

Proposta do Brasil para a Revisão Resolução GMC Nº 46/06

LI Reunião Ordinária do SGT n.3

(Venezuela/Outubro de 2013)

O Brasil reitera sua solicitação de incluir a previsão de uso do cobre na Resolução GMC n.46/06. Além das razões apresentadas durante as discussões ocorridas nas reuniões da Comissão de Alimentos e na Nota Técnica anexada à ata da L Reunião Ordinária do SGT n.3, o Brasil transcreve, abaixo, mensagem da representante do BfR sobre questionamento feito a este órgão em relação ao uso do cobre em contato com alimentos:

"De: Pfaff Karla [Karla.Pfaff@bfr.bund.de]

Enviado: quarta-feira, 12 de junho de 2013 10:39

Para: Gustavo Tayar Peres

Assunto: Copper equipment for food production

Dear Mr. Peres,

We don't have specific recommendations or legislation on food contact materials made of metals. But I can inform you that in the next time a Technical Guide on Metals and Alloys used in food contact materials and articles prepared by the Council of Europe will be issued. In this guideline specific release limits (SRL) for metals are specified. For your personal information I have added a copy of the table with the SRL's. The complete guideline is expected to be published at the following website: <http://chp.edqm.eu/> .

Best regards,

Karla Pfaff

Dr. Karla Pfaff

Bundesinstitut für Risikobewertung

Fachgruppenleitung Analytik und Expositionsabschätzung, Abteilung Sicherheit von verbrauchernahen Produkten Federal Institute for Risk Assessment Head of Unit Analysis and Exposure Assessment, Department Safety of Consumer Products Max-Dohrn-Str. 8-10, 10589 Berlin Tel. +49 30 18412-3669 Mobil +49 170 7800370

www.bfr.bund.de"

Em complemento à resposta anterior, a representante esclareceu sobre os SRL's:

"-----Mensagem original-----

De: Pfaff Karla [mailto:Karla.Pfaff@bfr.bund.de]

Enviada em: quinta-feira, 13 de junho de 2013 03:40

Para: Gustavo Tayar Peres

Assunto: Antw: RES: Copper equipment for food production

SRL are related to the release from food contact materials made of metals and alloys, only. These limits are not meant as limits in food.

Restrictions in food are set in the European legislation on contaminants for some toxic metals (lead, cadmium, mercury, inorganic tin) see:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20100701:EN:PDF>

.

Best regards,
Karla"

Conforme mencionado pela representante do BfR, O Guia Técnico do Conselho da Europa sobre Metais e Ligas Metálicas em Contato com Alimentos está em revisão. Abaixo está transcrita a informação disponível na página do Conselho (<http://www.edqm.eu/en/packaging-food-and-medicines-1477.html>):

"Since 2009, priority has been given to the work on metals and alloys that are used in food packaging and also in the manufacture of articles in contact with food.

A new Resolution and a Technical Guide on Metals and Alloys, which supplements the Resolution, are being prepared in collaboration with European experts in this field from national authorities, manufacturers and private testing laboratories (finalisation is expected in 2013). This Resolution defines quality requirements for materials such as aluminium foil, kitchen utensils, coffee machines etc., for which no specific EU regulations exist. The text recommends the implementation of Specific Release Limits (SRL) in Council of Europe members states for metal ions that are released from materials in contact with foodstuffs.

For example, nickel release should not exceed 0.14 mg/kg and lead should not be released in amounts greater than 0.010 mg/kg (as ion concentrations measured in food). Detailed instructions on how to perform laboratory testing are described.

..."

Assim, o Brasil considera que a permissão de uso de cobre em contato com alimentos, sem restrições de categorias, e a definição concomitantemente de um parâmetro similar ao *Specific Release Limits* (SRL) é a forma mais adequada de regulamentação, pois está baseada na quantidade de substância que é transferida do equipamento/embalagem para o produto com a aplicação das Boas Práticas de Fabricação. Assim, não são estabelecidos limites para os alimentos no mesmo regulamento que trata de materiais metálicos destinados ao contato com alimentos. Esta abordagem permitiria, também, que a questão do uso do cobre fosse resolvida imediatamente, já que o assunto foi discutido nas últimas 5 reuniões da Comissão de Alimentos.

Também foi feito contato com o FDA sobre o mesmo assunto e a seguinte resposta foi obtida:

"De: McAdams, Kenneth [mailto:Kenneth.McAdams@fda.hhs.gov]

Enviada em: segunda-feira, 10 de junho de 2013 17:31

Para: Gustavo Tayar Peres

Assunto: FW: Metalic cooper equipments

Dear Gustavo:

Copper metal and its alloys are not the subject of a regulation under 21 CFR for use as food-contact materials. Although they would be considered indirect additives in such use, FDA has historically not objected to the use of copper and its alloys in contact with food if the copper alloy remains stable and intact, insoluble, chemically inert, and resistant to corrosion and abrasion in its intended conditions of use, such that there is little or no likelihood that its components would migrate to food at other than insignificant amounts. However, because copper and its alloys may not maintain these properties in contact with moist or aqueous food with a pH below 6, it should not be used under this condition, with following exceptions:

- 1) Copper and copper alloys may be used in contact with beer brewing ingredients that have a pH below 6 in the prefermentation and fermentation steps of a beer brewing operation.
- 2) Copper and copper alloys may be used for their antimicrobial effect as components of permanent or semi-permanent food contact surfaces if they are registered for such use under the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (FIFRA, administered by the Environmental Protection Agency), under the use conditions permitted according to this registration.

Copper and its alloys should also be of a purity suitable for the intended use, which includes that it should not contain significant levels of lead or other toxic metals (for example, lead solder seams) that may migrate to food.

Please do not hesitate to contact us if you have any further questions on this matter.

Sincerely,

Kenneth McAdams
Consumer Safety Officer
Division of Food Contact Notifications
Office of Food Additive Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition/FDA

Em relação aos comentários feitos pela delegação do Uruguai, cabe esclarecer que o FDA não proíbe o uso de cobre sem revestimento em contato com alimentos, conforme transcrito acima (*"FDA has historically not objected to the use of copper and its alloys in contact with food if the copper alloy remains stable and intact, insoluble, chemically inert, and resistant to corrosion and abrasion in its intended conditions of use, such that there is little or no likelihood that its components would migrate to food at other than insignificant amounts"*). Como a possibilidade de ocorrer migração para alimentos aquosos com pH baixo é maior, a Agência americana recomenda evitar este uso. No entanto, o uso para destilação do mosto de bebidas alcoólicas não se encaixa em nenhuma das exceções feitas pelo FDA.

Em relação à referência feita aos limites de migração específica que constam nos documentos de materiais plásticos (GMC n.32/07 e GMC n.02/12), não é possível fazer extrapolação para materiais metálicos. Uma vez que o material é colocado em contato com o alimento intencionalmente, a quantidade transferida máxima transferida deve estar baseada nas BPF, considerando que a transferência é inevitável e que as quantidades que migram não representam risco à saúde.

A Delegação do Brasil não se opõe ao estabelecimento de limites em alimentos, mas ressalta que estes devem ser elaborados considerando diversos parâmetros, como ocorrência natural, Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação e exposição. Além disso, a resolução GMC n.46/06 não deve restringir o uso em categorias de alimentos específicas para evitar restrições tecnológicas desnecessárias.