

## **MERCOSUR/GMC/RES. N° 27/22**

### **MODIFICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 50/97, 08/06, 09/06, 02/08 Y 63/18 SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 31/92, 83/93, 50/97, 38/98, 52/98, 08/06, 09/06, 11/06, 02/08, 45/17 y 63/18 del Grupo Mercado Común.

#### **CONSIDERANDO:**

Que la Resolución GMC N° 50/97 aprobó el “Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería”.

Que la Resolución GMC N° 08/06 aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos”.

Que la Resolución GMC N° 09/06 aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas”.

Que la Resolución GMC N° 02/08 aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 18. Productos para copetín (snacks), subcategorías 18.1 Aperitivos a base de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) y 18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no”.

Que la Resolución GMC N° 63/18 aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos”.

Que las evaluaciones toxicológicas del *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (JECFA) son referencia para la comprobación de seguridad del uso de aditivos alimentarios.

Que es necesario actualizar los aditivos alimentarios y sus concentraciones máximas en las Resoluciones GMC N° 50/97, 08/06, 09/06, 02/08 y 63/18.

## **EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1 - Incluir el aditivo rojo de remolacha, INS 162, con la función colorante, con límite *quantum satis* en la Categoría de Alimentos 7 – Productos de Panificación y Galletería, subcategorías 7.2.1 Bizcochos, Galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no; 7.3.1 – Productos de Repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura); y 7.3.2 Productos de Repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelo, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) de la Resolución GMC N° 50/97.

Art. 2 - Incluir el aditivo propilenglicol, INS 1520, con la función glaseante, con límite 0,15g/100g y con la nota “solo para uso en conjunto con aditivos conservantes” en la Categoría de Alimentos 7 – Productos de Panificación y Galletería, subcategorías 7.1.1 – Panes con levadura; 7.1.2 – Panes con leudantes químicos; 7.3.1 – Productos de Repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura); y 7.3.2 Productos de Repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelo, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) de la Resolución GMC N° 50/97.

Art. 3 - Incluir el aditivo ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado, INS 476, con la función emulsionante, con límite 0,5 g/100g en la Categoría de Alimentos 13 – Salsas y Condimentos, subcategorías 13.2 Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa) y 13.3 Mayonesa de la Resolución GMC N° 08/06.

Art. 4 - Incluir el aditivo Polisorbato 65, INS 436, con la función emulsionante, con límite 0,05g/100g, con la nota “solamente para bebidas gasificadas” en la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, subcategoría 16.2.2.1: Listas para consumo de la Resolución GMC N° 09/06.

Art. 5 - Incluir el aditivo extracto de romero, INS 392, con la función antioxidante, con límite 0,005 g/100g, sobre materia grasa y expresado como la suma de ácido carnósico y carnosol, en la Categoría de Alimentos 18 – Productos para copetín (snacks), subcategoría 18.1 Aperitivos a base de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) de la Resolución GMC N° 02/08.

Art. 6 - Incluir el aditivo extracto de romero, INS 392, con la función antioxidante, con límite 0,02 g/100g, sobre materia grasa y expresado como la suma de ácido carnósico y carnosol, en la Categoría de Alimentos 18 – Productos para copetín (snacks), subcategoría 18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no de la Resolución GMC N° 02/08.

Art. 7 - Incluir el aditivo diacetato de potasio, INS 261(ii), con la función conservante, con límite 0,1g/100g en la Categoría de Alimentos 8 – Carnes y Productos Cárnicos, subcategoría 8.2.1.1 Chacinados Frescos y 8.2.1.3 Chacinados cocidos de la Resolución GMC N° 63/18.

Art. 8 - Incluir el aditivo diacetato de potasio, INS 261(ii), con la función regulador de acidez, con límite 0,1g/100g en la Categoría de Alimentos 8 – Carnes y Productos Cárnicos, subcategoría 8.2.2.2 Salazón Cocida y 8.2.3.2 Semiconservas cárnicas y mixtas de la Resolución GMC N° 63/18.

Art. 9 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 10 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de 16/V/2023.

**CXXV GMC - Montevideo, 17/XI/22.**