

MERCOSUR/GMC/RES N° 15/05

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 19/93, 91/93, 86/96, 144/96, 38/98, 52/98, 53/98, 54/98, 38/01 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución GMC N° 86/96 se aprobaron para su uso en alimentos en general según Buenas Prácticas de Fabricación los siguientes aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 410 goma garrofín, INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto, INS 414 goma arábica, INS 415 goma xántica, INS 425 goma konjac.

Que por la Resolución GMC N° 144/96 se aprobó el aditivo INS 418 goma gellan para su uso en alimentos.

Que por la Resolución GMC N° 38/01 se aprobaron para su uso en alimentos los siguientes aditivos: INS 417 goma tara, INS 407a algas *Eucheuma* procesada.

Que es necesario el constante perfeccionamiento de las acciones de control sanitario en el área de alimentos con vistas a proteger la salud de la población.

Que es necesario adoptar medidas para proteger a la población contra riesgos asociados al consumo de aditivos gelificantes de consistencia firme, permitidos para las categorías de alimentos Postres y Confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles turroneos, productos del cacao, productos con cacao, chocolates, bombones, baños, rellenos y otros productos similares) utilizados en productos gelificados, contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirígidos (mini-copas, mini-vasos o mini-cápsulas) que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Que para el caso de la goma konjac sería necesario extender la medida a los postres y confituras a base de gelificantes ya que pueden presentar el mismo riesgo que las mini cápsulas.

Que la medida es tomada dado que esos productos combinan diversos factores de riesgo debido a su tamaño, forma, consistencia, forma de ingestión y propiedades fisicoquímicas de determinados aditivos, pudiendo obstruir la garganta y provocar asfixia, ya que no se disuelven en la boca y son difíciles de triturar.

Que la advertencia en el rótulo de estos productos no es suficiente para proteger la salud humana, especialmente en lo que respecta a los niños.

Que fueron reportadas varias muertes de niños en Canadá, Estados Unidos, Australia y países asiáticos, incluido Taiwán, asociadas al consumo de gelatinas que contienen konjac, acondicionadas en mini-envases.

Las Decisiones de la Comisión de las Comunidades Europeas, las medidas de la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de América (FDA) y de la Canadian Food Inspection Agency (CFIA) relacionadas a los productos en cuestión.

Que los casos adversos anteriormente mencionados remiten a la conveniencia de una reglamentación común y actualizada de alteración de los Reglamentos Técnicos MERCOSUR armonizados, específicamente en cuanto a la prohibición de los aditivos que constan del presente Reglamento Técnico como medida de urgencia sanitaria para la protección de la salud de la población.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 - Prohibir el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Art. 2 - Prohibir el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas *Eucheuma* procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirígidos (mini-copas, mini-vasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Art. 3 - Queda derogado lo dispuesto en las Resoluciones GMC N° 53/98 – Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos N° 5 – Confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrone, productos de cacao, productos con cacao, chocolates, bombones, baños, rellenos y otros productos similares) y 54/98 – Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos N° 19 – Postres, con relación a los aditivos y condiciones establecidas en los artículos 1 y 2 de la presente Resolución.

Art. 4 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

ARGENTINA:

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

BRASIL

Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

PARAGUAY

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio

URUGUAY

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 5 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 6 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 09/VII/05.

LVIII GMC – Asunción, 09/VI/05