

Debate sobre propostas de revisão dos INS 470(i) e 471 na CCFA



APEEL SCIENCES™

Apresentação

- ▶ Apeel Sciences: companhia start-up de alimentos que tem desenvolvido um novo revestimento para frutas e hortaliças frescos.
- ▶ Alternativa aos revestimentos de cera tradicionais.



Composição do revestimento

Monoglicerídeos e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471)

- Aprovado para uso como agente antiespuma, emulsificante e estabilizador

Sais de ácidos mirístico, palmítico e esteárico com amônia, cálcio, potássio e sódio (INS 470(i))

- Aprovado para uso como antiglomerante, emulsificante e estabilizador

Propostas de revisão necessárias para utilização do revestimento

Delegação dos EUA propôs expandir classe funcional do INS 471 para incluir “agente glaceante”

CCFFV enviou ao CCFA pedido de expansão de categorias alimentares do INS 471 e 470(i). Inclusão de “frutas frescas tratadas na superfície” e “hortaliças frescas tratados na superfície”

Discussões sobre as alterações propostas

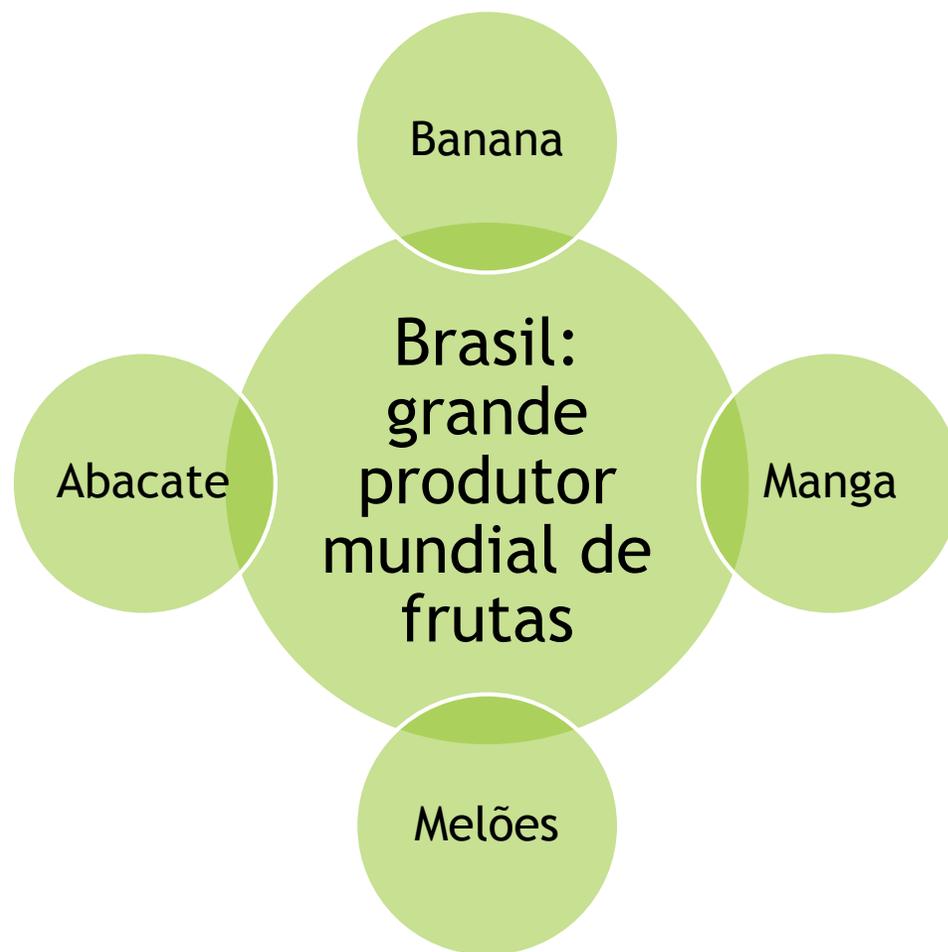
20/02/2018 - Vídeo-conferência dos EUA com delegações dos países da América Latina

22/03 a 30/03 - Encontro da CCFA50, em Xiamen na China.



