

**LV REUNIÃO ORDINARIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS
SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E
AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

ATA Nº 02/15

AGREGADO V

Rio de Janeiro, 15 a 19 de junho de 2015

**REVISÃO DA RES. GMC Nº 73/97 “RTM SOBRE PROVISÕES DE ADITIVOS
E SEUS LIMITES PARA A SEGUINTE CATEGORIA DE ALIMENTOS:
CATEGORIA 8 – CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS”.**

Em verde: comentários das reuniões anteriores.

Em fúcsia: comentários da LV Reunião Ordinária- Rio de Janeiro, jun. 2015

Os pontos a serem analisados internamente encontram-se entre colchetes []

- Argentina solicito que la resolución presente un texto que contemple los principios de uso de un mismo aditivo en diferentes funciones, de acuerdo con la siguiente propuesta:

“Se admite la mezcla de aditivos con igual función siempre que la suma de todas las concentraciones no supere la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no supere su límite individual (Res 52/98 pto 7.1 y Res GMC Nº 73/97)”

Se aplica similar criterio para el caso de los fosfatos, cumplan o no estos con la misma función

- Incorporar como criterios generales de aplicación de la normativa el principio de transferencia.

MERCOSUR/SGT Nº 3/P.RES. Nº ...

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y
SUS LIMITES MÁXIMOS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORIA 8:
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS
(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC Nº 73/97)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 31/92, 105/94, 38/98, 52/98, 26/01, 56/02, 11/06 y 34/10 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO

Propuesta Brasil:

Que é conveniente definir claramente os aditivos alimentares e seus respectivos límites máximos que as carnes e produtos cárneos comercializados no MERCOSUL poderão conter, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar barreras técnicas ao comércio.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar as barreras ao comércio geradas pelas diferentes regulamentos nacionais vigentes, em cumprimento ao establecido pelo Tratado de Assunção.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1- Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos a la Categoría de Alimentos 8: Carnes y Productos Cárnicos”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI)
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

Brasil: Ministério da Saúde (MS)
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

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 Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP)
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Venezuela: Ministerio del Poder Popular para las Finanzas.
Ministerio del Poder Popular para la Salud.
Ministerio del Poder Popular para Alimentación.
Ministerio del Poder Popular para el Comercio.

Art. 3 - Derogar la Resolución GMC Nº 73/97- “Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites a la siguientes categorías de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos.”

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del .../.../...

... SGT Nº 3 - Ciudad, 00/xx/20..

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LIMITES MÁXIMOS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORIA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

[1. Para fins de atribuição de aditivos alimentares adotam-se as seguintes categorias e definições:

1.1. Categoria 8.0 - Carne e produtos cárneos:

1.1.1. Categoria 8.1 – Carne: é a parte muscular comestível de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituída pelos tecidos moles que envolvem o esqueleto, incluindo sua cobertura de gordura, tendões, vasos, nervos, aponeuroses, a pele nos suídeos e aves (exceto da ordem Struthioniformes) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também se considera carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente.

1.1.1.1. Categoria 8.1.1 - Carne fresca: é a carne que não recebeu nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e sem a adição de ingredientes. Não se autoriza a adição de aditivos.

1.1.2. Categoria 8.2. Produtos cárneos processados:

1.1.2.1. Categoria 8.2.1 - Industrializados: são os produtos preparados sobre a base de carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de outros ingredientes autorizados.

(*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial,

que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos não é autorizado o uso de aditivos.

1.1.2.1.1. Categoria 8.2.1.1 - Industrializado Fresco: é o industrializado cru não submetido a processos de cozimento ou secagem.

1.1.2.1.2. Categoria 8.2.1.2: Industrializado Seco: é o industrializado submetido a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado.

1.1.2.1.3. Categoria 8.2.1.3 - Industrializado Cozido: é o industrializado que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foi submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.2. Categoria 8.2.2 - Salgados: é o produto elaborado com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis submetido a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio).

