

Orientação sobre ingredientes e fontes de radiação usadas para reduzir microrganismos em carcaças, carne moída e aparas de carne de bovino

Finalidade

O presente documento destina-se a fornecer orientações às partes interessadas que o desejem utilizar novos agentes antimicrobianos, por exemplo, ácidos orgânicos e cloreto de 2000 acidificado ou a utilizar novos agentes antimicrobianos já utilizados na produção de carcaças de carne de bovino, carne de bovino e aparas de carne de bovino, para reduzir a presença de microrganismos patogénicos nos produtos à base de carne. Este documento fornece algumas informações de fundo sobre o processo de aprovação dos ingredientes e como diferentes classes de agentes antimicrobianos aprovados e, em seguida, fornecerá orientações sobre a rotulagem destas substâncias.

Fundo

Todos os ingredientes e fontes de radiação devem ser considerados seguros e adequados antes de poder ser usados na produção de carne e produtos de aves de capoeira. Em 23 de dezembro de 1999, o Serviço de Segurança Alimentar e Inspeção (FSIS), no Registo Federal, uma regra final intitulada "Ingredientes alimentares e Fontes de Radiação Ou Aprovadas para Utilização na Produção de Carne e Produtos de Aves". Esta regra final explica como uma Food and Drug Administration (FDA) e o FSIS trabalhar em conjunto no conjunto no que diz respeito aos pedidos de aprovação de ingredientes e fontes de radiação a utilizar em ou em produtos de carne e aves. A regra final agil o processo de aprovação, preveizou a revisão simultânea pela FDA e pelo FSIS de pedidos e petições. Em janeiro de 2000 foi implementado um Memorando de Entendimento (MOU) que descreve os procedimentos para revisões de medidas. Uma regra final, o MOU, e um documento intitulado "Orientações sobre os procedimentos para o Serviço Comum de Segurança alimentar e Inspeção (FSIS) e a Aprovação da Food and Drug Administration (FDA) dos ingredientes utilizados na produção de carne e produtos de aves de capoeira", que descreve o processo de aprovação detalhada das ensaios de orientação dos adeptos, pode ser acedido através do site da Política de Rotulagem e Aditivos do FSIS: www.fsis.usda.gov/oppde/lar

Agentes antimicrobianos

Alguns estudos mostram que certos ingredientes proporcionam um efeito antimicrobiano da redução dos níveis de microrganismos patogênicos, tais como E. coli O157:H7, Salmonela e Listeria. Desde dezembro de 1999, a FSIS e a FDA trabalharam em conjunto para avaliar e aprovar ou enumerar como ingredientes alimentares seguros e adequados para utilização na produção de carne e aves de capoeira com efeito antimicrobiano.

Classificação dos Agentes Antimicrobianos

Os agentes antimicrobianos podem ter um efeito momentâneo ou duradouro dentro ou no produto tratado e, portanto, são classificados pelo efeito técnico. O efeito técnico determinará o processo de aprovação e a rotulagem.

Aditivos diretos

Os regulamentos do FSIS e da FDA permitem que vários produtos de carne e aves de capoeira, incluindo carne moída e aparas, sejam adusa com os alimentares diretos, por exemplo, Lactoferrina, uma substância geralmente reconhecida como Segura (GRAS). Os aditivos alimentares diretos são considerados ingredientes de um produto e devem ser incluídos nos ingredientes declaração sobre a rotulagem do produto. As substâncias são consideradas ingredientes se permanecer no produto alimentar e 1 efeito duradouro no produto. Além disso, uma vez que, atualmente, como normas de identidade para a carne de bovino moída e como aparas são tais que consideram produtos crus de ingrediente único, não se espera que os consumidores incluam outras substâncias, as utilizações de aditivos diretos nestes produtos devem refletir-se em nome do produto, por exemplo, "Carne moída tratada, lactoferrina derivada do leite". Os produtos com carne de bovino como puros que não têm que as normas de regulamentares de produtos alimentares podem incluir estes ingredientes nas suas fórmulas sem implicações para os nomes dos produtos.

