



Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres

Reunião GT Alimentos para fins Especiais

São Paulo, 10 de outubro de 2016

PRESENÇA:

Maria Carolina Granolla, Abbott; Thamires Tavares, Sanofi; Amanda Teixeira, Ajinomoto; Aline Luengo e Michele Carmona, Nestlé; Ana Paula Freitas, Isabel Martin e Tais Gouveia, Danone; Ana Maria Giandon, AMG Foods; Yaisa Faria, Farmoquímica; Tais Carlotto, Prodiel; Juan Thompson, Fernando Lotto e Andréa Baptista, Abiad.

1. Consulta Pública 255/16 e 256/16 – Declaração de Lactose

Ana Maria iniciou a reunião e explicou que entrou em contato com o Adolfo Iutz e com a Food Intelligence e que eles tem a legislação de HPLC que é 0,5 e metodologia de cromatografia líquida e o kit enzima colorimetria de 15 a 800ppm que daria para obter o 0,01. A SFDK só faz HPLC e é 0,05 e o custo é de 400 a 600,00 por análise.

Entrou em contato com o laboratório de Santa Catarina Lassen(?) mas tem ainda que falar com uma pessoa para ver o método usado para obter o 0,01.

Questionou como pensaram a questão do limite. Nestlé disse que a recomendação da Suíça é a da consulta.

Ficou em dúvida, por exemplo biscoito com cobertura de chocolate (rótulo diz que pode conter leite). Neste caso, tenho que dizer que contém lactose? E se for 0,01 acima, é obrigatório declarar. Como a decisão será feita de declarar sem fazer a análise.

Fernando disse qual é o custo das empresas, já que é preciso mudar processos, o que não é fácil mudar em pouco tempo.

Ana buscou na internet referência de produtos lácteos com lactose, estudou e comentou que os queijos muito maturados, comem a lactose. Se eu fizer um molho a base de queijo, e colocar gorgonzola. Pela referência seria contém derivados de leite e contém lactose, e se colocar x% de gorgonzola, terei x% de lactose, teria que fazer cálculo.



Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres

Amanda queria sugerir que na legislação viesse que os fornecedores serão obrigados a informar o teor de lactose nos produtos, apenas informam que contém.

Todos os fornecedores de matéria prima láctea terão que fazer laudo. Ana disse que é muito importante teu fornecedor de matérias primas forneça laudo analítico do teor de lactose, você vai fazer calculo teórico proporcional para tomar uma decisão. Isso é importante mencionar para pedir prazo.

Amanda sugeriu alterar no parágrafo 3º, acrescentar “os fornecedores de ingredientes deverão informar o teor de lactose, quando solicitado pelas indústrias. **Pensar se seria uma relação comercial e não regulatória.**

Houve discussão sobre a questão de os produtos conter traços de leite. Ana Maria disse que algumas empresas vão fazer análise e outras não, ficando à critério da empresa.

Silvia comentou que se você diz que pode conter leite, pode conter lactose. Ana estudou a legislação e o foco deve ser a presença de lactose. A quantidade de 0,01 é baixo, mas a indústria gostaria de voltar para 0,05. Há que se mostrar a dificuldade de atingir esse limite e há laboratórios que fazem a análise, mas não no limite de 0,01. Olharam os produtos e quando tem a presença incidental do leite, a questão é como declarar a presença de lactose ou não. Caberá à empresa se quer aprofundar o assunto.

Houve discussão sobre como deve ser a declaração quando o produto é misturado com leite. Amanda disse que é preciso observar a sugestão do modo de preparo da embalagem. Ana perguntou como é feito fora do Brasil, mas não houve uma conclusão.

Sarita sugeriu colocar quando o modo de preparo incluir a adição de leite, o teor de lactose do leite não será considerado para a declaração. Procurar legislações internacionais justificativas. O que foi considerado como produto final?

Parte dos fornecedores teriam que colocar que quando soma várias matérias primas se houver mais de 0,01 no produto final pode ter quantidade maior. Existe a preocupação de que a formulação chegue a mãos erradas; não abrir fórmula para o mercado. Houve discussão sobre o tema e

Ana Maria tinha referências internacionais e disse que falam sempre em produto final

Passaram para a CP 256



Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres

A 256 altera a 29 onde inclui os produtos para dietas com restrição de lactose, dividindo para isento menor que 0,01 e baixo entre 0,01 até 1, que seria reduzido.

A Nestlé encaminhou os produtos para o laboratório e estão aguardando os resultados para ver se continuam ser 0 ou se os produtos que tem hoje vão para baixo. A Danone também está fazendo análises.

Fenando disse que com a nova linha de corte qual a redução da oferta que há no mercadol a anvisa precisa saber disso, pois em vez de zero lactose passará para baixo teor de lactose. Como ficará isso?

Michelle questionou se não valeria a pena colocar que produtos naturalmente isentos de lactose, usando a 54. Caso do leite de soja. Alimento de arroz, coloca isento de lactose como todo alimento vegetal e a pessoa que tem intolerância à lactose ok, mas o galactosemico, que não pode tomar nada com leite. Na 54 é possível fazer claim de produtos intrínsecos. A dúvida é se é possível incluir nesta lei a sugestão da Michele.

Nos itens 8.1.3 e 8.1.4, onde constar próxima à denominação de venda do alimento, alterar para no painel principal.

Incluir um item 8.1.5; naturalmente isento de lactose: Nestlé vai preparar um texto e incluir parágrafos á parte para fórmulas infantis e enterais - Danone vai preparar.

(na 255 caixa que fala da rdc 21 – revogar o item da 21)

Passaram para o item 8.2.1.1 – alterar para devem ser declarados abaixo da quantidade de carboidratos da seguinte forma: carboidratos ...g, dos quais açúcares ...g, dos quais: lactose...mg, galactose ...mg e outros açúcares.

Foram discutidos se deveriam usar gramas ou miligramas para expressar os teores de lactose e galactose, e no item 8.2.1.1.1, alterar para os teores de lactose devem ser declarados em miligramas e de galactose em gramas – em consonância com a RDC 360/2003.

Seguiram repassando os demais itens e artigos e Amanda incluiu um item que foi

2. Próximos passos e reuniões



Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres

- Ana Maria: contatar o Instituto Adolfo Lutz sobre a prevalência da intolerância à lactose no Brasil;
- ABIAD: contatar o Dr. Mauro Batista de Moraes sobre contribuições para a resposta sobre as CPs;
- Grupo: avaliar internamente os impactos e possíveis sugestões de texto e/ou inclusão para o parágrafo 1º, que trata das fórmulas infantis para lactentes;
- Grupo: pensar em um prazo para a possibilidade de colocar a informação complementar nos produtos em estoque, levando-se em consideração o estabelecido no artigo 6º, que trata dos prazos;
- Grupo: Verificar se os prazos atendem à indústria ou se são necessários prazos maiores;
- Grupo: trazer os comentários no documento.

A próxima reunião ficou agendada para o dia 21/10, às 13h.

3. Outros assuntos de interesse

Não havendo outro assunto a ser tratado, a reunião foi encerrada.