

MERCOSUL/SGT Nº 3/CA/ATA Nº 04/08

**XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3
“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/
COMISSÃO DE ALIMENTOS**

Realizou-se na cidade do Rio de Janeiro, República Federativa do Brasil, entre os dias 10 e 13 de novembro de 2008, no BNDES, a XXXIV Reunião Ordinária da Comissão de Alimentos do SGT Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade”, com a presença das Delegações da Argentina, do Brasil, do Paraguai e do Uruguai.

A lista de participantes consta como **Agregado I**.

Os temas da Agenda tratados constam como **Agregado II**.

O resumo da Ata consta como **Agregado III**.

Na reunião foram tratados os seguintes temas:

1. INSTRUTIVO DOS COORDENADORES NACIONAIS

A Comissão de Alimentos tomou conhecimento do Instrutivo dos Coordenadores Nacionais.

2. INCORPORAÇÃO AO ORDENAMENTO JURÍDICO NACIONAL

A Delegação da Argentina informa a Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional da seguinte Resolução:

- Resolução conjunta SPyRI Nº 178/2008 e SAGPyA Nº 394/2008 que incorpora ao Código Alimentar Argentino a Res. GMC Nº 34/07 “RTM sobre a exclusão de uso de aditivos alimentares”.

A Delegação do Brasil informa a Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional da seguinte Resolução:

- Resolução RDC Anvisa nº 64, de 16 de setembro de 2008, D.O.U. - Diário Oficial da União - Poder Executivo, de 17 de setembro de 2008; que incorpora a Res. GMC Nº 02/08 “RTM sobre Atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 18. petiscos (snacks), subcategorias 18.1 aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas) e 18.2 sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não”.

A Delegação do Paraguai informa que, através do Decreto Presidencial Nº 12.085 de 23 de abril de 2008, Incorpora ao Ordenamento Jurídico Nacional as seguintes Resoluções:

- Res. GMC Nº 38/00 “RTM sobre princípios gerais para determinação de níveis máximos de contaminantes químicos em alimentos”;
- Res. GMC Nº 07/06 “RTM sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 3 gelados comestíveis”;
- Res. GMC Nº 08/06 “RTM sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 13 molhos e condimentos”;
- Res. GMC Nº 09/06 “RTM sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 16.2 bebidas não alcoólicas, subcategoria 16.2.2 bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas”;
- Res. GMC Nº 10/06 “RTM sobre atribuição de aditivos aromatizantes”;
- Res. GMC Nº 11/06 “RTM sobre lista geral harmonizada de aditivos alimentares e suas classes funcionais”;
- Res. GMC Nº 31/06 “Rotulagem nutricional de alimentos embalados”;
- Res. GMC Nº 46/06 “RTM sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos”;
- Res. GMC Nº 48/06 “Rotulagem nutricional de alimentos embalados”;
- Res. GMC Nº 09/07 “RTM sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 6.2: cereais e produtos de/ou a base de cereais”
- Res. GMC Nº 10/07 “Lista de espécies botânicas e critérios de atualização”.

O Quadro de Incorporações aos respectivos Ordenamentos Jurídicos Nacionais consta como **Agregado V** da presente Ata.

3. ATUALIZAÇÃO DA RES. GMC Nº 86/96 “RTM SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES A SEREM UTILIZADOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)”

As delegações manifestaram a importância de finalizar a discussão do tema nesta reunião, tendo em vista que a mesma iniciou-se há dois anos.

Discutiu-se o Anexo I do Agregado V da Ata 03/08 – Lista de aditivos alimentares a serem utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Acordou-se excluir, previamente à reunião, a função “espessante” para sorbitol. O Brasil solicitou que fosse mantida a classe funcional “melhorador de farinha” para o aditivo ácido ascórbico. Essa função não consta da avaliação do JECFA, mas está prevista para ácido ascórbico no Padrão Codex para Farinha. Além disso, há histórico e necessidade tecnológica de uso do aditivo com essa finalidade. Os demais EEPP concordaram e essa exceção ao critério de somente serem incluídas as funções previstas nas avaliações do JECFA deverá constar do RTM. Assim, finalizou-se essa parte do documento, e a versão consolidada do mesmo consta do **Agregado VI** desta Ata (somente em meio magnético).

Com relação aos limites propostos para aditivos excluídos da lista BPF (Agregado VI da Ata 03/08), que consta como **Agregado VII** desta Ata, também foi consensuado previamente à reunião o limite de 1 g/100g de goma konjac para gomas de mascar. Quanto aos aditivos contendo alumínio, excluiu-se o INS 556, pois este não tinha uso autorizado como BPF. Brasil, Paraguai e Uruguai mantiveram suas posições, de adotar os limites da União Européia, em caráter temporário, até que o Comitê Codex de Aditivos Alimentares (CCFA) avance na discussão de limites máximos para esses aditivos na Norma Geral (GSFA). A Argentina propôs que os aditivos (INS 554 e 559) fossem excluídos, ou seja, que seu uso não fosse mais permitido em alimentos, tendo em vista a preocupação toxicológica associada à ingestão de alumínio, principalmente por crianças, compartilhada por todos os EEPP. Houve discussão ampla sobre o tema, baseada na necessidade tecnológica, na referência da UE e nas informações constantes na avaliação do JECFA (2006). Com o objetivo de obter consenso sobre o tema, o Uruguai propôs excluir o uso do INS 554 em pós para o preparo de bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas (subcategoria 16.2.2.3). Essa proposta foi apoiada por Paraguai, Brasil e Argentina. No entanto, Argentina solicitou que também deveriam ser eliminadas as subcategorias “condimentos preparados” (subcategoria 13.8) e “sopas e caldos desidratados” (subcategoria 12.3), considerando os limites elevados. Em consequência disso, o Paraguai então aceitou excluir a subcategoria 13.8. Considerando todas as informações discutidas e o emprego desse aditivo em condimentos em pó, o Brasil propôs a redução do limite de 3 g/100g para 2,5 g/100g. Essa posição foi acatada pelos demais EEPP, com a ressalva da Argentina de que a finalização desse documento dependerá da conclusão dos Anexos I e II do documento sobre aditivos BPF (**Agregado VI**, somente em meio magnético).

As delegações concordaram em incluir na proposta de RTM uma frase relativa ao compromisso de revisar os limites máximos para aditivos contendo alumínio tão logo a discussão seja finalizada no âmbito do CCFA.

Sobre o Anexo II do Agregado V da Ata 03/08 – Categorias de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito, com seus respectivos limites máximos, quando houver – foi proposto pelo Brasil que somente as restrições constantes do Codex fossem mantidas no documento, por ser esta a primeira referência para o MERCOSUL. Uruguai e Paraguai concordaram com essa posição, porém Argentina solicitou que também fossem consideradas as restrições da UE referentes ao uso de antieméticos (silicatos) para gêneros alimentícios desidratados em pó. Devido à UE fazer referência a uma categoria geral de alimentos desidratados, a Delegação da Argentina se compromete a enviar uma proposta de quais seriam as categorias de alimentos para as quais se propõe limitar os aditivos anteriormente mencionados, até 20 dias antes da próxima reunião. Brasil manteve a opinião de somente incluir restrições previstas pelo Codex.

Ainda com relação a esse Anexo II do documento, também ficou pendente a discussão de aditivos BPF que não seriam autorizados para determinadas categorias de alimentos, nem com limite máximo numérico. A Argentina encaminhará, novamente, documento de trabalho contendo essa proposta de forma mais pontual para facilitar o tratamento do tema, até 20 dias antes da próxima reunião. O Anexo II deste documento consta no **Agregado VI** da Ata (somente em meio magnético).

Na próxima reunião, também deverá ser finalizado o conteúdo do Projeto de Resolução correspondente a esses documentos. Poderão ser elevados ao GMC dois P.Res., sendo o primeiro correspondente à lista BPF (Anexo I) e às restrições de uso (Anexo II) e o segundo referente aos limites máximos para aditivos excluídos da lista BPF. No(s) P.Res. também deverá(ão) ser previsto(s) prazo(s) para adequação, ainda a serem discutidos.

4. REVISÃO DA RES. GMC Nº 84/93 “DEFINIÇÃO DE FUNÇÕES DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA”

As delegações finalizaram o estudo da revisão da Res. GMC Nº 84/93 e elevam o P.Res /08 “Definição de Funções de Coadjuvantes de Tecnologia”, à consideração dos Coordenadores Nacionais. **Agregado IV.**

5. REVISÃO DA RES. GMC Nº 102/94 “LÍMITES DE TOLERÂNCIA PARA CONTAMINANTES INORGÂNICOS”

Não houve modificações no Documento de Trabalho “*Límites Máximos de Contaminantes Inorgánicos en Alimentos*”, e que constou como Agregado VII da Ata 02/08 da Comissão de Alimentos. Este documento de trabalho consta como **Agregado VIII** (somente em meio magnético).

A Delegação brasileira apresentou proposta de incluir na tabela do documento de trabalho todas as categorias de alimentos que são objeto de comércio no MERCOSUL, considerando a dificuldade de aplicabilidade prática dos diversos fatores de concentração, diluição e processamento. As categorias não mencionadas na referida tabela poderiam ser objeto de regulamentação em cada Estado Parte. A Delegação brasileira ressaltou a importância de se observar o definido na Resolução GMC nº 103/94, que trata dos Princípios Gerais para Estabelecimento dos Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos, para que a discussão possa avançar.

Em vista do documento apresentado pela Delegação da Argentina na XXXIII Reunião do SGT-3/ Comissão de Alimentos e da proposta apresentada pelo Brasil na presente reunião, a Delegação do Uruguai propôs voltar a incluir categorias de produtos elaborados ou de ingredientes múltiplos. Sugeriu também que houvesse a previsão da possibilidade de poder se derivar, a partir dos limites das matérias-primas, os limites de produtos que fossem incluídos no comércio. Salientou que muitas dessas categorias já estavam mencionadas no primeiro documento apresentado.

Ante a proposta apresentada na mesa pelo Brasil, a Delegação da Argentina lembrou que no primeiro documento já existia uma abertura por categorias, que logo os Estados Partes acordaram limitar às matérias-primas. Da mesma forma, a partir desse consenso, a Argentina apresentou os critérios do Codex que foram aceitos e constam no documento de trabalho. A fim de avançar com o tratamento do tema e dada a importância sanitária, a Argentina encaminhou um documento e propôs tratar em forma individual cada contaminante. Com referência à nova proposta apresentada pela Delegação do Brasil, a Argentina solicita que se encaminhem as categorias a serem incluídas, para estudo, 40 dias antes da próxima reunião.

O Brasil lembrou que conforme já havia declarado na XXXII Reunião do SGT-3/ Comissão de Alimentos, o Codex encontrou dificuldades em aplicar seus próprios critérios para derivar limites de pesticidas para suco de laranja, na sua reunião em maio de 2008, e que foi por este motivo que solicitou a modificação dos critérios anteriormente discutidos.

Foram discutidos os limites máximos de estanho e mercúrio para as categorias que contam do documento de trabalho, mas não foi possível chegar a um consenso.

As delegações encaminharão suas opiniões sobre como tratar as categorias não incluídas na tabela e quais as categorias de alimentos que deveriam ser incluídas na mesma, 30 dias antes da próxima reunião.

6. REVISÃO DA RES. GMC Nº 36/92 “ENSAIOS DE MIGRAÇÃO TOTAL DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS PLÁSTICOS EM CONTATO COM ALIMENTOS” E RELACIONADAS (RES. GMC Nº 30/92, 32/97 e 33/97)

As delegações finalizaram o estudo da revisão da Res. GMC Nº 36/92 e relacionadas (Res. GMC Nº 30/92, 32/97 y 33/97) e elevam o P.Res /08 “Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos”, à consideração dos Coordenadores Nacionais. **Agregado IV.**

7. DECLARAÇÃO DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS (CLAIMS)

Avançou-se na análise do documento de trabalho que constou do agregado XII da Ata 03/08 desta Comissão.

O documento de trabalho com os acordos alcançados nesta reunião consta do **Agregado IX** desta Ata (Somente em meio eletrônico).

A delegação da Argentina concordou em avançar na discussão dos critérios para definição das condições que deverão cumprir os alimentos que utilizem informação nutricional complementar (INC) conforme proposto no documento de trabalho apresentado pelo Uruguai.

Alguns pontos do documento ficaram pendentes devido à necessidade de uma análise interna dos Estados Partes, tais como:

- Com relação ao âmbito de aplicação, a delegação da Argentina solicitou a exclusão do item que permite que para fins de INC sejam substituídos ou alterados ingredientes e ou parâmetros estabelecidos em regulamentos específicos, uma vez que não cabe a uma norma horizontal de rotulagem autorizar a alteração de padrões específicos. A delegação do Brasil ressaltou a importância desse item para sua regulamentação e propôs elaborar uma redação alternativa.
- Quanto ao item 3.4.1, as delegações da Argentina, Paraguai e Uruguai entenderam que não deve ser permitido o uso de INC nas embalagens individuais que possuam tamanho diferente das porções estabelecidas no RTM correspondente a porções para fins de rotulagem nutricional. A delegação do Brasil solicitou que esse tema ficasse pendente para que fosse avaliado internamente.