1.1.2.2.1. Categoria 8.2.2.1 - Salgado Cru: é o salgado não submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.2.2. Categoria 8.2.2.2 - Salgados Cozidos: é o salgado que tenha sido submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.3. Categoria 8.2.3 - Conservas e semiconservas cárneas e mistas:

1.1.2.3.1. Categoria 8.2.3.1 - Conservas cárneas e mistas:

Conserva cárnea - é o produto elaborado a base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial.

Conserva mista - é o produto elaborado a base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial.

1.1.2.3.2. Categoria 8.2.3.2 - Semiconservas cárneas e mistas:

Semiconserva cárnea - é o produto elaborado a base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento

térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.

Semiconserva mista - é o produto elaborado a base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.

1.1.3. Categoria 8.2.4 - Outros produtos cárneos:

1.1.3.1. Categoria 8.2.4.1 - Produtos cárneos desidratados: é o produto cárneo obtido a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade.

2. Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual.

3. Quando um aditivo alimentar apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior ao limite indicado na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

4. Admite-se a presença de um aditivo alimentar no produto cárneo resultante da transferência de aditivos alimentares usados nas matérias-primas ou em outros ingredientes utilizados na elaboração desse alimento, desde que sejam cumpridas as seguintes condições:

a) o aditivo seja permitido nas matérias-primas ou outros ingredientes de acordo com os Regulamentos Técnicos do MERCOSUL estabelecidos.

b) a quantidade do aditivo nas matérias-primas ou outros ingredientes não exceda a quantidade máxima permitida no alimento.

c) o alimento para o qual o aditivo é transferido não contenha tal aditivo em quantidade superior à que poderia ser introduzida pelo uso dos ingredientes sob condições tecnológicas adequadas ou boas práticas de fabricação.

d) o aditivo transferido se encontre presente em um nível não funcional, ou seja, em um nível significativamente menor que o normalmente requerido para se obter uma função tecnológica eficiente no alimento.

A delegação do Brasil observa que a GMC 105/94 considera o princípio de transferência para fins de rotulagem.

A delegação da Argentina observou que a GMC 52/98 prevê o princípio da transferência de forma geral, no item 7.3.

5. Quantum satis (q.s.) é a quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

6. Aditivos alimentares, funções e limites máximos autorizados para a categoria 8: carnes e produtos cárneos:]

As delegações analisarão internamente os itens propostos para manifestação na próxima reunião.

8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS			
8.1 CARNES			
8.1.1 CARNES FRESCAS			
No se permite el uso de aditivos.			
8.2 PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS			
8.2.1 CHACINADOS			
8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS			
INS	Nombre del aditivo em español	Nombre del aditivo en portugués	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE			
260	Ácido acético	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ			
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.

333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	q.s.
262(i))	Sodio acetato	Acetato de sódio	q.s.
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 (tomando como base las grasas y los aceites) Solos o combinación Exclusivamente para elaboración de productos congelados
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	
AROMATIZANTE/SABORIZANTE			
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.			
COLORANTE			
100i	Curcuma o curcumina	Curcuma o curcumina	0,002 expresado como curcumina
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 como ácido carmínico
150a	Caramelo I – simples	Caramelo I – simples	q.s.

150b	[Caramelo II – proceso sulfito caustico]	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]
150c	[Caramelo III – proceso amonio]	Caramelo III – processo amônia	0,2]
150d	[Caramelo IV – proceso sulfito-amonio]	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.

O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA). Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3. No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição.

Desta forma, a delegação brasileira sugere a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea “d” item “ii” da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.

A delegação do Paraguai observou que o limite e a forma de uso propostos para os Caramelos II, III e IV é mais restrita do que a prevista no Codex Alimentarius atualmente (q.s. para uso na superfície)

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).

- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Solamente para tratamiento de superficie
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	Extracto de Páprica , capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina
162	Rojo de remolacha, betaina	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.

CONSERVADOR

249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.

[262ii]	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1]
---------	--	--	------

A delegação da Argentina solicita a inclusão do aditivo INS 262ii para a categoria 8.2.1.1, tendo em vista o controle da Listeria e o uso já previsto para outras categorias.

