



**MERCOSUR/SGT N° 3/CA/ACTA N° 02/20**

**LXXIII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3  
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD” /  
COMISIÓN DE ALIMENTOS**

En ejercicio de la Presidencia *Pro Tempore* de Uruguay (PPTU), entre los días 18 de agosto y 4 de setiembre de 2020, se realizó por medio del sistema de videoconferencia, conforme se establece en la Resolución GMC N° 19/12 “Reuniones por el sistema de videoconferencia”, durante la LXXIII Reunión Ordinaria del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”, la Reunión de la Comisión de Alimentos, con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

La Lista de Participantes consta como **Agregado I**.

La Agenda de la Reunión consta como **Agregado II**.

Fueron tratados los siguientes temas:

## **1. INSTRUCCIONES DE LOS COORDINADORES NACIONALES**

La Comisión de Alimentos tomó conocimiento de las instrucciones de los Coordinadores Nacionales.

En ese sentido, se eleva para consideración de los Coordinadores Nacionales la agenda al Programa de Trabajo 2019 – 2020 de la Comisión de Alimentos, con la inclusión de los siguientes temas, conforme lo instruido (**Agregado IV**):

- Elaboración de un RTM que consolide en un acto normativo único toda la reglamentación armonizada en el MERCOSUR en materia de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología, a excepción de los aromatizantes/saborizantes que se regirán por el RTM específico;
- Revisión de la Res GMC N° 53/98 “RTM Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de Alimentos 5, Confituras (Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrone, Productos de Cacao y Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños Rellenos y otros Productos similares)”;
- Revisión de la Res. GMC N° 09/07 “RTM sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales”;

- Revisión de la Res. GMC N° 105/94 “Principio de transferencia de aditivos alimentarios”;
- Elaboración de un RTM sobre Rotulado Nutricional Frontal.

Con relación a la Revisión de la Res. GMC N° 78/94 “RTM de Identidad de la Leche UAT”, se informa que no fue incluido en esta agenda del programa de trabajo 2019 – 2020 por entender que ya fue aprobada su inclusión en la LIII reunión extraordinaria del GMC.

Con relación a las observaciones de la Delegación de Brasil referidas a Ajo y Cebolla, y de la Delegación de Paraguay referida a Ajo, como resultado de la Consulta Interna, las Delegaciones de Brasil, Paraguay y Uruguay propusieron abordar el tema en la presente reunión. La Delegación de Argentina manifestó que este tema no estaba previsto en agenda para esta reunión y que dada la modalidad de trabajo remoto con motivo de la pandemia, no disponían de la información necesaria para poder hacerlo.

La Delegación de Uruguay había analizado previamente a la reunión los comentarios a las Consultas Públicas y convino con las demás Delegaciones enviar su posición una vez finalizada la misma.

Las Delegaciones acordaron tratar este tema por videoconferencia en la semana comprendida entre los días 21 y 25 de setiembre del corriente año.

Las Delegaciones acordaron enviar sus comentarios previamente a la misma.

## **2. INCORPORACIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO**

La Delegación de Uruguay informó la incorporación a su Ordenamiento Jurídico Nacional de la Res. GMC N° 61/19 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “EXCLUSIÓN DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS” (Modificación de las Resoluciones GMC N° 134/96, N° 50/97, N° 08/06, N° 09/07 y N° 35/10); por medio del Decreto 318/019 publicado el 4 de noviembre 2019.

## **3. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 12/11- “RTM SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS”. DISCUSIÓN SOBRE LA METODOLOGÍA DE TRABAJO PARA LA REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 12/11**

Se dio comienzo al tratamiento de la revisión de la Res. GMC N° 12/11. La Delegación de Brasil realizó la presentación de la información enviada previo a la reunión, dando respuesta a las consultas realizadas por las demás Delegaciones. El documento incluye datos sobre productos en los cuales han detectado inconvenientes en relación a los límites establecidos en la reglamentación actual, productos en los cuales encontraron diferencia entre la

Res. GMC N° 12/11 y el Codex, y los productos sobre los cuales recibió comentarios en la consulta interna referente a la necesidad de establecer límites para As, Cd, Pb.