- Em referência à declaração de INC em pratos preparados semi-prontos ou prontos, as delegações não conseguiram definir os melhores critérios para uso dessas informações de forma a evitar possíveis práticas desleais de comércio e engano ao consumidor. As delegações estudarão a pertinência de autorizar essas declarações.
- Em relação aos critérios para os atributos “baixo em açúcar”, “baixo em gordura total”, “baixo em gordura saturada” e “baixo em colesterol”, a Delegação do Uruguai solicitou que fossem postergadas suas discussões, pois esses temas estão sendo avaliados internamente.
- Com respeito aos termos em inglês a serem utilizados na INC, as delegações estudarão seu uso como parte da informação nutricional complementar, tendo em vista que o âmbito de aplicação desse regulamento inclui marcas.
- As delegações do Brasil, Paraguai e Uruguai são favoráveis à exclusão da INC para carboidratos e solicitaram à Delegação da Argentina a justificativa técnica para sua existência. A Delegação da Argentina analisará o assunto internamente e enviará sua posição a fim de que o tema possa ser concluído na próxima reunião.
- A Delegação do Brasil solicitou que fosse aberta uma exceção para o cálculo do atributo “não contém açúcares” para os refrigerantes com substituição total de açúcares e adição obrigatória de suco de fruta (calculado em 100ml e não na porção de 200ml), pois existe um Decreto presidencial que impede seu cumprimento. As demais delegações manifestaram preocupação de criar um antecedente de condições particulares para determinados produtos e solicitaram ao Brasil que reconsiderasse o tema.

As delegações se comprometeram a trocar informações com relação aos pontos pendentes até 20 dias antes da próxima reunião.

8. QUANTIFICAÇÃO DOS AVANÇOS NAS ATIVIDADES E DOCUMENTOS DE TRABALHO PREVISTOS NO PROGRAMA DE TRABALHO 2008

A planilha com o “Grau de Avanço” consta como **Agregado X**.

9. AGENDA DA PRÓXIMA REUNIÃO

A Agenda da próxima Reunião consta como **Agregado XI**.

10. GRAU DE CUMPRIMENTO E PROGRAMA DE TRABALHO 2009

Grau de Cumprimento do Programa de Trabalho 2008 e o Programa de Trabalho 2009 constam como **Agregado XII** e **Agregado XIII**, respectivamente.

11. OUTROS TEMAS

As delegações acordaram solicitar aos Coordenadores Nacionais começar os trabalhos da Comissão de Alimentos na próxima reunião às 9h do primeiro dia.

LISTA DE AGREGADOS

Os Agregados que compõem a presente Ata são os seguintes:

Agregado I	Lista de Participantes
Agregado II	Agenda
Agregado III	Resumo da Ata
Agregado IV	- Revisão da Res. GMC Nº 84/93 “Definição de Funções de Coadjuvantes de Tecnologia” - Revisão da Res. GMC Nº 36/92 “Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos” e relacionadas (RES. GMC Nº 30/92, 32/97 y 33/97)
Agregado V	Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional
Agregado VI	Documento de Trabalho - “Lista de Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)” (somente em meio magnético)
Agregado VII	Documento de Trabalho - “Proposta de Limites para Aditivos excluídos da Lista BPF” (somente em meio magnético)
Agregado VIII	Documento de Trabalho de Revisão da Res. GMC Nº 102/94 “ <i>Límites Máximos de Contaminantes Inorgánicos en Alimentos</i> ” (somente em meio magnético)
Agregado IX	Documento de Trabalho sobre Declaração de Propriedades Nutricionais (CLAIMS) (somente em meio magnético)
Agregado X	Grau de Avanço - Programa de Trabalho 2008
Agregado XI	Agenda da próxima Reunião
Agregado XII	Grau de Cumprimento do Programa de Trabalho 2008
Agregado XIII	Programa de Trabalho 2009

Pela Delegação da Argentina
Lucía Jorge

Pela Delegação do Brasil
Cláudia Tercília Zucherato

Pela Delegação do Paraguai
Patricia Echeverria

Pela Delegação do Uruguai
María Borthagaray

AGREGADO I

XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/COMISSÃO DE ALIMENTOS

10 a 13 de novembro de 2008

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGAÇÃO DA ARGENTINA

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Alicia E. Menéndez	ANMAT	(5411) 4340-0800 Int. 3518	(5411) 4340-0800- Int. 3518	amenende@anmat.gov.ar
Lucia Jorge	SCI	(5411) 4349-4067	(5411) 4349-4072	ljorge@mecon.gov.ar
Carlos Moruzzi	SAGPyA	(5411) 4349-2728	(5411) 4349-2244	cmoruz@mecon.gov.ar
Maria Raquel Fernandez	INTI	(5411) 4724-6200 Int. 6579	(5411) 4754-0573	fernanmr@inti.gov.ar
Natalia Curcio	SAGPyA	(5411) 4349-2041	(5411) 4349-2097	ncursio@mecon.gov.ar
Federico Ocampo	SAGPyA	(5411) 4349-2054/ 2253		fedoca@mecon.gov.ar

SETOR PRIVADO

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Susana Socolovsky	COPAL	(5411) 4774-6033	(5411) 4774-2886	susanasocolovsky@pentachem.com.ar
Horacio Belcuore	COPAL	(5411) 4814-4020	(5411) 4814-1230	normastecnicas@cipa.org.ar
Miguel de Billerbeck	COPAL	(5435) 1420-8234	(5435) 1420-8200	mdebille@arcor.com.ar
Carlos Comazzetto	COPAL	(5411) 3327-412524		carlos.comazzetto@kraftla.com

DELEGAÇÃO DO BRASIL

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Claudia Tercília Zucherato	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DNSF/SRI	(61) 3218-2437	(61) 3225-4738	claudia.zucherato@agricultura.gov.br

Ligia Lindner Schreiner	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<u>ligia.schreiner@anvisa.gov.br</u>
Daniel Solino Floriz Costa	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-1091		<u>daniel.floriz@anvisa.gov.br</u>
Daniela dos Reis Arquete	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<u>daniela.arquete@anvisa.gov.br</u>
Antonia Maria de Aquino	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6289	(61) 3448-6274	<u>antonia.aquino@anvisa.gov.br</u>
Rodrigo Martins de Vargas	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6352	(61) 3448-6274	<u>rodrigo.vargas@anvisa.gov.br</u>
Luciana Meneghetti	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2680	(61) 3218-2672	<u>luciana.meneghetti@agricultura.gov.br</u>
Alessandro Figueiredo Torres	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3223-9696		<u>alessandro.torres@agricultura.gov.br</u>
Luciana Marelli Mofati	INMETRO	(21) 2563-2904	(61) 2502-6542	<u>Immofati@inmetro.gov.br</u>
Marisa Padula	CETEA - ITAL	(19) 3743-1900	(19) 3241-8445	<u>mpadula@ital.sp.gov.br</u>

Laura Lyra Santos	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6277	<u>laura.lyra@anvisa.gov.br</u>
Carla Susana Rodrigues	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2486		<u>carla.rodrigues@agricultura.gov.br</u>
Aline Figueiredo	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6352	(61) 3448-6274	<u>aline.figueiredo@anvisa.gov.br</u>
Shirley de M. P. Abrantes	INCQS - FIOCRUZ	(21) 3865-5124	(21) 2290-0915	<u>shirley.abrantes@incqs.fiocruz.br</u>
Ester Aguiar	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DFIP/SDA	(61) 3218-2438		<u>ester.aguiar@agricultura.gov.br</u>
Elizabeth B. Gonçalves	CTAA - EMBRAPA	(21) 3622-9760	(21) 2410-1090	<u>goncaleb@ctaa.embrapa.br</u>

SETOR PRIVADO

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Amanda Poldi	ABIA	(11) 3030-1384	(11) 3814-6688	<u>detec@abia.org.br</u>

Ana Carolina de Lima Smith	ABIA	(11) 5508-5446	(11) 5508-7503	<u>anacarolina.lima@br.nestle.com</u>
Daniela Carvalheiro	ABIA	(11) 2179-2868		<u>daniela.carvalheiro@cs-americas.com</u>
Kelen Bulos	ABIA	(11) 5080-6831	(11) 5080-6789	<u>kelen_bulos@aia.ajinomoto.com</u>
María Cecilia Toledo	ABIA	(19) 3521-2170	(19) 3289-8501	<u>toledomcf@hotmail.com</u>
Marina de O. Ferreira	ABIA	(11) 3212-8107		<u>marina.oliveira@krafla.com</u>
Masakatu Fuyimori	ABIA	(11) 5080-6753		<u>fuyimori_masakatu@aig.ayinomoto.com</u>
Thelma R. Teixeira	ABIA	(11) 3030-1394		<u>detec@abia.org.br</u>
Fatima D'Elia	ABIAM	(11) 3081-6750	(11) 3081-6750	<u>tecnico@abiam.com.br</u>
Fernanda Simon	ABIAM	(11) 4613-3881	(11) 4612-9227	<u>fernanda.simon@danisco.com</u>
Juliana Abreu	ABIA	(19) 3345-9970		<u>juliana.abreu@unilever.com</u>
Karina Contis Costa	ABIA	(11) 2192-4696		<u>karina.costa@danone.com</u>

DELEGAÇÃO DO URUGUAI

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Maria Borthagaray	LATU	598-2-601-3724 Int. 396	598-2-601-8554	<u>mbortha@latu.org.uy</u>
Yanina Mancebo	LATU	598-2-601 37 24 int. 217	598-2-601-8554	<u>ymancebo@latu.org.uy</u>
Jorge Remersaro	LATU	598-2-601 37 24 int. 319	598-2-601-8554	<u>jremer@latu.org.uy</u>
Nora Villalba	MSP	598-2-403 17 25 int. 108	598-2-403 17 26 int. 104	<u>sectoralimentos@msp.gub.uy</u> <u>noravillalba@gmail.com</u>
Raquel Huertas	LATU	598-2-601 37 24 int. 368	598-2-601-8554	<u>rhuetas@latu.org.uy</u>

SETOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
María Hansz	CIALI-CIU	598-2-604 04 93	598-2-604 04 95	<u>bromatologia@ciu.com.uy</u>

DELEGAÇÃO DO PARAGUAI

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Patricia Echeverria	INAN	595 21 206-874	595 21 206-874	<u>paecheverria@gmail.com</u>
Alberto F. Bareiro	INAN	595 21 206-874	595 21 206-874	<u>albareiro@gmail.com</u>

AGREGADO II

XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 04/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

AGENDA

TEMAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Plenário	X	X	X	X/ATA
a) Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional	X			
b) Atualização da Res. GMC Nº 86/96 “RTM sobre Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo BPF”	X	X		
c) Revisão da Res. GMC Nº 36/92 “Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” e relacionadas (Res. GMC Nº 30/92, 32/97 y 33/97)		X		
d) Revisão da Res. GMC Nº 102/94 “Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos”			X	
e) Revisão da Res. GMC Nº 84/93 “Definição de funções de Coadjuvantes de Tecnologia”		X		
f) Claims	X	X	X	
g) Grau de Cumprimento do Programa de Trabalho 2008 h) Programa de Trabalho 2009				X

AGREGADO III

XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”

COMISSÃO DE ALIMENTOS / ATA 04/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

RESUMO DA ATA

I- BREVE INDICAÇÃO DOS TEMAS TRATADOS

Foram tratados todos os temas da Agenda que constam no Agregado II da Ata Nº 04/08 da Comissão de Alimentos.

II- PROJETOS DE NORMAS

Foram elevados à consideração dos Coordenadores Nacionais os P. Res. “Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre Definição de Funções de Coadjuvantes de Tecnologia” (revogação da Res. GMC nº 84/93) **Agregado IV** e P. Res. “Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre Migração em Embalagens e Equipamentos Destinados a Entrar em Contato com Alimentos” **Agregado IV**.

III-OUTROS DOCUMENTOS ELEVADOS À CONSIDERAÇÃO DA PLENÁRIA DO SGT Nº 3

Grau de avanço do Programa de Trabalho de 2008 (**Agregado X**), Grau de Cumprimento do Programa de Trabalho de 2008 (**Agregado XII**), Proposta de Programa de Trabalho de 2009 (**Agregado XIII**) e Quadro de Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional (**Agregado V**).

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIÓN DE
FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA
(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 84/93)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 84/93, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes, debido a los avances en la materia, consideraron necesario actualizar la Res. GMC N° 84/93 “Definición de Funciones de Coadyuvantes de Tecnología”.

Que la armonización de este Reglamento resulta conveniente a los efectos de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1° - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Definición de Funciones de Coadyuvantes de Tecnología”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° - Derógase la Resolución GMC N° 84/93.