As delegações do Brasil e do Paraguai concordam com a inclusão do aditivo.

As delegações do Uruguai e da Venezuela irão analisar o assunto internamente.

ESPELANTE

407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio),	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3 como carragenina
-----	--	---	----------------------

	musgo irlandés		
407a	Alga euchema processada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potassio)	0,3 como alga euchema
401	Alginato de sodio y sales de Calcio	Alginato de sódio e sais de Calcio	1,2 (Solamente para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne)
ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto- fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto- fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	

340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	

	monofosfato		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primário, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnésio (di) fosfato, magnésio fosfato dibásico, magnésio fosfato secundário, sal de magnésio del ácido fosfórico, magnésio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnésio (tri) fosfato, magnésio fosfato tribásico, magnésio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	
450i	Disódio pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico,	

	dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	pirofosfato dissódico	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	

452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]	
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]	

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.

633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.
HUMECTANTE			
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.1.2 CHACINADOS SECOS			
INS	Nombre del aditivo en español	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE			
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ			
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	q.s.
262(i)	Sodio acetato	Acetato de sódio	q.s.
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.

303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sódio eritorbato, sódio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.

AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o estabelecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.

COLORANTE

100i	Curcuma o curcumina	Curcuma o curcumina	0,002 como curcumina
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 (como ácido carmínico)
150a	Caramelo I – simples	Caramelo I – simples	q.s.
150b	[Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]
150c	[Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]
150d	[Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.

O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição.

Desta forma, a delegação brasileira sugere a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea "d" item "ii" da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.

A delegação do Paraguai observou que o limite e a forma de uso propostos para os Caramelos II, III e IV é mais restrita do que a prevista no Codex Alimentarius atualmente (q.s. para uso na superfície)

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície
160c	Extracto de Paprika,capsorrubi na, capsantina	Extracto de Páprica , capsorubina, capsantina	0,001 (como capsantina)
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
CONSERVADOR			
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,02

201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio	Somente para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sozinhos ou em combinação, expresso como ác. sórbico (ausência na massa)
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio	
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio	
235	Pimaricina, natamicina	Pimaricina, natamicina	0,002 (Somente para tratamento da superfície da peça inteira [de produtos embutidos], equivalente a 1 mg/dm ² aplicado na superfície à profundidade máxima de 5 mm)
<p>As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela concordam com a redação proposta ("de produtos embutidos"....).</p> <p>A delegação do Brasil analisará internamente a proposta.</p>			
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.			
ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	

	(mono) dihidrógeno ortofosfato		presente en la carne)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	

	monofosfato		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primário, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnésio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnésio (di) fosfato, magnésio fosfato dibásico, magnésio fosfato secundário, sal de magnésio del ácido fosfórico, magnésio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnésio (tri) ortofosfato, magnésio (tri) fosfato, magnésio fosfato tribásico, magnésio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	
450i	Disódio pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio dihidrógeno pirofosfato, sódio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	
450ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido, sódio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	
450iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato, sódio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]	
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]	

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR			
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.

624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de cálcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.

EMULSIFICANTE

472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	q.s. (somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final)
------	---	--	---

8.2.1.3 CHACINADOS COCIDOS

INS	Nombre del aditivo en español	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE			
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ			
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3.5
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3.0
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.

333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	q.s.
262(i)	Sodio acetato	Acetato de sódio	q.s.
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 (sobre el tenor graso) Solo o combinados “exclusivamente para productos congelados”
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
[385]	Sodio (di) EDTA cálcico, cálcio disodio etilendiamino tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035]
<p>De acuerdo a lo señalado en el Codex, la delegación de Venezuela hace la solicitud de inclusión del EDTA (INS 385) en una concentración de 0,0035 g/100g (35ppm) para las categorías: Chacinados cocidos (8.2.1.3) y Conservas cárnicas y mixtas (8.2.3.1).</p> <p>A delegação da Venezuela esclareceu que no seu país o uso do aditivo se dá em salsichas e presuntos com molho/ salsa enlatadas.</p> <p>As delegações da Argentina, do Brasil, do Paraguai e do Uruguai solicitam para análise interna informações mais detalhadas sobre esses tipos de produto e sobre a necessidade tecnológica específica para o EDTA.</p>			
AROMATIZANTE			
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.			
CONSERVADOR			
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)

250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1
[234	Nisina	Nisina	0,00125]

Considerando que o assunto está em discussão no Codex Alimentarius, as delegações concordam em manter a provisão entre colchetes até que o Codex adote uma posição sobre o assunto.