Manifestó que debe analizarse si los límites establecidos por el Codex son adecuados para la región dado que en algunos casos fueron establecidos a partir de un número reducido de datos.

El documento presentado por la Delegación de Brasil consta como **Agregado V**.

La Delegación de Argentina manifestó que trabajó internamente en el tema, y que no ha identificado al momento la necesidad de realizar modificaciones con relación a los límites actualmente establecidos, a excepción del tema arsénico en arroz, cuya actualización ya está tramitando por medio del P.Res N° 20/19 Rev 1. No obstante, continuará analizando el tema, tomando en consideración la información presentada por los demás países en la presente reunión y las últimas modificaciones de normativa internacional.

La Delegación de Paraguay expresó que está realizando la comparación de los límites actuales con los establecidos en el Codex. Asimismo, manifestó que no ha recibido inquietudes respecto a los límites actuales, pero analizará la información presentada por los demás países.

La Delegación de Uruguay expresó que la Res. GMC N° 12/11 utilizó como referencia además del Codex, el reglamento de la Unión Europea, por lo cual comparte lo expresado por la Delegación de Brasil de analizar los cambios que ha incorporado el Codex además de revisar aquellos límites para los productos que se utilizó como referencia la reglamentación de la UE.

Presentó datos referidos a análisis de Pb, Cd, As en Té y Pb, Cd en Yerba Mate, que son los dos productos que han presentado inconvenientes en el período de vigencia de la presente reglamentación. Los datos se basan en análisis de productos importados tal como ingresan al país, ya que ambos no son de producción nacional. Asimismo, expresó que en algunos casos, cuando son mezclas (blend), no se puede especificar el origen de los ingredientes.

Respecto a los productos que presentan diferencias en los límites de los contaminantes con las referencias internacionales utilizadas como Codex y UE, enviará los comentarios previo a la próxima reunión.

Los datos presentados por la Delegación de Uruguay constan como **Agregado VI**.

Las Delegaciones acordaron intercambiar información y comentarios hasta el día 15 de octubre, y en caso de considerarse necesario se realizará una reunión por medios electrónicos previo a la próxima reunión.

#### **4. REVISIÓN DE LA RES. GMC Nº 26/03 "RTM PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS"**

El tratamiento del tema continuó sobre la base del documento de trabajo que constó como Agregado V del Acta Nº 01/20 de la Comisión de Alimentos.

Las Delegaciones continuaron la discusión de los puntos: 6.5. Identificación del elaborador, fraccionador e importador, 6.7 Fecha de duración; 7. Rotulación facultativa, 4 Idioma, 5 Información Obligatoria. El documento de trabajo que contiene los puntos acordados y pendientes consta como **Agregado VII**.

Las Delegaciones acordaron tratar en la próxima reunión los puntos 3 Principios Generales y 6.2 Lista de Ingredientes.

#### **5. ELABORACIÓN DEL RTM HORIZONTAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS ARMONIZADOS EN EL MERCOSUR**

Se dio comienzo al tratamiento del documento con la lista positiva de aditivos y coadyuvantes para su uso en quesos tomando como base el documento enviado previo a la reunión por la Delegación de Argentina tal como se acordó en la reunión del 29 de julio. La minuta de la Reunion Virtual del 29 de Julio consta como **Agregado VIII-a**, y la lista de participantes consta como **Agregado VIII-b**.

La Delegación de Argentina informó que el documento contempla la propuesta presentada por la Delegación de Brasil, utilizando la categorización y descriptores acordados en la reunión del 29 de julio. A dicho documento se le incorporaron los aditivos que Argentina consideró necesarios y se retiraron algunos, incorporándose notas en algunos aditivos a los efectos de delimitar el uso dentro de las categorías que se encuentran. Asimismo, informó que se ha trabajado con la denominación de aditivos de acuerdo con el Codex Stan 192/1995. Aclaró que no todos los aditivos del Codex fueron incorporados dado que no se consideraron necesarios desde el punto de vista tecnológico.