Art. 3° - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4° - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5° - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del

XXXIV SGT N° 3 – 14/11/08

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIÓN DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

AGENTES DE CLARIFICACION/FILTRACION Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.
AGENTES DE COAGULACION Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.
AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.
AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.
AGENTES DE FLOCULACION Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.
AGENTES DE INHIBICION ENZIMATICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.
AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado.
AGENTES DESGOMANTES Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.
AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACION DE ENZIMAS Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.
ANTIESPUMANENTES Sustancias que evitan o reducen la formación de espuma.
CATALIZADORES Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.
DESECANTES/ANTIAGLUTINANTES Sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras (ej: agentes antiadherentes, agentes antiaglutinantes, agentes de secado, polvos para espolvoreo).
DETERGENTES Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.
ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMATICAS Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.
FERMENTOS BIOLÓGICOS Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.
GASES PROPELENTES, GASES PARA ENVASES Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los envases.
LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.
NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.
RESINAS DE INTERCAMBIO IONICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.
SOLVENTES DE EXTRACCION Y PROCESAMIENTO Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

Se admitirán también otras funciones de coadyuvantes de tecnología que fueran reconocidas como tal a través de un Reglamento Técnico MERCOSUR.

MERCOSUR/XXXIV SGT N° 3/P.Res. N° /08

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE MIGRACIÓN EN ENVASES Y
EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ESTAR
EN CONTACTO CON ALIMENTOS
(DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 30/92, 36/92, 10/95, 32/97 y 33/97)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 30/92, 36/92, 10/95, 32/97, 33/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes, debido a los avances en la materia, consideraron necesario actualizar la Res. GMC N° 36/92.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Migración en Envases y Equipamientos Plásticos destinados a estar en Contacto con Alimentos”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 –Derogar las Res. GMC N° 30/92, 32/97 36/92, 10/95 y 33/97.

Art. 3 – Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/ Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio (MIC)
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN)
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del

XXXIV SGT N° 3 – Rio de Janeiro, 14/11/08

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE MIGRACIÓN EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. Alcance

El presente Reglamento Técnico establece los criterios generales para la determinación de migración total y específica, y se aplica a los siguientes envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos:

- a) los compuestos exclusivamente de plástico;
- b) los compuestos de dos o más capas de materiales, cada uno de ellas constituidas exclusivamente de plástico;
- c) los compuestos de dos o más capas de materiales, una o más de las cuales pueden no ser exclusivamente de plástico, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea de plástico. En este caso, todas las capas de plástico deberán cumplir las Resoluciones MERCOSUR referentes a envases y equipamientos plásticos, en lo que se refiere a migraciones e inclusión de componentes en listas positivas.

2. Criterios básicos para la realización de los ensayos de migración

2.1 Introducción

2.1.1 La verificación del cumplimiento de los límites de migración total y específica se realizará mediante ensayos de migración o cesión, cuyos criterios básicos se detallan en esta sección.

2.1.2 En los ensayos de migración se realizará el contacto con los materiales plásticos y los simulantes, en las condiciones de tiempo y temperatura que correspondan, de modo de reproducir las condiciones normales o previsibles de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo del alimento a saber:

a. Elaboración: condiciones que se verifican por plazos generalmente breves, tales como fases de pasteurización, esterilización, envasado en caliente, etc.

b. Almacenamiento: contacto prolongado durante toda la vida útil del producto, a temperatura ambiente o en refrigeración.

c. Consumo: calentamiento del alimento dentro del mismo envase antes de su ingesta; uso de utensilios domésticos de plásticos en contacto con alimentos; preparación de alimentos dentro de utensilios domésticos, con o sin calentamiento; uso de envoltorios plásticos para protección de alimentos en el hogar.

2.2 Clasificación de alimentos

A los efectos del presente Reglamento Técnico, los alimentos se clasifican según las siguientes categorías:

- alimentos acuosos no ácidos ($\text{pH} > 4.5$)
- alimentos acuosos ácidos ($\text{pH} \leq 4.5$)
- alimentos grasos (que contienen grasas o aceites entre sus componentes principales).
- alimentos alcohólicos (contenido de alcohol de 5% a 10% se utiliza simulante C y en caso de superar el 10% se ajustará al contenido real de alcohol).
- alimentos secos (o de acción extractiva poco significativa).

2.3 Asignación de simulantes

2.3.1. Los simulantes de los alimentos a utilizar en los ensayos de migración son:

Simulante A (simulante de alimentos acuosos no ácidos ($\text{pH} > 4.5$)): agua destilada;

Simulante B (simulante de alimentos acuosos ácidos ($\text{pH} \leq 4.5$)): solución de ácido acético al 3% m/v en agua destilada;

Simulante C (simulante de alimentos alcohólicos): solución de etanol al 10 % v/v en agua destilada, concentración que se ajustará al contenido real de etanol del producto en el caso de que el mismo supere el 10% v/v;

Simulante D (simulante de alimentos grasos): solución de etanol al 95% v/v en agua destilada, o isoctano, o MPPO (óxido de polifenileno modificado), según corresponda;

Simulante D' (simulante equivalente al simulante D): aceites comestibles (aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de coco) o mezclas sintéticas de triglicéridos.

En el caso de utilizarse simulantes de alimentos grasos en los ensayos de migración, corresponderán los siguientes:

- para los ensayos de migración total: simulante D (según corresponda), o simulante D' (aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, mezclas sintéticas de triglicéridos).
- para los ensayos de migración específica: simulante D (según corresponda), o simulante D' (aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, mezclas sintéticas de triglicéridos).
- para los ensayos de migración de sustancias que confieren color en objetos plásticos que contengan colorantes en su formulación: aceite de coco (simulante D')

Para los productos citados en los ítems 07.01 y 07.02 de la Tabla 2 (leche integral, leche condensada, leche descremada o parcialmente descremada, leches

fermentadas como yogur y productos similares, crema de leche y crema de leche ácida) el simulante graso utilizado debe ser una solución de etanol a 50% en agua destilada.

2.3.2. A las categorías de alimentos enunciadas en el punto 2.2, y a sus combinaciones, le corresponden los siguientes simulantes:

Tabla 1

Tipo de alimento	Simulante
Sólo alimentos acuosos no ácidos	A
Sólo alimentos acuosos ácidos	B
Sólo alimentos alcohólicos	C
Sólo alimentos grasos	D o D´
Alimentos acuosos no ácidos y alcohólicos	C
Alimentos acuosos ácidos y alcohólicos	B y C
Alimentos acuosos no ácidos conteniendo grasas y aceites	A y D o D´
Alimentos acuosos ácidos conteniendo grasas y aceites	B y D o D´
Alimentos acuosos no ácidos, alcohólicos y grasos	C y D o D´
Alimentos acuosos ácidos, alcohólicos y grasos	B, C y D o D´
Alimentos secos [o de acción extractiva poco significativa].	No es necesario realizar el ensayo de migración

2.3.3. En la Tabla 2 se detallan, en forma no exhaustiva, diversos alimentos o grupos de alimentos, con la asignación de simulantes correspondientes a utilizar en los ensayos de migración total y específica.

Para cada alimento o grupo de alimentos se usarán los simulantes indicados con una "X", usando para cada simulante muestras no ensayadas del material en evaluación. Cuando no se indica "X", no se requieren ensayos de migración.

En el caso de los alimentos en que deba usarse simulante D o D´, cuando aparece el símbolo "X" seguido por "/" y un número "n" ("X/n"), los resultados de los ensayos de migración deben dividirse por el número indicado (n). El número "n" es el factor de reducción del simulante D o D´, usado convencionalmente para tener en cuenta la mayor capacidad extractiva del simulante D o D´ respecto de la capacidad extractiva del alimento en cuestión.

Tabla 2. Asignación de simulantes para los ensayos de migración total y específica.

Nº de referencia	Descripción del alimento	Simulantes			
		A	B	C	D o D´
01	BEBIDAS				
01.01	Bebidas no alcohólicas o bebidas	X(a)	X(a)		

	alcohólicas con contenido alcohólico < 5% (v/v): aguas, sidras, jugos de frutas u hortalizas simples o concentrados, mostos, néctares frutales, limonadas y aguas minerales, jarabes, bebidas amargas, infusiones, café, té, chocolate líquido, cervezas y otros				
01.02	Bebidas alcohólicas con contenido alcohólico ≥ 5% (v/v): bebidas descritas en 01.01 con contenido alcohólico ≥ 5% (v/v); vinos, bebidas espirituosas y licores		X(1)	X(2)	
01.03	Alcohol etílico sin desnaturalizar		X(1)	X(2)	
02	CEREALES Y PRODUCTOS FARINACEOS				
02.01	Almidones y féculas				
02.02	Cereales, sin procesar, inflados, en hojuelas, en escamas, palomitas de maíz, fécula de maíz (alimentos con grasa en la superficie, ver ítem 08.10)				
02.03	Harinas de cereales y sémolas				
02.04	Pastas alimenticias				
	A. secas				
	B. frescas	X			X/5
02.05	Productos de panadería y pastelería, bizcochos, tortas, productos horneados, secos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
02.06	Productos de panadería y pastelería, tortas, productos horneados, húmedos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie	X			
03.	CHOCOLATE, AZUCARES Y PRODUCTOS DE CONFITERIA				

03.01	Chocolates, productos recubiertos con chocolate; sustitutos y productos recubiertos con sustitutos				X/5
03.02	Productos de confitería:				
	A. En forma sólida:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	II. sin sustancias grasas en su superficie				
	B. En pasta:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/3
	II. húmedos	X			
03.03	Azúcar y productos azucarados:				
	A. en forma sólida				
	B. miel y similares	X			
	C. melazas y jarabes de azúcar	X			
04	FRUTAS, HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS				
04.01	Fruta entera, fresca o refrigerada				
04.02	Fruta procesada:				
	A. fruta seca o deshidratada, entera o en forma de harina o polvo				
	B. fruta en trozos, puré o pasta	X(a)	X(a)		
	C. conservas de frutas (mermeladas y similares, fruta entera o en trozos o en forma de polvo o harina, conservada en medio líquido):				
	I. en medio acuoso	X(a)	X(a)		
	II. en medio oleoso	X(a)	X(a)		X
	III. en medio alcohólico (≥ 5% v/v)		X(1)	X (2)	
04.03	Frutas secas (maní, castaña, almendra, avellana, nuez, piñón, bellotas, etc.)				
	A. peladas, secas				
	B. peladas y tostadas				X/5 (3)

	C. en forma de pasta o crema	X			X/3 (3)
04.04	Hortalizas enteras, frescas o refrigeradas				
04.05	Hortalizas procesadas:				
	A. hortalizas secas o deshidratadas enteras o en forma de polvo o harina				
	B. hortalizas, cortadas en forma de puré	X(a)	X(a)		
	C. hortalizas en conserva:				
	I. en medio acuoso	X(a)	X(a)		
	II. en medio oleoso	X(a)	X(a)		X
	III. en medio alcohólico ($\geq 5\%$ v/v)		X(1)	X (2)	
05	GRASAS Y ACEITES				
05.01	Grasas y aceites animales y vegetales naturales o tratadas (incluyendo manteca de cacao, manteca fundida, grasa de cerdo)				X
05.02	Margarina, manteca y otros productos constituidos por emulsiones de agua en aceite				X/2
06	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y HUEVOS				
06.01	Pescado:				
	A. fresco, refrigerado, salado, ahumado	X			X/3(3)
	B. en pasta	X			X/3(3)
06.02	Crustáceos y moluscos (incluye ostras, caracoles, mejillones) no protegidos por sus valvas o caparazones	X			
06.03	Carnes de todas las especies zoológicas (incluye aves y productos de caza):				
	A. frescas, refrigeradas, saladas, ahumadas	X			X/4
	B. en pasta o cremas	X			X/4
06.04	Carnes procesadas (jamón, salames, tocinos, embutidos, etc.)	X			X/4
06.05	Conservas y semiconservas de carne y pescado:				

	A. en medio acuoso	X(a)	X(a)		
	B. en medio oleoso	X(a)	X(a)		X
06.06	Huevos sin cáscara:				
	A. en polvo o desecados				
	B. en otra forma	X			
06.07	Yemas de huevos:				
	A. líquidas	X			
	B. en polvo o congeladas				
06.08	Clara de huevo seca				
07	PRODUCTOS LÁCTEOS				
07.01	Leche:				
	A. entera				X(b)
	B. condensada				X(b)
	C. descremada o parcialmente descremada				X(b)
	D. en polvo				
07.02	Leches fermentadas, como yogur o productos similares		X		X(b)
07.03	Crema y crema ácida		X(1)		X(b)
07.04	Quesos				
	A. enteros, con corteza no comestible				
	B. todos los otros tipos	X(a)	X(a)		X/3(3)
07.05	Cuajo:				
	A. en forma líquida o viscosa	X(a)	X(a)		
	B. en polvo o seco				
08	PRODUCTOS MISCELANEOS				
08.01	Vinagre		X		
08.02	Alimentos fritos o tostados:				
	A. papas fritas, frituras y similares				X/5
	B. de origen animal				X/4
08.03	Preparaciones para sopas y caldos, líquidas, sólidas o en polvo (extractos, concentrados); preparaciones alimentarias compuestas homogeneizadas,				

	comidas preparadas:				
	A. en polvo o desecadas:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	II. sin sustancias grasas en su superficie				
	B. líquidas o en pasta:				
	I. con sustancias grasas en su superficie	X(a)	X(a)		X/3
	II. sin sustancias grasas en su superficie	X(a)	X(a)		
08.04	Levaduras y agentes leudantes				
	A. en pasta	X(a)	X(a)		
	B. secos				
08.05	Sal				
08.06	Salsas:				
	A. sin sustancias grasas en su superficie	X(a)	X(a)		
	B. mayonesa, salsas derivadas de la mayonesa, crema para ensaladas y otras emulsiones de aceite en agua	X(a)	X(a)		X/3
	C. salsa conteniendo aceite y agua formando dos fases distintas	X(a)	X(a)		X
08.07	Mostaza (excepto mostaza en polvo contemplada en ítem 08.17)	X(a)	X(a)		X/3(3)
08.08	Sándwiches, pan tostado y similares conteniendo todo tipo de alimentos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
08.09	Helados	X			
08.10	Alimentos secos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie				