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.

COLORANTE

100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 como ácido carmínico
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.
[150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2 (solo para tratamiento en superficie)]
[150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2 (solo para tratamiento en superficie)]
[150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2 (solo para tratamiento en superficie)]

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o

uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.

O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA). Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3. No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição.

Desta forma, a delegação brasileira sugere a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea "d" item "ii" da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.

A delegação do Paraguai observou que o limite e a forma de uso propostos para os Caramelos II, III e IV é mais restrita do que a prevista no Codex Alimentarius atualmente (q.s. para uso na superfície)

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para

			tratamento de superfície
160c	Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
[ESTABILIZANTE DE COLOR / ESTABILIZANTE DE COR]			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	<p>Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.</p> <p>(sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]</p>
<p>O Brasil solicita inclusão do ácido fosfórico com a função de estabilizante de cor para produtos cozidos, para ser utilizado para fixar a coloração proveniente do aditivo 160b (Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K), com aplicação somente na superfície do produto, após o uso do corante em questão. O país observa que a função estabilizante de cor está prevista para o ácido fosfórico na GMC 11/06.</p> <p>Após a aplicação do corante urucum em salsichas é necessário o uso de ácido fosfórico para neutralizar o pH e, assim, fixar a cor no produto final. Caso a superfície da salsicha esteja alcalina, há reação com a gordura e o corante não fixa no produto.</p> <p>As delegações da Argentina e do Paraguai concordam com a inclusão da função proposta desde que sejam observados os critérios de uso para um mesmo aditivo com diferentes funções tecnológicas.</p> <p>A delegação da Venezuela e do Uruguai irão analisar internamente.</p>			
ESPESANTE			
400	Ácido algínico	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	0,3
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	0,3
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	0,3
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	0,3
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3
406	Agar	Ágar	0,3
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	0,5 (como carragenina)
407a	Alga eucheuma procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	Alga eucheuma processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3 (como alga eucheuma)

410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3
412	Goma guar	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	0,3
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	0,3
464	Hidroxipropilemetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	0,3
466	Carboximetilcelulosa	Carboximetilcelulose	0,3
EMULSIONANTE			
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
[471]	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos	q.s.]
<p>O Brasil solicita a inclusão do aditivo INS n. 471 com a função emulsificante, tal como acordado para outras categorias (conservas), por se tratar de uma alternativa tecnológica de uso para os fosfatos, tendo em vista ser um aditivo BPF.</p> <p>As demais delegações analisarão internamente.</p>			
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	q.s. (somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final)
ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin considerar la cantidad)
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico,	

	fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	dihidrogênio monofosfato monossódico	naturalmente presente en la carne)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico,	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio,	

	calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]	
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]	

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.

625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.
HUMECTANTE			
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2,0
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.2 SALAZONES			
8.2.2.1 SALAZÓN CRUDA			
INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE			
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ			
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3,0
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.

	citrato		
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
AROMATIZANTE			
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.			
CONSERVADOR			
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,02 cantidad máxima en el producto, solo o en combinación expresado como ácido sórbico solamente para uso externo, (ausencia em la massa)
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio	
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio	
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio	
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.			
ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico,	(Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente

	bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	dihidrogênio monofosfato monossódico	presente en la carne)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato,	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio	

	calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	

450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.

623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sódio (di) guanilato, sódio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potásio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de cálcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sódio (di) inosinato, sódio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	q.s.
632	Potásio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.