Explicó, asimismo, que las notas incluidas tienen como fin acotar el alcance de uso de los aditivos, en forma similar al Codex, pero sin utilizar denominaciones de quesos que no cuentan con RTM de Identidad y Calidad tal como se acordó en la reunión de julio.

La nota "Solo para quesos de humedad superior al 65%" pretende abarcar aquellos quesos que están incluidos en la Norma Codex de Queso Crema y a otros quesos de muy alta humedad que usualmente se venden en potes plásticos (Neufchatel, Petit Suisse, Cottage, Blanco, etc.), sin utilizar tales denominaciones que no se encuentran armonizadas en el MERCOSUR.

En el mismo sentido se incorporó la nota para los colorantes "Solo para quesos coloreados / jaspeados/ saborizados".

La Delegación de Brasil manifestó su preocupación por la nota relacionada a la humedad incluida en la propuesta, dado que la alineación al Codex podría no ser exacta.

La Delegación de Paraguay manifestó que analizó el documento de la Delegación de Argentina. En la presente reunión se manifestó sobre los aditivos incluidos en la lista, pero indicó que aún se encuentra recabando información internamente a los efectos de presentar propuesta de otros aditivos no contemplados en el documento. Respecto a la nota "Solo para quesos de humedad superior al 65%" manifestó que la humedad debería ser 67 %, dado que es el mínimo de humedad establecida en el Codex para quesos crema. La Delegación Argentina manifestó que podría acordar ese cambio de porcentaje de humedad.

La Delegación de Uruguay informó que, dado las fechas de recepción de los documentos, hizo el análisis sobre el documento de Brasil, sobre el cual expresó sus comentarios durante la reunión, informando que aún no ha culminado de recibir planteos sobre incorporación de aditivos en dicho listado. Por lo cual, solicitó dejar abierto el documento para el envío de solicitud de incorporación de otros aditivos, o ampliación de límites, si los mismos no estuvieran contemplados en el documento resultante de la presente reunión.

Las delegaciones mantuvieron entre corchetes las notas mencionadas anteriormente, a los efectos de evaluarlas internamente y buscar alternativas que contemplen el objetivo de acotar el uso de los aditivos a los quesos en los cuales se aceptarían su uso.

Respecto a la Categoría de Quesos Madurados, para los aditivos Antioxidantes y Antiaglutinantes, la Delegación de Argentina, atendiendo el planteo de la Delegación de Brasil, acordó adecuar el formato del listado de ambos grupos de aditivos, acotando el uso "Solo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)" a través de notas.

En relación a los Coadyuvantes de Tecnología, la Delegación de Brasil manifestó que preveía tratar todos en conjunto luego del tratamiento de la lista de aditivos, no habiéndolo desglosado por categoría de quesos. La Delegación de Argentina consideró que los mismos deben ser tratados para cada categoría de quesos dado que la necesidad tecnológica es variable según el tipo de quesos agrupados en los distintos descriptores. Las Delegaciones de Paraguay y Uruguay manifestaron que están trabajando internamente en este tema y no cuentan actualmente con una posición respecto al listado, no obstante estuvieron de acuerdo en que la Delegación de Argentina comente su propuesta para cada categoría de quesos para ser evaluada para la próxima reunión.

La Delegación de Argentina recordó que el mandato de los Coordinadores Nacionales es elaborar una normativa horizontal de aditivos y coadyuvantes de tecnología, para luego ser retirados de los Patrones de Identidad y Calidad (PICs) correspondientes. Dado que el apartado específico de PICs habla de ambos, es que reafirma su convicción de que el reglamento horizontal debe

incluir los apartados de Aditivos y de Coadyuvantes de Tecnología tanto para Leches Fermentadas como para cada categoría de Quesos.

La Delegación de Brasil manifestó que esta evaluando internamente, y simultáneamente presentó a los demás Estados Partes, la incorporación de la transglutaminasa como coadyuvante de tecnología para la elaboración de quesos en forma general enviando información sobre el tema el día previo a la presente reunión.