08.11	Alimentos congelados o supercongelados				
08.12	Extractos concentrados de contenido alcohólico $\geq 5\%$ v/v		X (1)	X (2)	
08.13	Cacao:				
	A. en polvo				X/5(3)
	B. en pasta				X/3(3)
08.14	Café, tostado o no, descafeinado, soluble, sucedáneos del café, granulado o en polvo				
08.15	Extractos de café líquido	X			
08.16	Hierbas aromáticas y otras hierbas, té				
08.17	Especias y aderezos en estado natural, mostaza en polvo				

Notas:

(a): Usar sólo uno de los dos simulantes:

- el A para alimentos de $\text{pH} > 4.5$
- el B para alimentos de $\text{pH} \leq 4.5$

(b): Este ensayo se realizará con solución de etanol al 50% (v/v) en agua destilada como simulante.

(1): Este ensayo se realizará sólo si el alimento tiene un $\text{pH} \leq 4.5$.

(2): Este ensayo puede realizarse en el caso de líquidos o bebidas de contenido alcohólico superior al 10% (v/v) con soluciones acuosas de etanol de similar contenido alcohólico.

(3): Si se demuestra por medio de algún ensayo adecuado que no existe contacto graso con la muestra plástica, se puede obviar el ensayo con el simulante D o D´

2.3.4. Tiempos y temperaturas de los ensayos de migración total y específica

2.3.4.1. Los ensayos de migración se llevarán a cabo en las condiciones de tiempo y temperatura establecidas en la Tabla 3 en el caso de usar los simulantes A, B, C y D´, y en la Tabla 4 en el caso de usar simulante D, equivalentes a las condiciones de contacto previsibles más severas del envase o material plástico en evaluación con el alimento o a la máxima temperatura de uso que conste en la rotulación del artículo plástico, de existir ésta.

Si el envase o material plástico está destinado al contacto con alimentos a dos o más pares-de-condiciones de tiempo y temperatura en serie, el ensayo de migración deberá ser llevado a cabo sometiendo la muestra sucesivamente a los dos o más pares de condiciones de ensayo equivalentes, correspondientes a las condiciones de contacto previsibles más severas, usando la misma porción de simulante.

2.3.4.2. Cuando en la rotulación del material o artículo plástico no se indiquen instrucciones sobre la máxima temperatura recomendada de uso, el ensayo de migración se realizará durante 4 horas a 100 °C con los simulantes A, B o C, y durante 2 horas a 175 °C con el simulante D', o en las condiciones equivalentes para el simulante D (Tabla 4).

2.3.4.3. Cuando en la rotulación del material o artículo plástico se indique que el mismo se puede utilizar en contacto con alimentos a temperatura ambiente o menor, o cuando por su naturaleza el material o artículo esté claramente destinado a utilizarse en contacto con alimentos a temperatura ambiente o menor, el ensayo de migración se realizará durante 10 días a 40 °C .

2.3.4.4. Para un determinado tiempo de contacto, si el material plástico cumple el ensayo de migración a una determinada temperatura, no es necesario repetirlo a menor temperatura.

2.3.4.5. Para una determinada temperatura de contacto, si el material plástico cumple el ensayo de migración a determinado tiempo, no es necesario repetirlo a menor tiempo.

2.3.4.6. En la determinación de la migración específica de sustancias volátiles, los ensayos con simulantes deben ser realizados en sistemas cerrados de tal forma que eviten la pérdida de sustancias volátiles susceptibles de migrar, que puedan ocurrir en las condiciones de contacto previsible más severas con los alimentos. (Anexo A del documento EN 13130-1:2004)

2.3.4.7. Para los ensayos de migración de envases, materiales y artículos destinados al uso en hornos de microondas, se podrá usar tanto un horno convencional como un horno de microondas, que permitan mantener las condiciones de tiempo y temperatura de ensayo establecidas en la Tabla 3. Se aplicará el método descrito en la Norma EN 15284:2007 – Materials and articles in contact with food stuffs: Test method for the resistance to microwave heating of ceramic, glass, glass-ceramic or plastics cookware).

2.3.4.8. Si se observa que durante la realización del ensayo de migración en las condiciones de contacto establecidas en las Tablas 3 ó 4, la muestra sufre cambios físicos o de otra naturaleza, que no ocurren en las condiciones previsible más severas de contacto real con los alimentos, el ensayo se realizará en estas últimas condiciones.

2.3.4.9. Si el envase, material o artículo plástico está destinado a ser usado por períodos de tiempo menores que 15 minutos a temperaturas entre 70 °C y 100 °C (por ejemplo, durante el llenado en caliente de alimentos) y esta circunstancia está así indicada en la rotulación o en las instrucciones de uso, el ensayo se llevará a cabo durante 2 horas a 70 °C, y no en las condiciones establecidas en la Tabla 3.

Tabla 3

Condiciones de contacto previsibles más severas	Condiciones de ensayo equivalentes (para simulantes A, B, C y D'; para simulante D, ver Tabla 4)
Tiempo de contacto (t)	Tiempo de ensayo
t ≤ 5 min	(1)
5 min < t ≤ 30 min	30 min
30 min < t ≤ 1 h	1 h
1 h < t ≤ 2 hs	2 hs
2 hs < t ≤ 4 hs	4 hs
4 hs < t ≤ 24 hs	24 hs
t > 24 hs	10 días
Temperatura de contacto (T)	Temperatura de ensayo
T ≤ 5 °C	5 °C
5 °C < T ≤ 20 °C	20 °C
20 °C < T ≤ 40 °C	40 °C
40 °C < T ≤ 70 °C	70 °C
70 °C < T ≤ 100 °C	100 °C
100 °C < T ≤ 121 °C	121 °C (2)
121 °C < T ≤ 130 °C	130 °C (2)
130 °C < T ≤ 150 °C	150 °C (2)
T > 150 °C	175 °C (1) (2)

Notas: min: minutos; h: hora; hs: horas.

(1): en aquellos casos en que las condiciones reales de contacto del material plástico y el alimento no estén adecuadamente contempladas por las condiciones de ensayo de la presente tabla (por ejemplo, tiempos de contacto menores que 5 minutos o temperaturas de contacto mayores que 175 °C), se podrán usar otras condiciones de contacto más apropiadas a cada caso en evaluación, siempre que las condiciones elegidas representen las condiciones de contacto previsibles más severas.

(2): esta temperatura corresponde sólo en el caso de utilizar el simulante D'.

Para los simulantes D, ver la Tabla 4.

Para los simulantes A, B y C la temperatura del ensayo de migración será de 100 °C, durante un tiempo igual a 4 (cuatro) veces el tiempo seleccionado de acuerdo con las reglas generales establecidas precedentemente en 2.3.4.1. (es decir el tiempo de ensayo equivalente al tiempo de contacto previsible más severo, que figura en esta Tabla, o el tiempo de uso recomendado en la rotulación del artículo, de existir ésta).

2.3.4.10. Ensayos de migración con simulante D

La Tabla 4 establece algunos ejemplos de las condiciones de ensayos de migración consideradas convencionalmente las más usuales con simulante D' y las correspondientes a los simulantes D.

Para fijar otras condiciones de ensayo de migración no contempladas en la Tabla 4, se usará ésta como ejemplo orientativo, así como también la información sobre la experiencia existente para el tipo de polímero en evaluación.

Para el cálculo de los resultados de los ensayos de migración, se deberán usar los factores "n" de reducción por simulante graso D o D' establecidos en la Tabla 2, tal como se explica en los ítems 2.3.3. y 2.3.5.2.

Tabla 4

Condiciones de tiempo y temperatura con simulante D'	Condiciones de tiempo y temperatura con simulante D		
	isooctano	solución acuosa de etanol al 95%(v/v)	MPPO (óxido de polifenileno modificado)
10 d a 5 °C	12 hs a 5 °C	10 d a 5 °C	--
10 d a 20 °C	1 d a 20 °C	10 d a 20 °C	--
10 d a 40 °C	2 d a 20 °C	10 d a 40 °C	--
2 h a 70 °C	30 min a 40 °C	2 hs a 60 °C (1)	--
30 min a 100 °C	30 min a 60 °C (1)	2.5 hs a 60 °C (1)	30 min a 100 °C
1 h a 100 °C	1 h a 60 °C (1)	3 hs a 60 °C (1)	1 h a 100 °C
2 hs a 100 °C	1.5 h a 60 °C (1)	3.5 hs a 60 °C (1)	2 hs a 100 °C
30 min a 121 °C	1.5 h a 60 °C (1)	3.5 hs a 60 °C (1)	30 min a 121 °C
1 h a 121 °C	2 hs a 60 °C (1)	4 hs a 60 °C (1)	1 h a 121 °C
2 hs a 121 °C	2.5 hs a 60 °C (1)	4.5 hs a 60 °C (1)	2 hs a 121 °C
30 min a 130 °C	2 hs a 60 °C (1)	4 hs a 60 °C (1)	30 min a 130 °C
1 h a 130 °C	2.5 hs a 60 °C (1)	4.5 hs a 60 °C (1)	1 h a 130 °C
2 hs a 150 °C	3 hs a 60 °C (1)	5 hs a 60 °C (1)	2 hs a 150 °C
2 hs a 175 °C	4 hs a 60 °C (1)	6 hs a 60 °C (1)	2 hs a 175 °C

Notas: min: minutos; h: hora; hs: horas; d: días.

(1): los simulantes volátiles se usan hasta una temperatura de 60 °C. Un requisito para el uso de simulante D, en vez de usar el simulante D', es que el material o artículo en contacto soporte las condiciones del ensayo. Se debe sumergir una probeta de la muestra en el simulante D' en las condiciones seleccionadas de la Tabla 4, y si las propiedades físicas de la misma cambian (por ejemplo si se observa ablandamiento o fusión, o deformación, etc.), entonces el material se considera inadecuado para usar a esa temperatura. Si las propiedades físicas no cambian, entonces se procederá a la realización del ensayo de migración con el simulante D.

2.3.5. Determinación de migración total

2.3.5.1. Metodología con simulantes A, B, C y D

2.3.5.1.1. Se aplicarán los distintos métodos descritos en las Normas EN Serie 1186 (EN 1186-1 "Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics - Part 1: Guide to the selection of conditions and test methods for overall migration" y complementarias).

2.3.5.2 Metodología con simulante D´

2.3.5.2.1. En el caso de realizar los ensayos de migración total con simulante D´, se aplicarán los distintos métodos descritos en las Normas EN Serie 1186 correspondientes a ensayos con aceites comestibles y mezclas de triglicéridos sintéticos.

2.3.6. Determinación de migración específica

Se aplicarán los distintos métodos descritos en las Normas EN Serie 13130 (EN 13130-1 “Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics substances subject to limitation - Part 1: Guide to test methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants” y complementarias).

Finalizados los contactos realizados con la metodología antes referida, entre las muestras y los simulantes correspondientes de las Tablas 1 y 2, en las condiciones establecidas en las Tablas 3 y 4 de este Reglamento Técnico, en los extractos se determinará la migración específica de sustancias con los métodos disponibles en la Serie EN 13130 o con técnicas analíticas instrumentales de sensibilidad adecuada (por ejemplo espectrometría de absorción o emisión, cromatografía gaseosa, cromatografía líquida de alta eficacia, etc.).

2.3.7 Determinación de migración total y específica en envases y artículos plásticos de uso repetido.

Cuando un envase o equipamiento esté destinado a entrar en contacto repetidas veces con productos alimenticios, con excepción de los envases retornables que son objeto de una normativa específica, el ensayo de migración deberá llevarse a cabo tres veces sobre una misma muestra, usando cada vez cantidades nuevas de simulante.

La conformidad de envase o equipamiento con los límites de migración se establecerá sobre la base del nivel de migración que se determine en los tres ensayos.

