



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA COADJUVANTE EM PRODUTOS CÁRNEOS

Em cumprimento ao disposto no artigo 270 do Decreto 9013/2017 e suas alterações, a Diretora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, **declara a não objeção** deste Departamento à utilização por estabelecimentos sob Inspeção Federal do ADITIVO a seguir identificado:

1. IDENTIFICAÇÃO:

Nome do aditivo: Ácido acético

Número INS: 260

2. FINALIDADE:

Classe funcional: ACIDULANTE

Limite: 2 g/100 g ou 20.000 mg/kg

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: 8.2.2.1 Produtos cárneos Salgados Crus

Notas: Limite para uso na salmoura, somente para tratamento de envoltórios naturais

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

A empresa, em seu relatório (27847623) descreve as seguintes justificativas, transcritas a seguir:

I - Por ser um produto que apresenta uma determinada carga microbiana, existe a necessidade de um mecanismo de controle das contagens microbiológicas, garantindo a conservação e manutenção da qualidade das tripas, de modo a atender aos parâmetros recomendados.

II - Que o ácido acético vem sendo utilizado historicamente no processamento dos envoltórios como regulador de acidez para manutenção da faixa ideal de pH que impede o crescimento e aumento das unidades formadoras de colônias desses microorganismos.

III - Que os ácidos orgânicos que constam na lista positiva da regulamentação supracitada, ácido cítrico e ácido lático, já foram

submetidos a estudos de desempenho quando utilizados em tripas bovinas e conforme parágrafo abaixo, retirado do jornal EFSA Journal 2012;10(7):2820, ambos levaram à perda de qualidade do produto.

IV - Que na salmoura, durante a etapa de embalagem, o ácido acético possui função de acidulante, é adicionado e permanece no produto durante sua vida de prateleira como forma de manutenção da acidez para controle microbiológico.

V - Além da manutenção da acidez e controle microbiológico, o ácido acético mantém as características de cor, odor e características de resistência ao embutimento e elasticidade dos envoltórios, não prejudicando o desenvolvimento tecnológico da indústria de embutidos.

De acordo com o PARECER Nº 4216135/22-1, ANVISA (24427801):

VI - O ácido acético foi avaliado pelo JECFA e possui IDA não limitada;

VII - Na Europa, o Regulamento EU 1333/2008 lista o ácido acético no grupo I, de substâncias que podem ser usadas com limite quantum satis, podendo ser usado em diversos alimentos. Os aditivos do grupo I podem ser usados na categoria 08.3.3 envoltórios, revestimentos e elementos decorativos para carne;

VIII - No Codex alimentarius, o ácido acético possui as funções reconhecidas de regulador de acidez e de conservante, sendo permitido o uso em diversas categorias de acordo com o padrão geral de aditivos alimentares estabelecido no CXS 192-1995. Adicionalmente, o aditivo é listado na tabela 3, podendo ser usado de acordo com as BPF nas categorias de alimentos que não constam no anexo à tabela 3. Assim, é permitido para envoltórios comestíveis (categoria 8.4)

4. **CONDICIONANTES ADICIONAIS:**

Somos de parecer FAVORÁVEL a aprovação do ADITIVO, na seguinte condição:

Nome do aditivo: Ácido Acético

Número INS: 260

Classe funcional: acidulante

Limite máximo: 2 g/100 g ou 20.000 mg/kg

**Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: 8.2.2.1
Produtos cárneos Salgados Crus**

Notas: Limite para uso na salmoura, somente para tratamento de envoltórios naturais

O presente TERMO DE NÃO OBJEÇÃO é embasado nos conhecimentos científicos atuais e nas informações apresentadas pela requerente. O MAPA pode rever este Parecer frente a novas evidências de que o uso da substância como aditivo representa um risco significativo à saúde.

Conforme esclarecido no Parecer da ANVISA, a interessada deverá pleitear na Anvisa uma petição secundária de inclusão de uso de aditivos, apresentando junto àquela Agência o parecer favorável da Anvisa e o Termo de não

objeção do MAPA.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA SATIE BECKER DE CARVALHO CHINO, Diretora Substituta**, em 26/05/2023, às 16:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **28843620** e o código CRC **676F172A**.

Referência: Processo nº 21000.099926/2022-38

SEI nº 28843620