La Delegación de Argentina manifestó los reparos respecto al tema, basados en tres puntos: Consideraciones acerca de su seguridad de uso en productos lácteos en relación con la enfermedad celíaca, Consideraciones acerca de su influencia en el valor nutricional de los productos lácteos, Consideraciones acerca de la justificación tecnológica de uso y su impacto sobre la genuinidad de los productos lácteos, lo cual fue expresado y justificado en el documento remitido el 19 de agosto, el cual consta como **Agregado IX**. Asimismo, manifestó que la bibliografía recibida previa a la reunión no presentaba demostraciones fehacientes sobre la ausencia de impacto en la salud ni de la variación de la biodisponibilidad de la lisina originalmente presente en la leche fermentada.

La Delegación de Brasil entiende que la documentación remitida, sumada a la enviada el día de comienzo de la reunión, atiende a las preocupaciones manifestadas por la Delegación de Argentina respecto a la inclusión de este coadyuvante para leches fermentadas y quesos. Solicitó a la Delegación de Argentina la bibliografía en la que se basa los reparos a los efectos de poder analizar dichos artículos científicos. Ofreció la realización de una videoconferencia con especialistas sobre el tema previo a la próxima reunión, con el fin de que los técnicos puedan realizar las consultas. Los documentos enviados constan como **Agregado X**.

Las Delegaciones de Paraguay y Uruguay manifestaron que no pudieron analizar toda la información, dado que fueron recibidas apenas el día previo al comienzo de la reunión, incluso el mismo día de comienzo, por lo cual no emitieron opinión sobre el tema. Agradecieron el ofrecimiento de la Delegación de Brasil de que un experto haga una exposición sobre el tema, aceptando que el mismo se realice en un plazo de aproximadamente un mes a los efectos de dar tiempo a estudiar la documentación recibida, de forma de un mejor aprovechamiento de la reunión.

El documento de trabajo con los acuerdos alcanzados sobre las categorías de quesos no madurados y quesos madurados consta como **Agregado XI**.

Las Delegaciones acordaron realizar una reunión por medios electrónicos para tratar los temas pendientes sobre la asignación de aditivos y coadyuvantes a las categorías de 1.6.1 Quesos No Madurados y 1.6.2 Quesos Madurados. La Delegación de Brasil coordinará la realización de la reunión ofrecida por medios electrónicos sobre transglutaminasa previo a la próxima reunión, informando con 15 días de antelación a la misma, el nombre y especialidad de los técnicos que expondrán sobre la materia. Las Delegaciones acordaron que dicha reunión será

informativa, y que no se discutirá sobre la inclusión o no de la transglutaminasa en la lista positiva de coadyuvantes.

Las Delegaciones de Paraguay y Uruguay acordaron enviar previo a la próxima reunión virtual la lista de aditivos y coadyuvantes a incorporar en las dos categorías a tratarse en la misma y, previo a la reunión de noviembre, los correspondientes al resto de las categorías.

Respecto al documento de trabajo sobre aditivos para uso en leche y crema en polvo, se incluyó la frase “solos o combinados, expresados como tocoferol total” para los aditivos 307a, 307b, 307c, no quedando temas pendientes de tratamiento en el documento. El documento de trabajo consta como **Agregado XII**.

El documento de trabajo sobre aditivos para uso en leches fermentadas consta como **Agregado XIII**.

## **6. REVISIÓN DE LA RES. GMC Nº 46/03 "RTM SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS"**

El tratamiento del tema continuó tomando como base el documento de trabajo que constó en el Agregado XI del Acta Nº 01/20 de la Comisión de Alimentos.

En la presente reunión fueron discutidos los siguientes puntos: 1. Alcance, 2. Definiciones, 3.3.1 Cálculo del valor energético, 3.4.2 Unidades utilizadas para el etiquetado nutricional, 3.4.3 Expresión de valores, 3.4.5 Declaración de azúcares y carbohidratos, 3.4.6 Declaración de grasa, 3.5 Tolerancia.

Las Delegaciones acordaron continuar con el tratamiento del tema en la primer reunión de 2021 con el fin de priorizar el tratamiento de rotulado nutricional frontal.

El documento de trabajo, que contiene los puntos acordados y pendientes consta como **Agregado XIV**.