Por otro lado, si hay evidencia de que en envases o materiales específicos, el uso y lavado repetido puede dar origen a degradación del material que conlleve a un aumento de la migración, tanto total como específica, se deberán realizar las evaluaciones pertinentes a fin de asegurar la conformidad con la legislación.

Para un artículo destinado a entrar en contacto repetido con alimentos, deben ser realizados ensayos tres veces de una única muestra usando simulante virgen en cada ocasión. El cumplimiento de los límites de migración debe verificarse en base al nivel de migración encontrado en el tercer ensayo. Si existen pruebas concluyentes de que el nivel de migración no aumenta en el segundo y tercer ensayo, no es necesario otro ensayo.

3. Límites de migración total y tolerancias analíticas

Los límites de migración total de componentes de los materiales y equipamientos plásticos son los establecidos en la Resolución MERCOSUR correspondiente.

4. Límites de migración específica.

Los límites de migración específica de componentes de los materiales y equipamientos plásticos son los establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes a materiales plásticos:

- para monómeros: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros destinados a entrar en contacto con alimentos;
- para aditivos: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para la fabricación de materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Bibliografía de referencia

- Chemical migration and food contact materials. Karen A. Barnes, C. Richard Sinclair y D. H. Watson, editores. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, 2007.
- Unión Europea: DIRECTIVA 2002/72/EC modificada por la DIRECTIVA 2007/19/EC.
- Unión Europea: DIRECTIVA 85/572/EEC, modificada por la DIRECTIVA 2007/19/EC
- Unión Europea: DIRECTIVA 82/711/EEC, modificada por las DIRECTIVAS 93/8/ECC Y 97/48/EC.
- Norma BS EN 1186-1 “Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics - Part 1: Guide to the selection of conditions and test methods for overall migration”.
- Norma BS EN 13130-1 “Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics substances subject to limitation - Part 1: Guide to test methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants”.

ANEXO

Table 5.3 The official CEN methods to determine overall migration

EN 1186-1:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 1: Guide to the selection of conditions and test methods for overall migration
EN 1186-2:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 2: Test methods for overall migration into olive oil by total immersion
EN 1186-3:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 3: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by total immersion
EN 1186-4:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 4: Test methods for overall migration into olive oil by cell
EN 1186-5:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 5: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by cell
EN 1186-6:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 6: Test methods for overall migration into olive oil using a pouch
EN 1186-7:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 7: Test methods for overall migration into aqueous food simulants using a pouch
EN 1186-8:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 8: Test methods for overall migration into olive oil by article filling
EN 1186-9:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 9: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by article filling
EN 1186-10:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 10: Test methods for overall migration into olive oil (modified method for use in cases where incomplete extraction of olive oil occurs)
EN 1186-11:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 11: Test methods for overall migration into mixtures of C-labelled synthetic triglycerides
EN 1186-12:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 12: Test methods for overall migration at low temperatures
EN 1186-13:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 13: Test methods for overall migration at high temperatures
EN 1186-14:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 14: Test methods for ‘substitute tests’ for overall migration from plastics intended to come into contact with fatty foodstuffs using test media iso-octane and 95% ethanol
EN 1186-15:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 15: Alternative test methods to migration into fatty food simulants by rapid extraction into iso-octane and/or 95% ethanol

Table 5.4 CEN methods for specific migration testing

EN 13130-1:2004	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics substances subject to limitation – Part 1: Guide to test methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants
EN 13130-2:2004	Determination of terephthalic acid in food simulants
EN 13130-3:2004	Determination of acrylonitrile in food and food simulants
EN 13130-5:2004	Determination of vinylidene chloride in food simulants
EN 13130-7:2004	Determination of monoethylene glycol and diethylene glycol in food simulants
CEN/TS 13130-9:2005	Determination of acetic acid, vinyl ester in food simulants
CEN/TS 13130-10:2005	Determination of acrylamide in food simulants
CEN/TS 13130-11:2005	Determination of 11-aminoundecanoic acid in food simulants
CEN/TS 13130-12:2005	Determination of 1,3-benzenedimethanamine in food simulants
CEN/TS 13130-13:2005	Determination of 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane (Bisphenol A) in food simulants
CEN/TS 13130-14:2005	Determination of 3,3-bis(3-methyl-4-hydroxyphenyl)-2-indoline in food simulants
CEN/TS 13130-15:2005	Determination of 1,3-butadiene in food simulants
CEN/TS 13130-16:2005	Determination of caprolactam and caprolactam salt in food simulants
CEN/TS 13130-18:2005	Determination of 1,2-dihydroxybenzene, 1,3-dihydroxybenzene, 1,4-dihydroxybenzene, 4,4'-dihydroxybenzophenone and 4,4' dihydroxybiphenyl in food simulants
CEN/TS 13130-19:2005	Determination of dimethylaminoethanol in food simulants
CEN/TS 13130-21:2005	Determination of ethylenediamine and hexamethylenediamine in food simulants
CEN/TS 13130-23:2005	Determination of formaldehyde and hexamethylenetetramine in food simulants
CEN/TS 13130-24:2005	Determination of maleic acid and maleic anhydride in food simulants
CEN/TS 13130-25:2005	Determination of 4-methyl-1-pentene in food simulants
CEN/TS 13130-26:2005	Determination of 1-octene and tetrahydrofuran in food simulants
CEN/TS 13130-27:2005	Determination of 2,4,6-triamino-1,3,5-triazine in food simulants
CEN/TS 13130-28:2005	Determination of 1,1,1-trimethylolpropane in food simulants

**XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE
TRABALHO N° 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E
AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/
COMISSÃO DE ALIMENTOS**

ATA N° 04/08

AGREGADO V

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

AGREGADO VI

XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/

COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 04/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

As frases em azul são sugestões de redação (em português), ainda não discutidas na CA/SGT-3.

MERCOSUL/XXXIV SGT Nº 3/P. RES. Nº .../08

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE O USO DE ADITIVOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

VISTO: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 17/93, 38/98, 56/02 e 11/06 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que o presente Regulamento contempla as solicitações dos Estados Partes.

Que para este Regulamento fueron consideradas solamente las funciones asignadas por JECFA, que constan en la lista general armonizada, con excepción de las enzimas para las cuales la función es la establecida en CODEX e ácido ascórbico, para o qual a função melhorador de farinha foi mantida.

Que para este Regulamento foram consideradas somente as funções avaliadas pelo JECFA, que constam na Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul, com exceção das enzimas, para as quais a função é a estabelecida no Codex, e de ácido ascórbico, para o qual a função melhorador de farinha foi mantida.

Que esta lista no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrán ser utilizados en las categorías de alimentos, y en las funciones, que así lo permitan, con las restricciones que surjan del análisis de los aditivos asignados a las siguientes categorías de alimentos, armonizadas en el MERCOSUR: Cereales y Productos a base de Cereales, Helados comestibles, Confituras, Postres, Productos de panificación y galletería, Carnes y productos cárnicos, Salsas y condimentos, Bebidas no alcohólicas, y Preparaciones industriales culinarias.

Que esta Lista não é de aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderão ser utilizados nas categorias de alimentos e nas funções que assim o permitam, com as restrições que surjam da análise dos aditivos atribuídos às seguintes categorias de alimentos, harmonizadas no MERCOSUL: Cereais e produtos a base de cereais; Gelados comestíveis; Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares; Sobremesas; Produtos de panificação e biscoitos; Carnes e

produtos cárneos; Molhos e condimentos; Bebidas não alcoólicas; e Preparações culinárias industriais.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos ao comércio.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 – Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL sobre o Uso de Aditivos Segundo as Boas Práticas de Fabricação”, constante dos Anexos.

Art. 2 – Quando estes aditivos forem utilizados em alimentos nos quais houve substituição, total ou parcial, ou redução de um ou mais nutrientes, em relação à composição do alimento regulamentado correspondente, deve-se atender à regulamentação específica correspondente. (Frase acordada no item 3 da Ata CA Nº 03/08 - XXXIII RO SGT Nº 3)

Art. 3 – Os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

Argentina:	Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos Ministerio de Economía y Producción Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)
Brasil:	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/ Ministério da Saúde
Paraguay:	Ministerio de Industria y Comercio (MIC) Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS) Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Uruguay:	Ministerio de Salud Pública (MSP) Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM) Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4 – A presente Resolução se aplicará em todo o território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra zona.

Art. 5 – Os Estados Partes deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos internos antes de

XXXIV SGT Nº 3 – Rio de Janeiro, 10/11/08

Prazo de adequação?

ANEXO I

Aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS)			
INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Classes funcionales/ Classes funcionais *
140 i	Clorofila	Clorofila	COL
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	COL
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiónico	Ácido propiónico	CONS
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	Lactato de sodio	HUM/ANT/AGC
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ANT
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC

331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350 ii	Sodio (di) malato	Malato dissódico	ACREG
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Sodio fumarato	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Amonio (tri) citrato	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Sodio alginato	Alginato de sodio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU
406	Agar	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-	EDU/HUM/SEC/

	sorbita	sorbita	AGC/EST
421	Manitol	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulosa	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU/ANAH
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio,	ACREG/RAI

	carbonato ácido	hidrogeno carbonato de potássio	
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL
509	Calcio cloruro	Cloreto de cálcio	FIR
510	Amonio cloruro	Cloreto de amônio	FLO
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sodio sulfatos	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	EXA
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Calcio óxido	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Sodio gluconato	Gluconato de sódio	SEC
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ACREG
578	Calcio gluconato	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA

621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	EXA
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA
623	Calcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abeja (branca y amarilla) <i>(sólo para tratamiento de superficie)</i>	Cera de abelha (branca e amarela) <i>(somente para tratamento de superficie)</i>	GLA
902	Cera candelilla <i>(sólo para tratamiento de superficie)</i>	Cera candelilla <i>(somente para tratamento de superficie)</i>	GLA
904	Goma laca, shelac <i>(sólo para tratamiento de superficie)</i>	Goma laca, shelac <i>(somente para tratamento de superficie)</i>	GLA
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU
1001 iv	Colina citrato	Citrato de colina	EMU
1001 iii	Colina cloruro	Cloreto de colina	EMU

1001 vi	Colina lactato	Lactato de colina	EMU
1001 v	Colina tartrato	Tartarato de colina	EMU
1100	Amilasas	Amilases	FLO
1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipasas	Lipases	EXA
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, gliceril triacetato	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

Aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, com suas respectivas classes funcionais (em ordem alfabética)			
INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Classes funcionales/ Classes funcionais *
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Ácido algínico	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucónico (D-)	ACREG/RAI
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS
406	Agar	Ágar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU
1100	Amilasas	Amilases	FLO
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI

503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
510	Amonio cloruro	Cloreto de amônio	FLO
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG
380	Amonio (tri) citrato	Citrato triamônico	ACREG
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamônio	EXA
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH
509	Calcio cloruro	Cloreto de cálcio	FIR
623	Calcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	EXA
578	Calcio gluconato	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
529	Calcio óxido	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de cálcio	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU

460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abeja (branca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	Cera candelilla (somente para tratamento de superficie)	GLA
140 i	Clorofila	Clorofila	COL
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU
1001 iv	Colina citrato	Citrato de colina	EMU
1001 iii	Colina cloruro	Cloreto de colina	EMU
1001 vi	Colina lactato	Lactato de colina	EMU
1001 v	Colina tartrato	Tartarato de colina	EMU
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio	COL
968	Eritritol	Eritritol	EDU/EXA/HUM
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
462	Etilcelulosa	Etilcelulose	AGC
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU
428	Gelatina	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
414	Goma arábica, goma acacia	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL

412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
904	Goma laca, shellac (sólo para tratamiento de superficie)	Goma laca, shellac (somente para tratamento de superfície)	GLA
417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
966	Lactitol	Lactitol	EDU/ESP
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT
1104	Lipasas	Lípases	EXA
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnésio	EXA
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
421	Manitol	Manitol	EDU/HUM/EST/AGC/ESP
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
440	Pectina, pectina amidada	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS

402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ANT
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	EXA
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potasio	ACREG/EST/SEC
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA
1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	COL
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU/ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
365	Sodio fumarato	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
576	Sodio gluconato	Gluconato de sódio	SEC
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC

281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
514	Sodio sulfatos	Sulfatos de sódio	ESTCOL
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
350 ii	Sodio (di) malato	Malato dissódico	ACREG
331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato monossódico	ACREG/SEC
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
957	Taumatina	Taumatina	EXA/EDU
1518	Triacetina, gliceril triacetato	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM

Legenda:

Texto azul: propuestas de límites de uso para algunos aditivos BPF en las subcategorías de alimentos restringidas (Argentina)

Texto fucsia: comentarios de Uruguay

Sombreado de amarillo: pendiente de definición

ANEXO II

Categorías de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito, com suas respectivas funções e limites máximos				
INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Función/ Função	Límite/ Limite máximo (g/100g o/ ou 100ml)
6.3.1 Harina de trigo				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	FLO	0,03
6.3.2 Harina de trigo acondicionada				
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,03
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,03
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT	0,03
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI	4,5
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST	0,8
6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros				
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU	0,5
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros				
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU	0,5
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno				
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02

301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02

325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
13.9 Sal y sales adicionadas (samente para sais adicionados)				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silicio, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0

Pendente (propostas a serem enviadas pela Argentina):

Polvos – deshidratados
Aditivos não autorizados

AGREGADO VII

XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/

COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 04/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

MERCOSUL/XXXIV SGT Nº 3/P. RES. Nº .../08

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL QUE APROVA OS LIMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA BPF

VISTO: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e [as Resoluções Nº 17/93, 38/98, 56/02 e 11/06 do Grupo Mercado Comum](#).