8.2.2.2 SALAZÓN COCIDA

INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE			
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ			
262ii	Sódio diacetato, sódio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1
325	Sódio lactato	Lactato de sódio	3,5
326	Potásio lactato	Lactato de potássio	3,0
327	Cálcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sódio (tri) citrato, sódio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potásio (tri) citrato, potásio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.
333	Cálcio (tri) citrato, cálcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.

ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.
AROMATIZANTE			
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.			
CONSERVADOR			
[234	Nisina	Nisina	0,05]
Considerando que o assunto está em discussão no Codex Alimentarius, as delegações concordam em manter a provisão entre colchetes até que o Codex adote uma posição sobre o assunto.			
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.			
COLORANTE			
100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 como ácido carmínico
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.
[150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]
[150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]

[150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]
<p>A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.</p> <p>O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.</p> <p>O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA). Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.</p> <p>No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição.</p> <p>Desta forma, a delegação brasileira sugere a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.</p> <p>Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea “d” item “ii” da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.</p> <p>A delegação do Paraguai observou que o limite e a forma de uso propostos para os Caramelos II, III e IV é mais restrita do que a prevista no Codex Alimentarius atualmente (q.s. para uso na superfície)</p> <p>La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.</p> <p>La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:</p> <p>Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente. • Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente. • Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981). • Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981). • Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981). • Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981). • Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981). 			

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
[160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície]

O Brasil solicita a manutenção do aditivo para produtos salgados cozidos considerando que existem diversos corantes adotados para essa categoria e que o corante urucum pode ser uma alternativa tecnológica de uso . O país observa que esse aditivo encontra-se em step 4 para as categorias listadas abaixo:

Bixina (INS 160b i):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted 20 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only)
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 20 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products 50 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products 25 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 1000 mg/kg (Note 8 As bixin & Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg).

Norbixina (160b ii):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted: 1000 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only).
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 1000 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 50 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products: 20 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 20 mg/kg (Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg & Note 185 As norbixin).

As delegações da Argentina, Paraguai e Uruguai não concordam com a manutenção do aditivo, tendo em vista não haver referência no Codex Alimentarius para uso nessa categoria.

A delegação da Venezuela analisará o tema internamente com base nas informações constantes no documento de trabalho da GSFA, em que esse aditivo consta em discussão - step 4 (ftp://ftp.fao.org/CODEX/Meetings/CCFA/ccfa47/fa47_info_01e.pdf).

160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
ESPESANTE			
400	Ácido algínico	Ácido algínico	0,3
401	Sódio alginato	Alginato de sódio	0,3
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	0,3
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	0,3
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	0,3
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3
406	Agar	Ágar	0,3
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	0,5 (como carragena)
407a	Alga euchema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio),	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio),	0,3 (como alga euchema)
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3
412	Goma guar	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	0,3
ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono)	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio,	

	orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato,	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	

	calcio hidrógeno monofosfato		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]	
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]	

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.

625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.

HUMECTANTE

[420]	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2]
-------	--	--	----

A delegação do Brasil solicita a inclusão do aditivo sorbitol como umectante para a categoria 8.2.2.2, assim como foi acordado para as demais categorias e por se tratar de um aditivo BPF no Codex Alimentarius.

A delegação do Paraguai concorda com a inclusão do aditivo.

As delegações da Argentina, Uruguai e Venezuela analisarão internamente.

422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.
-----	---------------------	---------------------	------

8.2.3 CONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

INS	Nombre del aditivo en español	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
-----	-------------------------------	------------------------------	------------------------

ACIDULANTE

260	Ácido acético	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico.	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.

REGULADOR DE ACIDEZ

325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3,0

327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
[310]	Propil galato	Galato de propila]	[GMC 73/97: 0,01 (sobre o teor de gordura) Sozinhos ou em combinação Exclusivamente para feijoada GSFA: 0,02 (sobre o teor de gordura) Sozinhos ou em combinação.]
[320]	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA]	

A delegação brasileira informa que o Codex Alimentarius (GSFA) estabelece um limite de 0,02 g/100g para BHA e propil galato e que a solicitação foi realizada de forma a harmonizar com os limites internacionais permitidos na GSFA.