## **7. ELABORACIÓN DE RTM SOBRE ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL**

Se continuó con el tratamiento del tema rotulado nutricional frontal, tomando como base el documento elaborado por la Delegación de Paraguay que constó como Agregado XIV del acta 01/20 de la Comisión de Alimentos, y los comentarios presentados por la Delegación de Uruguay en la LXXII reunión, los comentarios enviados por las Delegaciones de Argentina, Brasil, y Paraguay previo a la presente reunión.

La Delegación de Argentina resaltó la importancia que tiene el tema para su país, considerando al rotulado nutricional frontal como una herramienta en el marco de las políticas públicas para abordar la problemática de obesidad y

sobrepeso y de las enfermedades crónicas no trasmisibles (ENT) con gran prevalencia en nuestros países.

Manifestó en este sentido la importancia de avanzar rápidamente en la regulación de este tipo de rotulado, expresando la necesidad de que el tema sea tratado de manera prioritaria en la agenda de la Comisión de Alimentos. A tal efecto, ratificó su posición de elaborar un reglamento específico para regular el tema, de manera separada a la revisión de la Res. GMC N° 46/03.

Asimismo, consideró importante avanzar en la exigencia de la declaración obligatoria de los azúcares totales en la tabla nutricional, lo cual podría ser aprobado a través de una modificación parcial de la Res. GMC N° 46/03, de forma tal que pudiera entrar en vigencia de manera simultánea con la regulación del rotulado nutricional frontal.

Por otro lado, mencionó su preocupación con relación al impacto que pudieran tener estas medidas en la sustitución de azúcares por edulcorantes no nutritivos, resultando en un aumento en el consumo de los mismos. Por este motivo, expresó que sería importante incluir una leyenda en la cara principal sobre edulcorantes, y que se encuentra analizando internamente las características que debería tener dicha leyenda.

La Delegación de Brasil manifestó que comparte la preocupación sobre el avance de las discusiones en el MERCOSUR, considerando la relevancia del tema para la sociedad brasileña. Recordó que en función del diagnóstico del problema regulatorio realizado en Brasil, considera importante que sea efectuado ajustes en los demás reglamentos sobre etiquetado nutricional del MERCOSUR y garantizar la coherencia normativa. Por este motivo, expresó que aún no tiene definido la conveniencia de un reglamento que contemple la revisión de la Res. GMC N° 46/03 y rotulado nutricional frontal en forma conjunta, o si podrían ser dos reglamentos separados. Mencionó además la preocupación con los costos recurrentes de adecuaciones a sucesivas alteraciones en los distintos reglamentos.

La Delegación de Paraguay manifestó también su preocupación acerca del aumento de la obesidad y enfermedades crónicas no trasmisibles de origen nutricional, por lo que resulta necesario seguir avanzando en el tema a nivel del MERCOSUR. Manifestó además que la obesidad tiene un origen multifactorial y que el etiquetado nutricional frontal se constituye en una de las herramientas importantes para el combate contra la misma, junto con la educación alimentaria-nutricional. En el afán de contar con el RTM de rotulado nutricional frontal en la brevedad posible ha enviado comentarios previos a la reunión, y presentó posición sobre aspectos como los límites para cada uno de los nutrientes de interés. Expresó que enviará un documento que incluye la justificación y referencias para su propuesta de límites máximos de azúcares totales en alimentos sólidos y líquidos para consideración de las demás delegaciones.

La Delegación de Uruguay expresó que se está trabajando en un decreto que modifica el Decreto 272/2018 de rotulado nutricional frontal específicamente en los anexos 2 y 3 del mismo. En esta modificación se sustituye el perfil de



nutrientes considerando los límites de estos por 100 gramos para alimentos sólidos y 100 ml para alimentos líquidos. Se considera que este cambio contribuye en forma significativa al proceso de avanzar en lograr un Reglamento Técnico MERCOSUR, lo cual como ya ha sido expresado anteriormente, es de sumo interés de Uruguay, en el entendido que el rotulado nutricional frontal constituye una herramienta útil en la prevención de la obesidad, y ENT de gran prevalencia en el país y en la región. Planteó nuevamente su posición de tratar el RTM de rotulado nutricional frontal como un RTM separado de la Revisión de la Res. GMC N° 46/03. Expresó que considera relevante definir bajo qué referencia se considerará a un alimento como sólido o líquido. Compartió la preocupación de sustitución de azúcares por edulcorantes no nutritivos que pueda resultar en un aumento en el consumo de los mismos.