CONSIDERANDO:

Que o presente Regulamento contempla as solicitações dos Estados Partes.

[Que ... \(compromisso de revisão\).](#)

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos ao comércio.

O GRUPO MERCADO COMUM

RESOLVE:

Art. 1 – Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL que aprova os limites máximos para aditivos excluídos da lista BPF”, constante do Anexo.

Art. 2 – Os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

Argentina:	Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos Ministerio de Economía y Producción Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)
Brasil:	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) / Ministério da Saúde
Paraguay:	Ministerio de Industria y Comercio (MIC) Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS) Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Uruguay:	Ministerio de Salud Pública (MSP) Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM) Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 – A presente Resolução se aplicará em todo o território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra zona.

Art. 4 – Os Estados Partes deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos internos antes de

XXXIV SGT Nº 3 – Rio de Janeiro, 11/11/08

Prazo de adequação?

INS	Aditivo	Categoria de alimento	Função	Limite máximo (g/100g ou 100mL)
425	Goma konjac (com exceção das balas e similares à base de gelificantes) *	5.1.1 Balas e caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1
		5.1.2 Pastilhas	ESP/EST/EMU/GEL	1
		5.1.3 Confeitos	ESP/EST/EMU/GEL	1
		5.2 Goma de mascar ou chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1
472d	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	6.2.1 Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos a base de cereais, frios ou quentes	EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)
		7.1.1 P3es com fermento biol3gico	EMU/EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)
		7.1.2 P3es com fermento qu3mico	EMU/EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou Sem cobertura	EMU/EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)
472f	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de 3cido ac3tico e 3cido tart3rico	5.1.1 Balas e caramelos	EMU	0,1
		5.1.2 Pastilhas	EMU	0,1
		5.1.3 Confeitos	EMU	0,1
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	EMU	0,1
		5.2 Goma de mascar ou chicle	EMU	0,5
		7.1.1 P3es com fermento biol3gico	EMU/EST	0,6
		7.1.2 P3es com fermento qu3mico	EMU/EST	0,6
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 P3s para o preparo de bebidas gaseificadas e n3o-gaseificdas	EST	0,5
554	Silicato de s3dio e alum3nio, aluminossilicato de s3dio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i> (somente para tratamento da superf3cie)
		12.3 Sopas e caldos desidratados	ANAH	1,0
		13.7 Molhos desidratados	ANAH	1,0
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	2,5
		21.2 Preparaç3es culin3rias industriais desidratadas	ANAH	1,0
559	Silicato de alum3nio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i> (somente para tratamento da superf3cie)

AGREGADO VIII

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS

Referencias:

- MERCOSUR: Res GMC Nº 102/94 y Nº 35/96
- Codex: CODEX STAN 193. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.
- UE: Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión
- **AU: Australia New Zealand Food Standards Code. Standard 1.4.1 “Contaminants and Natural Toxicants”**
- **CAA: Código Alimentario Argentino**
- FFyB: Facultad de Farmacia y Bioquímica-Universidad de Buenos Aires.

En los alimentos en general, con las excepciones previstas en la presente Reglamentación, se permitirá la presencia de los siguientes contaminantes dentro de los límites que se listan a continuación:

Antimonio:

Arsénico:

Boro:

Zinc:

Cobre:

Estaño:

Flúor:

Plata:

Plomo:

Mercurio:

Cadmio:

(texto aproximado a ser incluido en el cuerpo de la resolución)

Las delegaciones acordaron que para el caso de productos desecados, diluidos, transformados y compuestos los contenidos máximos deben deducirse de los factores específicos de concentración y dilución que se proporcionen en el momento de la autorización de los productos en relación con los límites establecidos para las materias primas.

Azul: argentina

Verde: Uruguay

Rojo: brasil

Fucsia: paraguay

Texto sombreado: temas pendientes

ARSÉNICO / ARSENIO

ALIMENTO	MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) (propuesto)
-----------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------------	--

Grasas y aceites, comestibles de origen vegetal y/o animal. (incluye margarina)	Gorduras e óleos comestíveis de origem vegetal e/ou animal (inclui margarina)	0.1	0.1			0.1
Azúcar (sacarosa) Uy: propone agrupar con jarabe de glucosa Arg: sostiene mantenerlos por separado	Açúcar (sacarose)	1.0				0.1 (FDA) 0.5
Otros azúcares Jarabe de glucosa deshidratado, Jarabe de alta fructosa	Outros Açúcares Xarope de glicose, xarope de alta frutose				CAA: 1 (como As)	0.5 0.5
Caramelos	Caramelos e balas	1.0				0.1 - 0.5
Bebidas alcohólicas fermentadas	Bebidas alcoólicas fermentadas	0.1				0.1
Bebidas alcohólicas fermento-destiladas	Bebidas alcoólicas fermento-destiladas	0.1				0.1
Cereales y productos de y a base de cereales excepto trigo	Cereais e produtos a base de cereais, exceto trigo	1.0			AU: 1	0.3
Trigo	Trigo					0,2
Huevos productos de huevo	Ovos e produtos de ovos	1.0				0.5
Leche fluida, pronta para consumo	Leite fluído, pronto para o consumo	0.1				0.05 0.1
Miel	Mel	1.0				0.3 se propone revisar para bajar valor actual
Pescado y productos de pescado, agua salada	Pescado e produtos de pescado de água salgada	1.0			AU:2	50 1 1

Pescado y productos de pescado, agua dulce	Pescado e produtos de pescado de água doce					0.2
Crustáceos de agua salada	Crustáceos de água salgada				AU:2	50 2 2
Crustáceos de agua dulce	Crustáceos de água doce					0.2 1
Moluscos de agua salada	Moluscos de água salgada				AU:1	50 1 1
Moluscos de agua dulce	Moluscos de água doce					0.2 1
Algas marinas comestibles	Algas marinhas comestíveis				AU:1	1
Té, yerba mate, y otros vegetales para infusión (materia prima)	Chá, erva mate, e outras ervas para infusão (matéria prima)	1.0				0.3
Café	Café					0,2
Frutas frescas	Frutas frescas					0.3
Frutas secas	Frutas secas (castanhas, nozes)					1
Frutas desecadas	Frutas desidratadas					0.5
Hongos	Cogumelos					0.5
Hortalizas + tuberculos	Hortalijas					0.3
Legumbres	Legumes					0.1 0.3
Carnes	Carnes					0.5
Menudencias comestibles	Miúdos comestíveis					1
Sal de calidad alimentaria	Sal de qualidade alimentar					0.5 0.5
Jugos cítricos (limón, mandarina, naranja, pomelo, lima)	Sucos cítricos (limão, tangerina, laranja, toranja, lima)				CAA: 0.1 (como As)	0.1
Pasta de cacao o Masa de cacao	Pasta de cacau ou massa de cacau-	Productos			CAA: 1.0	0.5

		de cacao y derivados: 1.0			(como As)	
Espicias	Especiarias				FFyB: 0.5	0.5 3(se propone bajar)
Bebidas analcohólicas (excluidos los jugos)						0.05 (sacar valor por calculo)

COBRE (PENDIENTE DE ESTUDIO, BÚSQUEDA DE MAYOR INFORMACIÓN)

ALIMENTO	MERCOSUR (mg/kg)	CODEX (mg/Kg)	UE (mg/Kg)	Otros datos (mg/kg)
Aceites y Grasas vírgenes	0.4			
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1			
Caramelos y balas	10			
Bebidas alcohólicas fermentadas	10			
Frutas, hortalizas y semillas oleaginosas in-natura y semillas oleaginosas in-natura e industrializadas	10			
Helados comestibles	10			
Lactosa	2.0			
Miel	10			
alimentos en general (con las excepciones particularmente previstas en el presente Código)				CAA: 10

aceites de oliva vírgenes, oliva refinado y oliva				CAA: 0,1
azúcar Blanco (Refinado, Primera Calidad y Segunda Calidad)				CAA: 1 como Cu.
Cóctel de Frutas				CAA: 10
Espicias				FFyB: Variable entre 0.1-10

ESTAÑO / ESTANHO

Alimento		MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) propuesto
Bebidas en envases de hojalata	Bebidas enlatadas		150 Step 8	100 (incluidos los zumos de frutas y los zumos de Verduras)		150 150 100
Alimentos en envases de hojalata excepto bebidas	Alimentos enlatados, exceto bebidas		250 Step 8	200		250 250 200

PLOMO / CHUMBO

(Recordar: RES. MERCOSUR 46/06 que prohíbe la soldadura con plomo, cuando se evalúen los enlatados)

ALIMENTO		MERCOSUR (mg/kg)	CODEX (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros Datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) propuesto
Aceites, grasas y emulsiones refinadas (1)	Óleos, gorduras e emulsões refinadas	0.1	0.1	0.1 (incluida grasa láctea)		0.1
Caramelos y Balas	Caramelos e Balas	2.0			FDA: 0.1	0,5 0.2
Cacao (excepto manteca de cacao y chocolate endulzado)	Cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado)	2.0			Ver si las categorías son iguales que para arsénico?	1
Chocolate endulzado	Chocolate adoçado	1.0				
Azúcares (todos los azúcares y sus derivados)	Açúcares				Ver si las categorías son iguales que para arsénico?	0,5 0.5 0.1
Otros azúcares	Outros Açúcares	2.0			Ver si las categorías son iguales que para arsénico?	0.5

					CAA: 2.0 (como Pb)	
Zumos (Jugos) de frutas (incluir jugos de frutas cítricas)	Sucos e néctares de frutas		0.05(incluidos los néctares, listos para beber)	0.05		0,05
Hortalizas de leguminosas	Hortalizas leguminosas		0.2			0.2 0.2
Legumbres	Legumes		0.2	0.2	AU: 0.2	0,2 0.2 0.2
Raíces y tubérculos	Raíces e Tubérculos		0.1(incluidas las papas peladas)			0.1
Hortalizas del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja y todas las setas cultivadas	Hortalizas do gênero Brassica, hortaliças de folha e todos os cogumelos cultivados		0.3 (excepto la col y las espinacas)	0.3	AU: 0.3 (brassicas)	0,3 0.3 0.3
Hortalizas, excluidas las del género Brassicas, las hortalizas leguminosas, de hoja, las hierbas frescas y las setas. Para el caso de papas, el cont. máx. se aplica a papas peladas)	Hortalizas, excluidas as do gênero Brassicas, as hortalizas de folhas, as ervas frescas e cogumelos. Para o caso de batatas, o conteúdo máximo se aplica à batatas descascadas.		0.1	0.1	AU: 0.1 (vegetales, excepto brassicas)	0,1 0.1 0.1
Frutas, excluidas las bayas y las	Frutas, excluidas		0.1	0.1	AU: 0.1	0,1

frutas pequeñas	as frutas com bagas e pequenas				(frutas)	0.1 0.1
Bayas y frutas pequeñas	Frutas com bagas e pequenas		0.2	0.2		0,2 0.2 0.2
Concentrados de tomates elaborados	Concentrados de tomates processados		1.5			1.5 0.5
Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel comestible	Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca comestível		0.1			0.1
Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible	Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca não comestível		0.1			0.1
Frutos cítricos	Frutas cítricas		0.1			0.1
Frutas pomáceas	Frutas pomáceas		0.1			0.1
Frutas de hueso	Frutas de caroços		0.1			0.1
Hortalizas de bulbo	Hortalizas de bulbos		0.1			0.1
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, cucurbitáceas		0.1			0.1
Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, exceto as cucurbitáceas		0.1 (excepto los hongos)			0.1
Compota (conserva de frutas) y jaleas	Compota, frutas em calda e geléias		1			1
Salsa picante de mango	Molho picante de manga		1			0.3 1
Aceitunas de mesa	Azeitona de mesa		1			1

Leche fluida	Leite fluído	0.05	0.02	0.02		0,02
Pescados y productos de la pesca	Pescados e produtos da pesca	2.0		0.3	AU: 0.5	0,3 0.3 0.2
Partes comestibles cefalópodos	Partes comestíveis de cefalópodos	2.0		1.0		2 1 1
Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño	Crustáceos, excluída a carne escura do carangueijo, assim como a cabeça e o tórax da lagosta e de crustáceos similares de grande tamanho			0.50		0,5
Moluscos bivalvos	Moluscos bivalvos			1.5	AU: 2	2 1.5 1
Carnes [Copiar modelo arsénico]	Carnes		0.1	0.1	AU: 0.1	0.1
Menudencias comestibles [Copiar modelo arsénico]	Miúdos comestíveis		0.5	0.50	AU: 0.5	0,5
Cereales (incluido el alforfón)	Cereais (incluindo trigo sarraceno)			0.2		0.2
Cereales en grano, excepto el trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa	Cereais em grão, exceto o trigo sarraceno, canihua e quinoa		0.2		AU: 0.2	0,2 0.2
Espicias	Especiarias				FFyB: 0.2-2	0,3 10

