidade científica, independente de origem da louça, nacional ou importada. Além disso, mesmo que houvesse contaminação do alimento, não foi evidenciado qual seria o limite máximo admissível para cada contaminante (ex: urânio, cromo hexavalente) e, a partir deste, venha a representar risco toxicológico ao ser humano.

Segundo informações dos pesquisadores da Universidade de São Carlos, a resolução do Grupo Mercado Comum, assim como as demais legislações brasileiras para embalagens, destinada ao contato com alimentos, só permite o uso de substâncias descritas nas listas positivas de materiais básicos (polímeros e resinas) e aditivos. Nestas listas positivas, estão especificadas restrições como limites de composição (LC), limites de migração específica (LME) detectada em simulantes de alimentos e restrições de uso quando a substância é aprovada para contato com apenas algumas classes de alimentos, ou para determinados tipos de materiais de embalagem. A legislação envolve também a determinação de um limite de migração total (8mg/dm² ou 50mg/kg).

Como não há evidências do problema apontado pelo demandante, o Inmetro decidiu não implantar programa de avaliação da conformidade para o estabelecimento dos índices máximos de substâncias que migram das louças para os alimentos. Se, no futuro, constatar-se risco à população, o Inmetro permanece ao dispor da Anvisa para retomar a discussão de um eventual programa.

Face ao acima exposto, o Inmetro decidiu-se por não desenvolver o programa de avaliação da conformidade, apresentando os resultados do estudo de impacto e viabilidade, em reuniões oportunas, ao Comitê Brasileiro de Avaliação da Conformidade (CBAC).