A delegação do Paraguai concorda com a harmonização com o Codex Alimentarius, nos mesmo limites e condições de uso, incluindo notas.

A delegação da Argentina e do Uruguai concordam com o limite e notas “0,02 (sobre o teor de gordura)/ Sozinhos ou em combinação” desde que seja limitado o uso “exclusivamente para feijoada”. Caso a nota que restrinja o uso para feijoada não seja incluída, os países solicitam que o limite seja mantido para 0,01.

A delegação da Venezuela solicita que sejam analisadas as seguintes notas, presentes na GSFA:

- “• Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 130 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310).
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned

beef" (CODEX STAN 88-1981).			
• Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).			
• Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).			
• Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).			
• Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981)."			
[385]	Sodio (di) EDTA cálcico, cálcio disodio etilendiamino tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035]
De acuerdo a lo señalado en el Codex, la delegación de Venezuela hace la solicitud de inclusión del EDTA (INS 385) en una concentración de 0,0035 g/100g (35ppm) para las categorías: Chacinados cocidos (8.2.1.3) y Conservas cárnicas y mixtas (8.2.3.1).			
A delegação da Venezuela esclareceu que no seu país o uso do aditivo se dá em salsichas e presuntos com molho/ salsa enlatadas.			
As delegações da Argentina, do Brasil, do Paraguai e do Uruguai solicitam para análise interna informações mais detalhadas sobre esses tipos de produto e sobre a necessidade tecnológica específica para o EDTA.			
AROMATIZANTE			
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o estabelecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.			
CONSERVADOR			
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	[0,015 (*)]
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	
[(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.]			
A delegação da Argentina, Brasil, do Paraguai e do Uruguai concordam com um limite máximo de 0,015 g/100g de nitritos e nitratos em conservas, expressos como nitrito de sódio.			
A Delegación de Venezuela propõe um limite de 0,012/100g como quantidade máxima residual expressa como nitrito de sódio e irá analisar internamente o assunto.			
COLORANTES			
100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)

120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 como ácido carmínico
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.
[150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,5
150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,5
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,5]

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.

O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA). Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição.

Desta forma, a delegação brasileira sugere a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea “d” item “ii” da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.

A delegação do Paraguai observou que o limite e a forma de uso propostos para os Caramelos II, III e IV é mais restrita do que a prevista no Codex Alimentarius atualmente (q.s. para uso na superfície)

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.

- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
[160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície]

O Brasil solicita que seja excluída a nota "somente para tratamento de superfície", uma vez que não é possível aplicar corantes na superfícies de conservas.

O Brasil solicita a manutenção do aditivo considerando que existem diversos corantes adotados para essa categoria e que o corante urucum pode ser uma alternativa tecnológica de uso . O país observa que esse aditivo encontra-se em step 4 na GSFA para as categorias listadas abaixo:

Bixina (INS 160b i):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted 20 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only)
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 20 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products 50 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products 25 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 1000 mg/kg (Note 8 As bixin & Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg).

Norbixina (160b ii):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted:1000 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza

(fresh, uncured sausage) only).

08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 1000 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 50 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products: 20 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 20 mg/kg (Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg & Note 185 As norbixin).

As demais delegações analisarão a solicitação do Brasil.

160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
ESPESANTE			
400	Ácido algínico	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	0,3
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	0,3
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	0,3
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	0,3
406	Agar	Ágar	0,3
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	0,3 como carragenina
407a	Alga euchema processada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3 como alga euchema
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3
412	Goma guar	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de	Goma xantana	0,3

	xantano		
ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sodio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sodio, bifosfato de sodio, dihidrogênio fosfato de sodio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato disódico, fosfato de sodio dibásico, fosfato ácido disódico, fosfato de sodio secundario, hidrogênio fosfato disódico, hidrogênio ortofosfato disódico, hidrogênio monofosfato disódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sodio tribásico, fosfato de sodio	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundario, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico,	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	

	potasio fosfato		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico,	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	

	magnesio fosfato terciario		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]	
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]	

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sódio (mono) glutamato, sódio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potásio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.
624	Monoamônio glutamato	Glutamato de monoamônio	q.s.
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sódio (di) guanilato, sódio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódico 5' – guanilato	q.s.
628	Potásio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de cálcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sódio (di) inosinato, sódio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.
632	Potásio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.