Aditivos alimentares diretos secundários

Nome do ingrediente	Referência CFR /Outro Referência	Produtos com Candidatura Aprovada	Classificação
Lactato de sódio e potássio	9 CFR 424.21 (c)	Vários produtos de carne e aves.	Aditivo direto alimentar
Citrato de sódio tamponado com ácido cítrico a um pH de 5,6	Determinação da aceitabilidade	Carne comminurada não é normalizada e produtos de aves de capoeira.	Aditivo direto alimentar
Diacetato de sódio	9 CFR 424.21 (c)	Vários produtos de carne e aves.	Aditivo direto alimentar
Lactoferrina	Aviso GRAS (Website da FDA)	Carcaças e partes de carne de bovino	Aditivo direto alimentar
Peroxiácidos (uma mistura de ácido peroxiacético, ácido octanoico, ácido acético, peróxido de hidrogénio, ácido peroxioctanóico, e 1-hidroxitildeno-1,1-ácido	21 CFR 173.370	Carcaças de carne de bovino	Aditivo de alimentos direto secundário/Auxílio ao Processamento Processamento
Cloreto de sódio acidificado	21 CFR 173.325	Carcaças, peças e aparas, bem como todos os processados,	Aditivo/processamento direto secundário de alimentos
		comminutados ou formas produtos alimentícios de carne.	Auxílio
Ozono	21 CFR 173.368	Todos os produtos à base de carne e aves	Ajuda direta ao aditivo/processamento de alimentos secundários
Fontes de radiação ionizante	21 CFR 179.26	Carne de porco, aves e produtos de carne de bovino como listados.	Aditivo alimentar

Cloreto de sódio acidificado, peroxiácidos e ozono são exemplos de substâncias que foram aprovadas como aditivos secundários para os alimentos diretos. Os aditivos alimentares diretos secundários proporcionam um efeito técnico momentâneo e não um efeito duradouro nos alimentos tratados. Estas substâncias são normalmente removidas dos alimentos finais, e não se espera que quaisquer residuais que possam

ser transportados para o produto final tenham qualquer efeito técnico. Assim, seriam considerados auxílios ao tratamento ao abrigo da definição da FDA desse termo em 21 CFR, 101.100 a(a)3, ou seja, não existe um efeito funcional duradouro, existindo uma quantidade insignificante presente no produto acabado nas condições de utilização propostas. Embora o FSIS não tenha uma definição de "auxílio à transformação" nos seus regulamentos de rotulagem, a Agência, através do Pessoal de Rotulagem e proteção dos Consumidores (LCPS), que serve de ponto focal da FSIS sobre a utilização e rotulagem dos ingredientes alimentares, faz julgamentos caso a caso, utilizando a definição da FDA de um auxílio à transformação para decidir se a utilização de uma substância é como auxílio ao processamento ou como ingrediente de um alimento. Se uma substância for uma ajuda à transformação, não deve ser declarada na declaração de ingredientes, nem deve prever a sua utilização em qualquer padrão de identidade aplicável aos alimentos acabados.

O quadro a seguir reflete as substâncias atualmente aprovadas para utilização na produção de carcaças, peças e produtos comminuados para efeitos de redução microbiana.

O uso de ácidos orgânicos

Um exemplo de como a abordagem do FSIS funciona é apresentado pela utilização de ácidos orgânicos. O ácido láctico, o ácido acético, o ácido cítrico, o ácido ascórbico e outros ácidos orgânicos são aprovados ou enumerados nos regulamentos da FDA para diversos fins técnicos, por exemplo, como acidulantes, antioxidantes, agentes aromatizantes, ajustadores de pH, nutrientes e conservantes. Podem igualmente existir outras utilizações destes ácidos orgânicos por transformadores de alimentos não-carne e de aves de capoeira para os quais a FDA aceitou uma determinação pelo proponente da utilização da substância de que a utilização é o GRAS. Para estas utilizações, o FSIS deve ter da FDA, no mínimo, uma declaração escrita sem objeções no que respeita à segurança da utilização da substância. A marca usda de inspeção aos produtos de carne e aves de capoeira reflete a determinação da FSIS de que o produto alimentar não é adulterado, pelo que todos os ingredientes utilizados para tornar o produto devem ser seguros e adequados para que o produto receba a marca.

