

MERCOSUR/XXXV SGT N° 3/P. RES. N° 02/09

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS PARA
ADITIVOS ALIMENTARIOS EXCLUIDOS DE LA LISTA BUENAS
PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que debido al tiempo transcurrido desde su emisión fue necesario actualizar la Lista de Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hicieron conveniente incorporar a la citada lista de aditivos que han sido evaluados durante dicho período y excluir aquellos cuya evaluación así lo indico.

Que en consecuencia se hace necesario establecer límites máximos para aditivos excluidos de la lista de BPF, como resultado de la revisión y actualización de la Res. GMC N° 86/96.

Que tal como consta en el informe la 67th Reunión del Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (junio 2006), se redujo la PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) para el aluminio de 7 a 1mg/kg de peso corporal, aplicable a todos los compuestos de aluminio en los alimentos, incluyendo los aditivos.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que el presente Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites Máximos para Aditivos Alimentarios excluidos de la lista Buenas Prácticas de Fabricación”, consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Con respecto a los aditivos que contengan Aluminio el presente Reglamento será revisado cuando hubiese nuevas informaciones en la materia por parte de cualquiera de las referencias internacionalmente reconocidas: Codex Alimentarius, JECFA y Unión Europea.

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

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

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

Paraguay: Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)/Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social)

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

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

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

XXXV SGT Nº 3 – Asunción, 17/04/09

ANEXO

INS	Aditivo	Categoría de alimento	Función	Límite máximo (g/100g o 100ml)
425	Goma konjak (con excepción caramelos y similares a base de gelificantes)	5.1.1 Caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.2 Pastillas	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.3 Confites	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.2 Goma de mascar o chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
472 d	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido tartárico	6.2.1 Cereales para desayuno, merienda u otros, alimentos a base de cereales, fríos o calientes	EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
		7.1.1 Panes con levadura	EMU/EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
		7.1.2 Panes con leudante químico	EMU/EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
		7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura	EMU/EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
472f	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con mezcla de ácido acético y ácido tartárico	5.1.1 Caramelos	EMU	0,1
		5.1.2 Pastillas	EMU	0,1
		5.1.3 Confites	EMU	0,1
		5.1.4 Caramelos de goma y caramelos de gelatina	EMU	0,1
		5.2 Goma de mascar o chicle	EMU	0,5
		7.1.1 Panes con levadura	EMU/EST	0,6
		7.1.2 Panes con leudante químico	EMU/EST	0,6
		7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	EST	0,5

554	Aluminio y sodio silicato, sodio aluminosilicato	5.1.2 Pastillas	ANAH	<i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie)
		12.3 Sopas y caldos deshidratados	ANAH	1,0
		13.7 Salsas deshidratadas	ANAH	1,0
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	2,5
		21.2 Preparaciones culinarias industriales deshidratadas	ANAH	1,0
559	Alumínio Silicato	5.1.2 Pastillas	ANAH	<i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie)

Leyendas para las clases funcionales:

ESPAÑOL/ PORTUGUÉS	ESPAÑOL/ PORTUGUÉS	ESPAÑOL/ PORTUGUÉS	ESPAÑOL/ PORTUGUÉS
ACI: acidulante / acidulante	ARO: aromatizante y/o saborizante / aromatizante	ESTCOL: estabilizante de color / estabilizante de cor	GEL: gelificante / gelificante
ACREG: regulador de acidez / regulador de acidez	COL: colorante / corante	EST: estabilizante / estabilizante	GLA: glaseante / glaceante
AGC: agente de masa / agente de corpo ou massa	CONS: conservador / conservador	EXA: exaltador o resaltador de sabor / realçador de sabor	HUM: Humectante / umectante
ANAH: antiaglutinante, antihumectante / antiaglutinante, antiumectante	EDU: edulcorante / edulcorante	FIR: agente de firmeza / agente de firmeza	RAI: leudante químico / fermento químico
ANESP: antiespumante / antiespumante	EMU: emulsificante o emulsionante / emulsificante	FLO: mejorador de harina / melhorador de farinha	SEC: secuestrante / seqüestrante
ANT: antioxidante / antioxidante	ESP: espesante / espessante	FOA: espumante / espumante	