HUMECTANTE

[420]	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2]
-------	--	--	----

A delegação do Brasil solicita a inclusão do aditivo sorbitol como umectante, assim como foi acordado para as demais categorias e por se tratar de um aditivo BPF no Codex Alimentarius.

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela analisarão internamente.

422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.
-----	---------------------	---------------------	------

EMULSIFICANTE

471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos	q.s.
8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS			
INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE			
260	Ácido acético	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico.	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ			
262ii	Sódio diacetato, sódio hidrogeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	[3,5]
<p>As delegações da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai concordam com um limite de 3,5 g/100g e solicitam à Venezuela justificativa tecnológica para o limite proposto.</p> <p>A delegação da Venezuela solicita um limite de 5g/100g, mas irá analisar internamente o assunto.</p>			
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.

	isoascórbico		
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
[385	Sodio (di) EDTA cálcico, cálcio disodio etilendiamino tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035]

De acuerdo a lo señalado en el Codex, la delegación de Venezuela hace la solicitud de inclusión del EDTA (INS 385) en una concentración de 0,0035 g/100g (35ppm) para las categorías: Chacinados cocidos (8.2.1.3) y Conservas cárnicas y mixtas (8.2.3.1).

A delegação da Venezuela esclareceu que no seu país o uso do aditivo se dá em salsichas e presuntos com molho/ salsa enlatadas.

As delegações da Argentina, do Brasil, do Paraguai e do Uruguai solicitam para análise interna informações mais detalhadas sobre esses tipos de produto e sobre a necessidade tecnológica específica para o EDTA.

AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.

CONSERVADOR

249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.

COLORANTE

100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 como ácido carmínico
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.
[150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]
[150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]

[150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]
<p>A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.</p> <p>O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.</p> <p>O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA). Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.</p> <p>No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição.</p> <p>Desta forma, a delegação brasileira sugere a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.</p> <p>Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea “d” item “ii” da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.</p> <p>A delegação do Paraguai observou que o limite e a forma de uso propostos para os Caramelos II, III e IV é mais restrita do que a prevista no Codex Alimentarius atualmente (q.s. para uso na superfície)</p> <p>La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.</p> <p>La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:</p> <p>Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente. • Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente. • Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981). • Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981). • Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981). • Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981). • Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981). 			

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
[160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Solamente para tratamiento de superficie]

O Brasil solicita que seja excluída a nota “somente para tratamento de superfície”, uma vez que não é possível aplicar corantes na superfícies de conservas.

O Brasil solicita a manutenção do aditivo considerando que existem diversos corantes adotados para essa categoria e que o corante urucum pode ser uma alternativa tecnológica de uso . O país observa que esse aditivo encontra-se em step 4 na GSFA para as categorias listadas abaixo:

Bixina (INS 160b i):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted 20 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only)
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 20 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products 50 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products 25 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 1000 mg/kg (Note 8 As bixin & Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg).

Norbixina (160b ii):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted:1000 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only).
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 1000 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 50 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products: 20 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 20 mg/kg (Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg & Note 185 As norbixin).

As demais delegações analisarão a solicitação do Brasil.

160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
ESPESANTE			
400	Ácido algínico	Ácido algínico	[0,3]
401	Sódio alginato	Alginato de sódio	[0,3]
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	[0,3]
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	[0,3]
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	[0,3]
406	Agar	Ágar	[0,3]
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	[0,3 como carragenina]
407a	Alga euchema processada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	[0,3 como alga euchema]
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	[0,3]
412	Goma guar	Goma guar	[0,3]
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	[0,3]

Venezuela propõe estabelecer um limite máximo de 1,5 g/100g (sozinho ou em combinação)

As delegações da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai propõem manter os limites atualmente contemplados para as demais categorias e não consideram haver justificativa tecnológica de uso para um limite de 1,5g/100g. Assim, as delegações solicitam à delegação da Venezuela justificativa técnica

para o limite proposto e exemplos de produtos em quais se autoriza o uso com esses limites.