APEEL SCIENCES™

Economia brasileira (FAO e OCDE, 2015)



Bananas

Estimativa de perdas nos países em desenvolvimento (Embrapa, 2010)

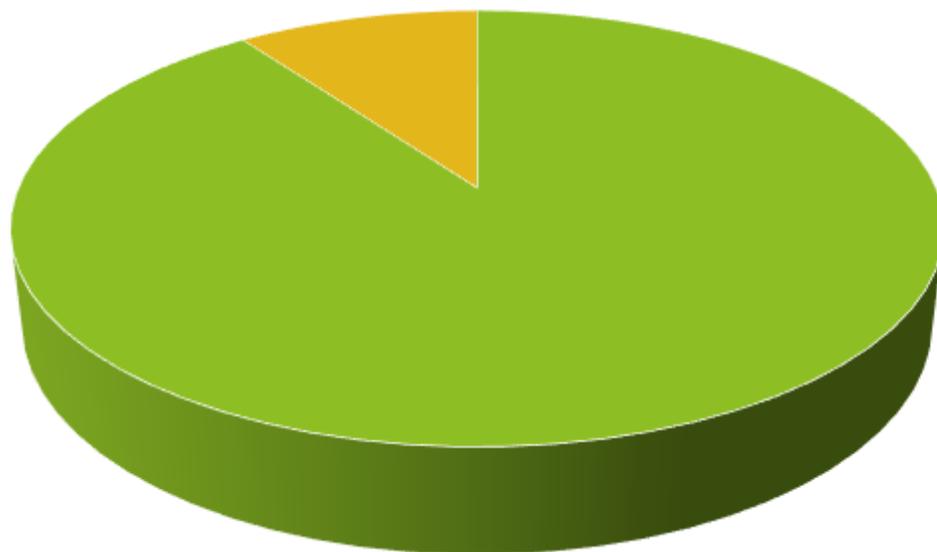
- Variação entre 20% e 80%

Fatores de influência na qualidade

- Rápidas transformações químicas durante o amadurecimento

Mangas produzidas pela economia brasileira (FAO e OCDE, 2015)