Las Delegaciones analizaron el documento con los comentarios enviados previo a la presente reunión, sumado a los presentados durante la reunión, lo cual permitió dar tratamiento a la mayor parte de los puntos contemplados en el documento.

La Delegación de Argentina realizó una presentación sobre el “Análisis del Nivel de Concordancia de Sistemas de Perfil de Nutrientes con las Guías Alimentarias para la Población Argentina”, llevado a cabo por el Ministerio de Salud. La presentación realizada se adjunta como **Agregado XV**.

La Delegación de Brasil Informó que evaluará las propuestas presentadas por las delegaciones en la reunión y resaltó la importancia de que los países presenten posiciones con la descripción de la metodología, las referencias y los datos utilizados. Asimismo, manifestó preocupación inicial sobre la adopción de límites con base en la adecuación a recomendaciones alimentarias no armonizadas entre los países. Manifestó también preocupación sobre las divergencias entre las propuestas presentadas relativas a puntos estructurales del reglamento, especialmente en el ámbito de aplicación, en función de los distintos nutrientes indicados por las delegaciones a ser contemplados en el rotulado nutricional frontal, y en las distintas metodologías utilizadas para definir los límites para clasificar los alimentos como de alto contenido para los nutrientes específicos.

Las Delegaciones acordaron la realización de 2 videoconferencias previo a la próxima reunión ordinaria del SGT N° 3, con el fin de poder avanzar en el tratamiento del tema. Dichas reuniones se prevén para ser realizadas los días 8 de octubre (alcance y nutrientes de declaración) y 29 de octubre (criterios para definir alimento sólido y líquido y los criterios para definir los límites y los límites).

El documento de trabajo con las posiciones de los países, así como los puntos acordados y pendientes, consta como **Agregado XVI**.

## 8. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 142/96 "RTM DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO"

Se realizó la revisión de la Res. GMC N° 142/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Pimiento", tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado XV al Acta N° 01/20 de la Comisión de Alimentos.

Fue analizado el documento en su totalidad resaltando los siguientes puntos:

- Las Delegaciones acordaron cambiar el texto del punto 5.1.2 por el siguiente: Calibre: los pimientos se clasificarán de acuerdo a las tablas 1.a y 1.b del presente Reglamento Técnico.

En el mismo punto, la Delegación de Paraguay propuso considerar la tabla 1 original (tabla 1.a), modificando el rango de longitud del intervalo "pequeño" de las diferentes denominaciones.

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay analizarán la propuesta de la Delegación de Paraguay, en tanto la Delegación de Brasil estuvo de acuerdo.

Las Delegaciones acordaron mantener las 2 tablas de calibres denominándolas Tabla 1.a y Tabla 1.b, manteniendo el criterio utilizado en el CODEX.

- En cuanto al punto 6.2, las Delegaciones acordaron cambiar el texto por el siguiente:

"6.2 Los materiales utilizados en el embalaje del pimiento deben ser, no tóxicos, limpios, inodoros que no provoquen alteraciones internas o externas en los frutos. En el caso de reutilizarse envases, se deberán colocar en el interior de los mismos materiales nuevos, limpios, de calidad alimentaria con el fin de evitar el contacto directo de los frutos con el envase."

- En el punto 7.1, las Delegaciones acordaron eliminar la palabra "nuevo" teniendo en cuenta lo resuelto en el punto 6.2.
- En cuanto al punto 8.1, las Delegaciones acordaron mantener la redacción original:

"8.1 - Residuos de plaguicidas: los pimientos deben cumplir con los límites máximos para los residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico".

- En cuanto al punto 9.2.2.2, las Delegaciones acordaron modificar el texto por el siguiente:

"9.2.2.2. Calibre: se identificará según la denominación o rango de longitud o peso correspondiente, previsto en las tablas 1.a y 1.b del presente Reglamento Técnico".