						2
Sidras				0.2	(Ver categorías propuestas para Arsénico)	
Café	Café					0,5
Huevos	ovos					0,1
Sal	sal		2			2 2
Argentina propone retirar el vino por tener un Reglamento MCS específico que incluye límites para contaminantes (Pb: 0.3)	vinho		0,2			0,2 0.2

CADMIO (Se propone bajar límites en todas las categorías)

Alimento		MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros Datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) propuesto
Peces y productos de la pesca	Peixes e produtos da pesca	1.0		0.05 y 0.1 (depende de la especie)		1 0.05 0.05 (peces en general) 0.1 (anchóita)
moluscos marinos bivalvos (excluidas ostras y vieiras)	Moluscos marinhos bivalvos (excluidas ostras e mariscos)		2	1.0	AU: 2	2 1 1
cefalópodos (sin vísceras)	cefalópodos		2	1.0		2 1 1

Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño	Crustáceos, excluída a carne oscura de caranguejo, assim como a cabeça e o tórax da lagosta e crustáceos similares de grande tamanho			0.5		1 0.5 0.5
Brasicáceas	Brassicáceas		0.05			0,05 0.05
Hortalizas de bulbo	Hortalizas de bulbo		0.05			0,05 0.05 0.05
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, curcubitáceas		0.05			0,05 0.05 0.05
Hortalizas de fruto, distintas de las cucurbitáceas. (Excepto los tomates y los hongos comestibles)	Hortalizas de fruto, distintas das curcunbitáceas (exceto os tomates e os cogumelos)		0.05			0,05 0.05 0.05
Hortalizas de hoja	Hortalizas de folha		0.2	0.2 (Las hortalizas de hoja, las hierbas aromáticas frescas, los apionabos y las setas cultivadas)	AU: 0.1	0,2 0.2 0.2

Hortalizas de leguminosa	Hortalizas de leguminosa		0.1			0,1 0.1 0.1
Legumbres	Legumes		0.1			0,1 0.1 0.1
Cereales	Cereais		0.1 (en grano, con excepción del trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa)	0.1 (excluido el salvado y el germen (de cualquier cereal), el grano de trigo y el arroz)		0,1 0.1 0.1
Salvado y germen (de cualquier cereal), grano de trigo y arroz	Farelo e germen (de cualquier cereal), grão de trigo e arroz		Arroz pulido: 0.4	0.2	AU: arroz: 0.1	0.4
Trigo	Trigo		0.2	0.2	AU: 0.1	0,2 0.2 0.2
Arroz	Arroz					0,4 0.4 0.2
Carne de animales bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral excluidos los despojos.	Carnes de animais bovinos, ovinos, suinos e aves de curral, excluídas as vísceras-miúdos			0.05	AU: 0.05	0,05 0.05
Carne de caballo, excluido los despojos	Carne de cavalo, excluídas as vísceras-			0.2		0,2 0.2

	miúdos					
Hígado de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo	Fígado de bovinos, ovinos, suínos, aves de curral e cavalos			0.5	AU: 1.25	0,5 0.5
Riñones de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo	Riños de bovinos, ovinos, suínos, aves de curral e cavalos			1.0	AU: 2.5	1,0 1.0
Habas Poroto de soja	Fava Poroto de soja			0.2		0,2 0.2
Las hortalizas y frutas excluidas las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, los piñones, las setas, los tallos jóvenes, las hortalizas de raíz y las patatas	Hortalizas e frutas, excluídas as hortalizas de folha, as ervas frescas, pinhão, cogumelos, brotos, hortaliças de raíz e batatas		0.05	0.05		0,05 0.05 0.05
Tallos jóvenes hortalizas de raíz y patatas, excluidos los apionabos. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	Brotos de hortalizas de raíz e batatas, excluídos os nabos. No caso das batatas, o conteúdo máximo se aplica as batatas descascadas		0.1	0.1	AU: 0.1	0,1 0.1 0.1
Chocolate y productos de cacao	Chocolate e produtos de cacau				AU: 0.5	0,5
Maní	Amendoim				AU: 0.1	0,1
Leche fluida, lista para consumo	Leite fluído, pronto para o consumo					0.05
Té						0.01

MERCURIO

Alimento		MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros Datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) propuesto
Pecados y productos de la pesca (excepto predadores)	Pescados e produtos da pesca (exceto predadores)	0.5	0.5 (<i>metilmercurio</i>)	0.5	AU: 0.5	0.5 0.5
Peces predadores	Peixes predadores	1.0	1.0 (<i>metilmercurio</i>)	1.0	AU: 1	1 1
carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas					CAA: < 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales". AU: 0.5 Crustáceos y moluscos.	
Aceites comestibles, con la sola excepción del aceite de oliva de presión o virgen					CAA: 0.05 como Hg	

Algas marinas comestibles	Algas marinhas comestíveis					1
Sal	Sal					0.1
Moluscos	Moluscos					0.1
Crustáceos	Crustáceos					
Leche fluida, lista para consumo	Leite fluído, pronto para o consumo					0.05
Té						0.03

AGREGADO IX

XXXIV REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 04/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de noviembre de 2008

Referencias:

[Texto en corchetes]: temas a ser considerados internamente

Texto sombreado: comentarios

Texto en azul: temas no tratados por falta de tiempo

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES)

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Información Nutricional Complementaria (INC) contenida en los rótulos, incluyendo marcas, de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplica a la Información Nutricional Complementaria contenida en los anuncios en medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor.

El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados.

El presente Reglamento Técnico no se aplica a los alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; sin perjuicio de lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA EN:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especias
- 4- Vinagres
- 5- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional

[Para cumplir algún atributo previsto en el presente Reglamento Técnico podrán sustituirse ingredientes y/o alterarse parámetros establecidos por las disposiciones particulares para cada grupo de alimentos, siempre que sean debidamente justificadas y cumplan las disposiciones de este Reglamento].

Brasil: intentará elaborar una redacción alternativa.

En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2) DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria- INC (declaraciones de propiedades nutricionales):

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera información nutricional complementaria:

- a. la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b. la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;
- c. la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rótulo, cuando la misma es exigida por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

2.2. Las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético comprenden:

2.2.1. Contenido absoluto.

Es la información nutricional complementaria que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenidos en el alimento.

2.2.2. Contenido comparativo.

Es la información nutricional complementaria que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético de un alimento modificado con el alimento de referencia.

2.2.3. Porción: es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable, conforme a lo establecido en el RTM correspondiente a porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

2.2.4. Plato preparado semi-listo o listo para consumir: comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

[2.2.5. Definición de ácidos grasos omegas]

- [Ácidos grasos omega 3: son los ácidos grasos poliinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)], o, [Son los ácidos grasos insaturados que tienen en común un doble enlace

C-C en la posición n-3: esto es el tercer enlace desde el grupo metilo del final de la cadena del ácido graso]

- [Ácidos grasos omega 6: son los ácidos grasos poliinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el sexto carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃), o, [Son los ácidos grasos insaturados que tienen en común un doble enlace C-C en la posición n-6: esto es el sexto enlace desde el grupo metilo del final de la cadena del ácido graso].

- [Ácidos grasos omega 9: son los ácidos grasos monoinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃), o, [Son los ácidos grasos insaturados que tienen en común un doble enlace C-C en la posición n-9: esto es el noveno enlace desde el grupo metilo del final de la cadena del ácido graso].

2.2.6. Alimento de referencia: es el [mismo] alimento objeto de comparación que no fue modificado, procesado o formulado aumentando o disminuyendo el valor energético u otro nutriente objeto de la comparación.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

3.1. La declaración de información nutricional complementaria será de carácter opcional para los alimentos en general con excepción de los mencionados en el punto 1), siendo obligatorio el cumplimiento de este reglamento cuando la misma fuera utilizada.

3.2. Todo alimento que presente Información Nutricional Complementaria debe contener la información nutricional obligatoria.

3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se incluya una declaración de propiedad nutricional deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.

3.2.2. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares y el (los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedad. Además pueden ser indicadas en la tabla nutricional las cantidades de polialcoholes, almidones u otros carbohidratos.

3.2.3. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol.

3.3. La información nutricional complementaria debe referirse al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante, siempre que no se pierdan estas propiedades.

3.3.1 En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos fuente y alto contenido, no se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.2 En caso de declaraciones realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.3. En el caso de los alimentos con información nutricional complementaria que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la información nutricional del producto listo para el consumo (preparado). Quedan excluidos de la obligatoriedad de consignar esta información nutricional adicional los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

3.4 La información nutricional complementaria debe calcularse y expresarse por porción establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.

[3.4.1 Para el caso de los envases individuales, sólo podrán declarar INC aquellos que se correspondan con la porción tal y como se define en el RTM correspondiente, debiendo brindar la información por el contenido real del envase.

3.4.1.1 Para el caso de los envases individuales cuya porción se encuentra dentro de la tolerancia permitida ($\pm 30\%$ de la porción de referencia), sólo se permitirá la declaración de INC si el atributo es cumplido tanto por el contenido del envase individual como por la porción de referencia.]

3.4.2 Cuando un alimento no posee una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el Reglamento Técnico antes mencionado.

3.4.3 [Para el caso de los platos preparados listos o semi listos, la información nutricional complementaria se calculara en base a 100g de alimento].

El tema continua en análisis. Los países estudiaran las siguientes posibilidades:

- cálculo por porción o por 100g con criterios adicionales;
- no permitir claims para estos productos;
- permitir solo claims comparativos

3.5 No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria:

- 3.5.1 que pueda llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;
- 3.5.2 que puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos;
- 3.5.3 que pueda sugerir que el alimento es nutricionalmente completo

3.6 Los criterios para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.

3.7 Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, con caracteres de igual tamaño, color, realce y visibilidad, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es.

3.8 [Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.7]

3.9 Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas definidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento, podrá constar en el rótulo cada una de las INC correspondientes.

3.10 La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer las siguientes premisas:

3.10.1 Los alimentos que se comparan deben ser versiones diferentes del [mismo] alimento o [ser del mismo tipo, categoría y base de formulación.]

3.10.2 El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una Información Nutricional Complementaria comparativa se deberá comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante. En caso de no existir el alimento de referencia del mismo fabricante se utilizara el valor medio del contenido de tres alimentos de referencia conocidos y comercializados en el país o [de una base de datos de reconocido valor científico].

3.10.3 [En caso de no existir el alimento de referencia no se podrá utilizar la información nutricional complementaria comparativa.]

Estudiar cómo proceder en caso de que deje de existir el alimento de referencia (ej: se le otorgará un plazo para adecuación de rótulos, etc.)

3.10.4 El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el producto listo para consumo.

3.10.5 La identidad del/de los alimento/s que se compara/n debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor en el rótulo y publicidad.

3.10.6 La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Esta diferencia será declarada junto a la Información Nutricional Complementaria, con caracteres de igual tamaño, color, realce y visibilidad.

3.10.7 La comparación debe corresponderse a lo establecido en el ítem 5.2 del atributo correspondiente.

Queda pendiente de alcanzar un consenso respecto a que los criterios de los claims "sin adición de azúcares", "sin adición de sal" y los claims comparativos, si van a quedar sólo en el texto dentro del ítem 3, sólo en la tabla, o en ambos lados.

4 TERMINOS AUTORIZADOS PARA LAS DECLARACIONES NUTRICIONALES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO.

[La información nutricional complementaria debe estar escrita en el idioma oficial del país de consumo. A excepción de los términos en el idioma inglés autorizados por el presente reglamento.]

Las delegaciones estudiarán el tema de los términos en inglés utilizados como parte de información nutricional complementaria o en las marcas.