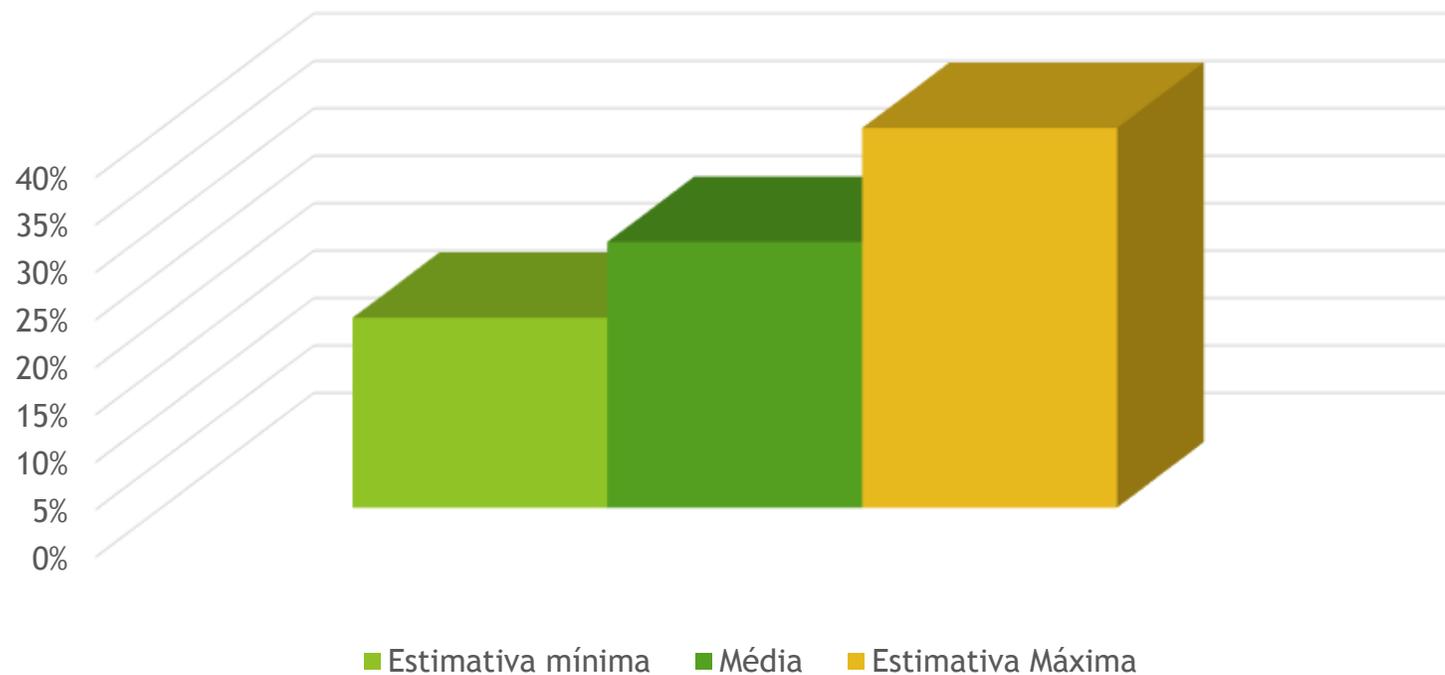
Destinação



■ Mercado Interno ■ Mercado Externo

Mangas - Estimativa de perdas

Estimativa de perdas - Variação (Embrapa, 2004)



Abacate na pós-colheita



Métodos de conservação de frutas e hortaliças (pós-colheita)

- ▶ Alguns métodos de elevado custo
- ▶ Métodos como a refrigeração e o transporte refrigerado implicam em maior investimento financeiro (Embrapa, 2007)
- ▶ Necessidade de métodos que dispensem maiores investimentos

Extensão da validade após aplicação do revestimento segundo a Apeel Sciences

Bananas

- 150%

Abacates

- 200%

Mangas

- 200%

Morangos

- 200%

Vagens

- 250%

Tomates

- 250%

Características do produto

- ▶ Revestimento fino, comestível, invisível, inerte e sem gosto aplicado a frutas frescas e hortaliças pós-colheita 100% seguro para o consumo humano
- ▶ Não é pesticida e não contém nenhum ingrediente pesticida, antimicrobiano ou biocida
- ▶ Não é danoso ao meio ambiente ou a animais ou plantas
- ▶ Não contém e não é derivado de organismos geneticamente modificados
- ▶ Produto de baixo custo



Funções do revestimento

- Diminui perda de unidade
- Reduz oxidação
- Estende validade dos produtos



APEEL SCIENCES™

Países com aprovação para uso como agente glaceante

Chile

Japão

México

Peru

Benefícios da redução da perda de alimentos

- ▶ Eleva acesso público a frutas frescas e hortaliças, com impacto positivo na saúde pública
- ▶ Aumenta lucratividade dos cultores e demais agentes da cadeia
- ▶ Gera empregos
- ▶ Aumenta arrecadação tributária
- ▶ Melhora uso eficiente de recursos agrícolas (água, energia, fertilizantes)

ANVISA - *Status* Regulatório

RDC nº
45/2010

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo Boas Práticas de Fabricação

Incorpora Resolução GMC Mercosul nº 34/2010

Tabelas I e II não autorizam utilização de INS 470 e 471 como agente glaceado, nem abrange frutas e hortaliças tratadas na superfície

Pleito à ANVISA

Apoio de
representantes da
ANVISA no CCFA50

Expandir classe
funcional do INS
471 para incluir
“agente de
glaceado”

Agir conforme CCFV
para expandir as
categorias alimentares
dos INS 471 e 470(i)
para incluir frutas
frescas tratadas em
sua superfície e
hortaliças tratadas em
sua superfície.