Las delegaciones se comprometieron a analizar los puntos pendientes y enviar comentarios hasta 20 días antes de la próxima reunión.

Los puntos acordados así como los pendientes constan en el documento de trabajo como **Agregado XVII** de la presente Acta.

## **9. REVISIÓN DE RES. GMC Nº 85/96 “RTM DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTILLA”**

Se realizó la revisión de la Res. GMC Nº 85/96 “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Frutilla”, tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado XVI al Acta Nº 1/20 de la Comisión de Alimentos.

Fue analizado el documento en su totalidad resaltando los siguientes puntos:

- En el Punto 3.2.3.2.4., la Delegación de Uruguay propuso incluir “hueco o ahuecado” y su definición como defecto leve. Las Delegaciones de Paraguay y Brasil estuvieron de acuerdo con la Delegación de Uruguay. La Delegación de Argentina no acordó y por lo tanto, solicitó se aporte mayor información sobre las variedades con esta característica. La Delegación de Uruguay procurará aportar dicha información.
- En el ítem 5.1.1., las Delegaciones acordaron cambiar la redacción por la siguiente:  
“Calibre: las frutillas se clasificarán de acuerdo al mayor diámetro transversal (ecuatorial), en rangos de calibre”.
- En el Punto 5.1.2., se agregó en la definición de categoría: Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.
- En la Tabla 2, la Delegación de Uruguay propuso agregar la Categoría II, tal como consta en el documento de trabajo. Las Delegaciones de Brasil, Argentina y Paraguay estuvieron de acuerdo en incluir la Cat II pero solicitaron más tiempo para evaluar los valores presentados.
- En el Punto 5.1.3.1., se modificó Categoría 1 por Categoría 2.
- En el Punto 6.2, las Delegaciones acordaron cambiar por el siguiente texto: “Los materiales utilizados en el embalaje de frutilla deben ser no tóxicos, limpios, inodoros, que no provoquen alteraciones internas o externas en los frutos. En el caso de reutilizarse envases se deberán colocar en el interior de los mismos materiales nuevos, limpios, de calidad alimentaria, con el fin de evitar el contacto directo de los frutos con el envase”.

- En el ítem 7.1, las Delegaciones acordaron eliminar la palabra “nuevos” en concordancia con lo resuelto en el punto 6.2.
- En el ítem 8.1., las Delegaciones acordaron mantener la redacción original:  
“8.1 Residuos de plaguicidas: las frutillas deben cumplir con los límites máximos para los residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico”.
- En el ítem 10.2.4, la Delegación de Uruguay propuso incluir la frase “Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de defectos internos, se deberá cortar un mínimo de diez por ciento (10 %) de los frutos”. Las demás Delegaciones acordaron con la propuesta presentada por la Delegación de Uruguay.

Las Delegaciones se comprometieron a analizar los puntos pendientes y enviar comentarios hasta 20 días antes de la próxima reunión.

Los puntos acordados así como los pendientes constan en el documento de trabajo como **Agregado XVIII** de la presente Acta.

## **10. ELABORACIÓN DE REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE SILICONAS DESTINADAS A LA ELABORACION DE MATERIALES, ENVASES, REVESTIMIENTOS Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Se continuó con la elaboración del Reglamento tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado IX del Acta N° 03/19, con los comentarios remitidos por las Delegaciones de Argentina y Brasil previo a esta reunión.

La Delegación de Brasil continuará evaluando internamente el Item 2.4 en relación a la mención de listas positivas de materiales plásticos y por tanto la inclusión de sustancias que contengan en su formulación grupos isocianatos aromáticos.

Las Delegaciones continuarán la búsqueda de información referente a los métodos para la determinación de extractables y peróxidos.

El documento de trabajo conteniendo los items acordados y pendientes consta como **Agregado XIX** (a-versión en español y b- versión en portugués ).