- 4.1. Declaraciones autorizadas relacionadas al contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E) Y PORTUGUÉS(P), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I)
Bajo	Bajo, leve, ligero, pobre (E) Baixo em..., pouco ... (P) [lite..., little..., low...](I)
No contiene	No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de... (E) Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...(P) [Free..., no..., without..., zero...](I)
Alto contenido	Alto contenido, rico en..., alto tenor.... (E) Alto conteúdo, rico em..., alto teor ... (P) [High..., rich...](I)
Fuente de	Fuente de..., [con..., contiene...](E) Evaluar si “con” y “contiene” estaría en la misma categoría de “fuente de...”; Fonte de..., com..., contém... (P) [source...](I)
Muy bajo	Muy bajo.... (E) Muito baixo (P) [Very low...](I)
Sin adición	Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sinagregada/o(E) Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado (P) [No... added, without added ..., no added...](I)

- 4.2. Declaraciones relacionadas al contenido comparativo de nutrientes y/o valor energético siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E) Y PORTUGUÉS(P), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I)
Reducido	Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., liviano en...(E) Reduzido em..., menos..., menor teor de...(P) Light..., [lite..., less than..., reduced, lower...].(I)
Aumentado	Aumentado en..., ...más de..., más... (E) Aumentado em..., mais...(P) [Increased..., more than..., higher...](I)

5. CONDICIONES PARA INCLUIR DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO

- 5.1. Contenido absoluto.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	[No más de 40 kcal (170 kJ)]	[Por 100 g en platos preparados]

	No más de 40 kcal (170 kJ)	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción

[CARBOHIDRATOS (**)]		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
[Bajo]	<p>[No contiene más del 5% de carbohidratos para sólidos</p> <p>No contiene más de 2,5% de carbohidratos para líquidos</p> <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en azúcares.</p> <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en valor energético. Caso contrario deberá consignar la frase "no es un alimento bajo en valor energético"]</p>	[Por porción (*)]
[No contiene]	<p>[No contiene más de 0,5% de carbohidratos para porciones menores o iguales a 100g.</p> <p>— No contiene más de 0.5 g de carbohidratos para porciones mayores de 100g.</p> <p>— Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" en azúcares.</p> <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" en valor energético. Caso contrario deberá consignar la frase "no es un alimento libre de valor energético"]</p>	[Por porción (*)]

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo Uy: solicitó postergar el tratamiento del tema dado que esta siendo rediscutido internamente.	No contienen más de 5 g de azúcares.	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso, con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria.	

No contiene	No contiene más de 0.5 g de azúcares	Por porción [para todos los alimentos con excepción de gaseosas y refrescos con sustitución total de azúcares y agregado como máximo 10% de jugo de fruta natural que se calculará en 100ml]
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso, con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria.	
Sin adición de azúcares	<p>1) El alimento no contiene azúcares adicionados, ni ingredientes que contengan azúcares adicionados, ni ingredientes que contienen naturalmente azúcares y que son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares;</p> <p>2) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares;</p> <p>3) [El alimento de referencia contiene azúcares adicionados];</p> <p>4) Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo "no es un alimento libre de azúcares" con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria;</p> <p>5) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso, con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria.</p>	

(*) no se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a los azúcares específicos.

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo Uy: solicitó postergar el tratamiento del tema dado que esta siendo rediscutido internamente.	No contiene más de 3 g de grasas	Por 100 g en platos preparados siempre que [30% o menos de su valor energético proviene de la grasa.] Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas	Por porción.

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	

Bajo Uy: solicitó postergar el tratamiento del tema dado que esta siendo rediscutido internamente.	No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans, no pudiendo contener más de [0,2g] de grasas trans.	Por 100 g para platos preparados Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	[Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total en todos los casos.(Canadá 15 %).]	
No contiene	No contiene más de 0.2 g de grasas saturadas y no más de 0.2 g de grasas <i>trans</i>	Por porción

ACIDOS GRASOS TRANS

ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0.2 g de grasas <i>trans</i> y	Por porción
	[No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	[Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]
	[y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas (Canadá)]	

ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
[Fonte]	[Pelo menos 300 mg de ácidos graxos ômega 3 (Canadá).]	[Por 100 gramas em pratos preparados.] [Por porção de referência.]
[O valor energético fornecido pelas gorduras saturadas e trans não devem ser maiores do que 10% 15% do Valor Energético Total em todos os casos.]		

COLESTEROL

ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo Uy: solicitó postergar el tratamiento del tema dado que esta siendo rediscutido internamente.	No contiene más de 20 mg de colesterol	Por 100 g en platos preparados Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.

	[Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.]	
	[No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	[Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]
No contiene	No contiene más de 2 mg de colesterol	Por porción
	[No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	[Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.]
	[Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.]	

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
[Bajo]	No contiene más de [120] mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
[Muy bajo]	No contiene más de [40] mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción

SAL (*)	
Sin adición de sal	<p>1) No contiene sal u otra sal de sodio adicionada, ni ingredientes que contengan sales de sodio adicionados;</p> <p>2) [El alimento de referencia es elaborado con sal;]</p> <p>3) Si el alimento no cumple con la condición de "No contiene sodio", deberá consignarse en el rotulo la frase "no es un alimento libre de sodio", con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria;</p> <p>4) El alimento cumple al menos con la condición de "bajo en sodio".</p>

(*) el término "sal" se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio.

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos [10%] de la VD para proteínas (sería [7.5] g) [(con un valor biológico no inferior a 20-Canadá)] [Prop. BR: contiene al menos 5g de proteína]	Por porción.
		Por 100 g en platos preparados
Alto tener contenido	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción	

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 2 g de fibra	Por porción
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción	
Las condiciones corresponden al total de contenido de fibra alimentaria si la Información Nutricional Complementaria no identifica cada fibra o fuente de la que proviene.		

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 15 % de la IDR.	Por porción
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción.	

5.2. Contenido comparativo.

La comparación para los atributos "REDUCIDO" y "AUMENTADO" deberá cumplir con los dos requisitos que se mencionan a continuación:

a) Una diferencia relativa mínima de 25 %, en más o en menos, en el valor energético y/o en el contenido de nutrientes de los alimentos comparados. Para los micronutrientes se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR o DDR.

y, además:

b) Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos en las Tablas anexas, para los atributos "FUENTE" o "BAJO".

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en el Valor Energético Total y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "BAJO VALOR ENERGETICO"	

CARBOHIDRATOS

ATRIBUTO		CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en carbohidratos	Por porción comparada.	
		Por 100 g del plato preparado comparado	
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO		

AZÚCARES			
ATRIBUTO		CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por porción comparada.	
		Por 100 g del plato preparado comparado	
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO.		

GRASAS TOTALES			
ATRIBUTO		CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas totales y	Por porción comparada.	
		Por 100 g del plato preparado comparado	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas totales"		

GRASAS SATURADAS			
ATRIBUTO		CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas saturadas	Por porción comparada.	
		Por 100 g del plato preparado comparado	
	<p>Se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> en el cálculo de grasas saturadas.</p> <p>La reducción no debe resultar en un aumento de ácidos grasos <i>trans</i> y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas saturadas"</p>		
La energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.			

GRASAS TRANS			
ATRIBUTO		CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas <i>trans</i> y	Por porción comparada.	
		Por 100 g del plato preparado comparado	
	<ol style="list-style-type: none"> La reducción no debe resultar en un aumento de grasas saturadas el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas saturadas" 		

COLESTEROL			
ATRIBUTO		CONDICIONES	

Reducido	Reducción mínima del 25% en colesterol y	Por porción comparada
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento cumple las condiciones del atributo "bajo contenido de grasas saturadas"	
El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en colesterol"		
En el cálculo de grasas saturadas se deben computar los ácidos grasos trans.		

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en sodio.	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en sodio o sal"	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en el tenor de proteínas, (contiene un ratio en proteínas de no menos de 20 – Canadá) y presenta una diferencia no menor al 10% de la VD	Por porción. (Canadá - Cantidad razonablemente consumible)
		Por 30 g combinado con 125 mL de leche.

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en fibras totales.	Diferencia mayor a 1.5g por porción
		Diferencia mayor a 1.5 g por 100 g en platos preparados
	Si la Información Nutricional Complementaria se basa en contenidos relativos de fibras identificadas o de fuentes de fibras identificadas, estas condiciones se establecen para cada una de las fibras diferenciadas.	

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 10% IDR y diferencia mayor a 15% de la IDR.	Por porción

Agregado X

XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / ATA Nº 04/08

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

GRAU DE AVANÇO

COMISSÃO DE ALIMENTOS – Programa de Trabalho 2008

Tema	Grau de avanço							
	RO. Ata 01/07	RE. Ata 01/07	RO. Ata 02/07	RO. Ata 03/07	RO. Ata 01/08	RO. Ata 02/08	RO. Ata 03/08	RO. Ata 04/08
Atualização da Res. GMC Nº 86/96. Aditivos BPF (*)	2	2	3	4	3	3	3	3
Revisão da Res. GMC Nº 28/93. Disposições sobre Corantes e Pigmentos para embalagens plásticas (*)	1	Não tratado 1	2	3	3	5	-----	-----
Revisão da Res. GMC Nº 102/94. Limites de tolerância para contaminantes inorgânicos (*)	(não agendado para esta reunião) 1	Não tratado 1	2	3	3	3	3	3
Revisão da Res. GMC Nº 36/92. Ensaio de migração total de embalagens e equipamentos plásticos (Res. GMC Nº 03/92, 32/97 y 33/97).(*)	(não agendado para esta reunião) 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	2	5
Revisão da Res. GMC Nº 84/93. “Definição de funções de Coadjuvantes de Tecnologia” (*)	(não agendado para esta reunião) 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	2	5
Declaração de Propriedades Nutricionais (CLAIMS)	-----	-----	-----	-----	2	3	3	3

(*) Temas que provêm do Programa de Trabalho 2007.

AGREGADO XI

**XXXIV REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3
“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” /
COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 04/08**

Rio de Janeiro, 10 a 13 de novembro de 2008

AGENDA DA PRÓXIMA REUNIÃO

TEMAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Plenário	X	X	X	X/ATA
a) Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional	X			
b) Atualização da Res. GMC Nº 86/96 “RTM sobre Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo BPF”	X	X		
c) Revisão da Res. GMC Nº 102/94 “Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos”		X	X	
e) Claims	X	X	X	

AGREGADO XII

GRAU DE CUMPRIMENTO DO PROGRAMA DE TRABALHO 2008

ÓRGÃO: SGT N° 3 "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade"/ COMISSÃO DE ALIMENTOS								
Título da Atividade	Referência Pauta	Descrição da Atividade	Tipo (1)	Caracterização (2)	Origem		Data de conclusão	Grau de cumprimento
					GMC	Outro		
Atualização da Res. GMC N° 86/96 "RTM sobre Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo Boas Práticas de Fabricação"	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análise de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	1º Semestre 2008	Não cumprido continua no Programa de Trabalho de 2009
Revisão da Res. GMC N° 28/93 "Disposições sobre Corantes e Pigmentos em Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos"	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análise de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	1º Semestre 2008	Cumprido
Revisão da Res. GMC N° 102/94 "Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos"	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análise de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	2º Semestre 2008	Não cumprido continua no Programa de Trabalho de 2009
Revisão da Res. GMC N° 36/92 "Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos" e relacionadas (Res. GMC N° 30/92, 32/97 y 33/97)	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análise de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	2º Semestre 2008	Cumprido

(1) Indicar Código

- (A) = Negociação de Acordo
- (B) = Implementação de Acordo
- (C) = Diagnóstico
- (D) = Seguimento

(2) Indicar caráter:

- Específico
- Permanente

Revisão da Res. GMC Nº 84/93 “Definição de funções de Coadjuvantes de Tecnologia”	Res. GMC Nº 13/06	Intercâmbio, análise de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT Nº 3	2º Semestre 2008	Cumprido
Declaração de Propriedades Nutricionais (CLAIMS)	Res. GMC Nº 13/06	Intercâmbio, análise de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT Nº 3	2º Semestre 2008	Não cumprido continua no Programa de Trabalho de 2009

(1) Indicar Código

(A) = Negociação de Acordo
(B) = Implementação de Acordo
(C) = Diagnóstico
(D) = Seguimento

(2) Indicar carácter:

Específico
Permanente

AGREGADO XIII

PROGRAMA DE TRABALHO 2009

ÓRGÃO: SGT N° 3 "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade"/ COMISSÃO DE ALIMENTOS							
Título da Atividade	Referência Pauta	Descrição da Atividade	Tipo (1)	Caracterização (2)	Origem		Data de conclusão
					GMC	Outro	
Atualização da Res. GMC N° 86/96 "RTM sobre Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação"	Res. GMC N° 13/06	Conclusão de Projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	1º Semestre 2009
Revisão da Res. GMC N° 102/94 "Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos"	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análises de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	1º Semestre 2009
Informação Nutricional Complementar (Declaração de Propriedades Nutricionais - CLAIMS)	Res. GMC N° 13/06	Conclusão de Projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	2º Semestre 2009
Revisão da Res. GMC 19/94, 12/95, 35/97, 56/97, 47/98 e 20/00 RTM sobre Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análises de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	2º Semestre 2009
Revisão da Res. GMC 24/04 "Lista de Polímeros e Resinas para Embalagens e Equipamentos Plásticos destinados a entrar em Contato com Alimentos"	Res. GMC N° 13/06	Intercâmbio, análises de propostas e elaboração de projeto de RTM	A	Específico		SGT N° 3	2º Semestre 2009

(1) Indicar Código

- (A) = Negociação de Acordo
- (B) = Implementação de Acordo
- (C) = Diagnóstico
- (D) = Seguimento

(2) Indicar caráter:

- Específico
- Permanente

(1) Indicar Código

- (A) = Negociação de Acordo
- (B) = Implementação de Acordo
- (C) = Diagnóstico
- (D) = Seguimento

(2) Indicar carácter:

Específico
Permanente