O FSIS aprovou especificamente o ácido láctico, o ácido acético e o ácido cítrico como agentes antimicrobianos na lavagem final que é aplicada às carcaças dos animais após o aparar e inspeção, mas antes de arrefecer. A decisão da Agência relativa a esta utilização de ácidos orgânicos baseou-se em pedidos da indústria que foram apoiados por dados que demonstraram que esta aplicação de ácidos orgânicos corresponde à definição da FDA de um auxílio ao tratamento (21 CFR 101.100 a 3) Por conseguinte, os produtos fabricados a partir das carcaças tratadas com ácido

orgânico não têm de declarar os ácidos orgânicos na declaração de ingredientes no rótulo do produto.

Foram também aprovados ácidos orgânicos para utilização em diversos produtos alimentares de carne para determinados efeitos técnicos (por exemplo, como ácidos para ajustar pH, aromatizantes e conservantes de cor). Estas utilizações constam do quadro de substâncias aprovadas no 9 CFR 424.21 c. Quando os ácidos orgânicos são utilizados para os fins indicados no quadro, consideram-se ingredientes do produto, uma vez que se encontram no produto alimentar acabado a um nível detetável, e apresentam um efeito técnico contínuo no produto alimentar da carne ou no produto alimentar da carne. Por conseguinte, os ácidos orgânicos devem ser declarados no rótulo do produto alimentar da carne.

Se uma empresa estiver interessada em utilizar um ou mais destes ácidos orgânicos como agente antimicrobiano na guarnição de carne de bovino (isto é, uma aplicação pós-frio) e não quiser declarar o ácido na declaração de ingredientes no rótulo do produto alimentar de carne, deve fornecer dados à LCPS que demonstrem que a utilização está em conformidade com a definição da FDA de uma ajuda ao tratamento. Os dados devem demonstrar que o ácido não está a ter um efeito contínuo no produto alimentar da carne. Especificamente, os dados de apoio devem demonstrar que a cor fresca da carne não é preservada. O produto apresentará indicadores normais de deterioração (por exemplo, descoloração); e que não existe uma extensão do prazo de validade em comparação com os produtos fabricados a partir de aparas não tratadas. Os dados também devem mostrar que a composição do nutriente não é afetada pelo tratamento, por exemplo, a proteína não é desnaturada e as vitaminas não são melhoradas. Os dados devem abordar as características sensoriais (isto é, cor e odor) do produto e mostrar que as características não são alteradas em comparação com a guarnição não tratada. Por último, não devem existir resíduos detetáveis do ácido orgânico no produto alimentar da carne derivados da guarnição tratada.

Ocasionalmente, os transformadores solicitam a consideração da utilização de ingredientes sem a necessidade de os rotular em produtos, por exemplo, no tratamento de cortes de carne e de carne moída com ácidos orgânicos. Até à data, não foram apresentados dados ao LCPS que demonstrem que as aplicações pós-refrigeração destes ácidos orgânicos a carcaças, peças ou aparas são situações consistentes com a definição de rotulagem da FDA de um auxílio ao tratamento. Por conseguinte, estas substâncias seriam consideradas ingredientes que são aditivos alimentares diretos quando utilizados desta forma, e a sua utilização em carne moída e aparas derivadas de aparas tratadas após o refrigerador teriam de ser identificadas na rotulagem dos produtos.

Informação Adicional

Podem ser obtidas orientações adicionais sobre a utilização e rotulagem de ingredientes e fontes de radiação para utilização em carnes e aves de capoeira a partir de www.fsis.usda.gov/oppde/larc ou em (202) 205-0279.

[Retorno [aos Documentos](#) Relacionados]