ESTABILIZANTE			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 expresado como P2O5. (Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico,	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	

	potasio fosfato		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico,	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	

	magnesio fosfato terciario		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	
[452i v	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio]	
[452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio]	

A delegação da Argentina observou que os aditivos 452iv e 452v não estão listados na GMC 11/06 com a função estabilizante.

As delegações analisarão internamente se os aditivos são utilizados em seus países e, em caso afirmativo, com qual função, para que o assunto seja discutido na próxima reunião.

RESALTADOR DE SABOR			
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	
629	Cálcio 5-gunailato	5-Guanilato de calcio	
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	
HUMECTANTE			
[420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2]
A delegação do Brasil solicita a inclusão do aditivo sorbitol como umectante, assim como foi acordado para as demais categorias e por se tratar de um aditivo BPF no Codex Alimentarius. As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela analisarão internamente.			
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.
EMULSIFICANTE			
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos	q.s.

472b	Esteres de mono y diglicerídeos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	q.s.
472c	Esteres de mono y diglicerídeos de ácidos grasos con ácido cítrico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	q.s.

8.2.4 OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS

INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g)
-----	-----------------------------	------------------------------	------------------------

COLORANTE

100i	Curcuma o curcumina	Curcuma ou curcumina	0,002 expresado como curcumina
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 como ácido carmínico
150a	Caramelo I – simples	Caramelo I – simples	q.s.
[150b]	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]
[150c]	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]
[150d]	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.

O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA). Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil irá analisar se existem produtos que tenham adição de proteína de origem vegetal nesta categoria, de forma a verificar se a alternativa proposta para as outras categorias (limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal) pode ser usada para os produtos desidratados.

Em relação à manifestação do Paraguai quanto aos critérios de pureza dos aditivos caramelos, especificamente em relação aos limites de 4-metilimidazol, a delegação da Argentina observou que a alínea "d" item "ii" da GMC 31/92 já estabelece que os aditivos devem atender aos requisitos de pureza estabelecidos pela FAO/OMS ou FCC.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela irão analisar a proposta do Brasil, que restringe o uso dos Caramelos II, III e IV para produtos com proteína de origem vegetal com limite de 0,2 g/100g.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002
[160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina)]

O Brasil solicita a manutenção do aditivo considerando que existem diversos corantes adotados para essa categoria e que o corante urucum pode ser uma alternativa tecnológica de uso . O país observa que esse aditivo encontra-se em step 4 na GSFA para as categorias listadas abaixo:

Bixina (INS 160b i):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted 20 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only)
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 20 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)

- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products 50 mg/kg (Note 8 As bixin)

- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products 25 mg/kg (Note 8 As bixin)

- 08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 1000 mg/kg (Note 8 As bixin & Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg).

Norbixina (160b ii):

08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted: 1000 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only).

08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 1000 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 50 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products: 20 mg/kg (Note 185 As norbixin).

08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 20 mg/kg (Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg & Note 185 As norbixin).

As demais delegações analisarão a solicitação do Brasil.

160c	Extracto de Paprika, capsorubina, capsantina	Extracto de Páprica , capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
ANTIHUMECTANTE			
551	Dióxido de Silício	Dióxido de Silício	q.s.
341 iii	Fosfato Tricálcico	Fosfato Tricalcico	1,5 (como P ₂ O ₅)
RESALTADOR DE SABOR			
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.
621	Sódio (mono) glutamato, sódio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.
622	Potásio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.

624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.
629	Cálcio 5-gunailato	5-Guanilato de calcio	q.s.
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.
ANTIOXIDANTE			
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 (solos o combinados, sobre materia grasa)
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	