

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Utilização dos nitratos em produtos à base de carne



Esclarecimento Técnico nº 8 / DGAV / 2020

RESUMO – A utilização de nitratos enquanto aditivos alimentares em produtos à base de carne tem provisões específicas de acordo com o Regulamento 1333/2008, atualmente em vigor.

Os aditivos alimentares dispõem de requisitos próprios definidos pelo Regulamento (UE) nº1333/2008 (designado neste esclarecimento por regulamento) que incluem nomeadamente as Listas Comunitárias de aditivos autorizados constantes do anexo II e III, as suas condições de utilização.

De acordo com o Regulamento 1333/2008 o uso de nitratos em produtos à base de carne (categoria 8.3) está previsto para os Produtos à base de carne **não** tratados termicamente, mas não para os produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico (categoria 8.3.2). Esta restrição de uso dos nitratos relaciona-se com o facto de estes aditivos só exercerem efeito quando transformados em nitritos por acção microbiana, sendo utilizado como uma “reserva” de nitritos.

No contexto do Controlo Oficial efectuado pela DGAV, tem sido verificadas práticas irregulares na utilização de nitratos através da adição de sal nitrificante no fabrico de diversos produtos à base de carne, sendo que o processo de produção inclui um tratamento térmico.

Em resultado da reavaliação da EFSA (2017) relativa aos nitratos e nitritos nos alimentos, os requisitos definidos no Regulamento, e em especial nos produtos à base de carne estão em discussão no Grupo de trabalho de peritos dos estados-membros relativo aos aditivos alimentares da DG SANTE (Comissão). Pretende-se avaliar a possibilidade de reduzir os teores permitidos nos alimentos, de modo a diminuir a exposição a nitratos e nitritos da população por uso de aditivos, sendo que esta todavia foi estimada como baixa no geral (EFSA (2017)).

Assim é necessário esclarecer:

- A autorização de uso de nitratos em produtos à base de carne (categoria 8.3 do regulamento) exclui os produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico (categoria 8.3.2).
- É necessário o correto enquadramento dos produtos à base de carne, no que se refere à adição de nitratos.
- Os operadores devem fundamentar o enquadramento na categoria do Regulamento, baseando-se em estudos que deverão ser incluídos no âmbito do HACCP: Se os produtos incluírem nitratos, enquadrando-se na Categoria 8.3.1 Produtos à base de carne não tratados termicamente, estes estudos devem demonstrar que nenhuma etapa do processo de fabrico inclui um tratamento térmico.
- Para os processos envolvendo a adição de nitratos e tratamento com tempo e temperatura controlados, os operadores devem poder garantir e que a ação do binómio tempo/temperatura não causa a eliminação da flora bacteriana que assegura a conversão dos nitratos em nitritos, e que do ponto de vista de tecnológico a adição dos nitratos fará sentido e cumpre os requisitos definidos no Reg 1333/2008.

Face ao exposto a DGAV determina que:

1. Os operadores que usam nitratos nos seus produtos devem de imediato rever os seus processos de fabrico, por forma a garantir que estão a cumprir os requisitos definidos no regulamento e clarificado na presente nota.
2. Caso utilizem nitratos em produtos tratados termicamente devem de imediato suspender a produção, só a retomando mediante a correcção do processo de fabrico, de acordo com o previsto na actual legislação e acima exposto.

Garantida a ampla divulgação do esclarecimento pela DGAV, ficam os operadores informados que a detecção de situações similares irregulares pelos serviços regionais (DSAVRs) terá como consequência a tomada de medidas adicionais por parte da DGAV, seja a nível do estabelecimento seja a nível dos produtos não conformes, bem como a comunicação às demais entidades com competências de controlo e fiscalização, das respetivas infrações, tendo em vista a instauração dos competentes procedimentos sancionatórios que se revelarem aplicáveis.

Lisboa, 18 de dezembro de 2020

A Diretora Geral

Susana Guedes Pombo