## 11. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 46/06 “DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS”. OBSERVACIONES DE BRASIL AL P.RES N° 19/19 RESULTANTES DE LA CONSULTA INTERNA

Fue dado tratamiento al tema tomando como base las observaciones presentadas al P. Res. N° 19/19 por la Delegación de Brasil tras la consulta interna.

Como resultado se eleva el P.Res. N° 19/19 modificado, a consideración de los Coordinadores Nacionales, que consta como **Agregado III** (versión en portugués y español).

Las Delegaciones acordaron tratar el tema referente al límite de migración específica de aluminio durante la segunda parte de la revisión de la Res. GMC N° 46/06.

Finalizada la primera etapa de revisión, se dará seguimiento a la revisión de los Ítems restantes de la Res. GMC N° 46/06. Las Delegaciones trabajarán internamente con vistas a incluir el tratamiento del tema en la agenda de la tercera reunión de 2020.

## 12. CUANTIFICACIÓN DE LOS AVANCES EN LAS ACTIVIDADES Y LOS DOCUMENTOS DE TRABAJO PREVISTOS EN EL PROGRAMA DE TRABAJO 2019 - 2020

El cuadro con el Grado de Avance consta como **Agregado XX**.

## 13. AGENDA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

La Agenda de la próxima Reunión consta como **Agregado XXI**.

### LISTA DE AGREGADOS

Los Agregados que forman parte de la presente Acta son los siguientes:

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Agregado I</b>   | Lista de Participantes  |
| <b>Agregado II</b>  | Agenda  |
| <b>Agregado III</b> | P.Res N° 19/19- “RTM sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos (Modificación de la Resolución GMC N° 46/06)” <b>modificado</b> (versiones en español y portugués) |
| <b>Agregado IV</b>  | Adenda al programa de trabajo 2019-2020   |
| <b>Agregado V</b>   | Documento presentado por Brasil sobre la revisión de la Res GMC N° 12/11  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Agregado VI</b>    | Documento presentado por Uruguay sobre la revisión de la Res GMC N° 12/11   |
| <b>Agregado VII</b>   | Documento de trabajo sobre la revisión de la Res GMC N° 26/03   |
| <b>Agregado VIII</b>  | a - Minuta de reunión virtual del 29 de julio de 2020<br>b - Lista de participantes de la reunión Virtual   |
| <b>Agregado IX</b>    | Documento presentado por Argentina sobre transglutaminasa   |
| <b>Agregado X</b>     | Documentos presentados por Brasil sobre transglutaminasa (11 documentos)  |
| <b>Agregado XI</b>    | Documento de trabajo sobre Aditivos y Coadyuvantes para uso en Quesos   |
| <b>Agregado XII</b>   | Documento de trabajo sobre Aditivos y Coadyuvantes para uso en leche y crema en polvo   |
| <b>Agregado XIII</b>  | Documento de trabajo sobre Aditivos y Coadyuvantes para uso en Leches Fermentadas   |
| <b>Agregado XIV</b>   | Documento de trabajo sobre revisión Res GMC N° 46/03  |
| <b>Agregado XV</b>    | Presentación de Argentina sobre “Análisis del Nivel de Concordancia de Sistemas de Perfil de Nutrientes con las Guías Alimentarias para la Población Argentina” |
| <b>Agregado XVI</b>   | Documento de trabajo sobre rotulado nutricional frontal   |
| <b>Agregado XVII</b>  | Documento de trabajo sobre revisión Res GMC N° 142/96   |
| <b>Agregado XVIII</b> | Documento de trabajo sobre revisión Res GMC N° 85/96  |
| <b>Agregado XIX</b>   | a- Documento de trabajo sobre elaboración de Reglamento sobre Siliconas.(es)<br>b- Documento de trabajo sobre elaboración de Reglamento sobre Siliconas. (pt)   |
| <b>Agregado XX</b>    | Grado de avance   |
| <b>Agregado XXI</b>   | Agenda de la próxima reunión  |

---

**Por la Delegación de Argentina**  
Lucia Jorge

---

**Por la Delegación de Brasil**  
Andrea Parrilla

---

**Por la Delegación de Paraguay**  
Zuny Zarza

---

**Por la Delegación de Uruguay**  
Pedro Friedrich