

MERCOSUR/GMC/RES N° 31/92

DEFINICIONES DE INGREDIENTE, ADITIVO ALIMENTICIO, COADYUVANTE DE ELABORACION, CONTAMINANTE

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación N° 13 del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

La necesidad de unificar criterios entre los Estados Partes en el área de los alimentos industrializados:

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar las definiciones de ingrediente, aditivo alimenticio, coadyuvante de elaboración, contaminante y los principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimenticios, conforme lista que sigue:

INGREDIENTES: Es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimenticios, empleada en la fabricación o preparación de un alimento y que permanece en el producto final, aún en forma modificada;

ADITIVO ALIMENTICIO: Es cualquier ingrediente adicionado intencionalmente a los alimentos, sin propósito de nutrir, con el objetivo de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la fabricación, procesamiento, preparación, tratamiento, embalaje, acondicionamiento, almacenamiento, transporte o manipulación de un alimento; al agregarse podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de tal alimento. Esta definición no incluye los contaminantes o sustancias nutritivas que sean incorporadas al alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales;

COADYUVANTE DE ELABORACION: Es toda sustancia o materia, excluidos equipos o utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se utiliza intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración, pudiendo dar como resultado la presencia no intencional, sin embargo inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

CONTAMINANTE: Es cualquier sustancia indeseable presente en el alimento en el momento del consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, en la cría de animales, en los parámetros zoo o fitosanitarios, o como resultado de la contaminación ambiental o de los equipos de elaboración y/o conservación.

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES REFERENTES AL EMPLEO DE ADITIVOS ALIMENTICIOS

- a) La seguridad de los aditivos es primordial; ello supone que, antes de autorizarse el uso de un aditivo en alimentos, éste deberá ser sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se tendrán en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso. Los aditivos alimenticios deberán ser mantenidos en observación y revaluados cuando sea necesario, en caso de que se modifiquen las condiciones de uso, debiéndose mantener a la par de las informaciones científicas sobre el tema.
- b) La restricción de uso de los aditivos establece que su uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para alcanzar el efecto deseado.
- c) La necesidad tecnológica del uso de un aditivo solamente se justificará cuando proporcione ventajas de orden tecnológica y no cuando ellas puedan ser alcanzadas por operaciones de fabricación más adecuadas o por mayores precauciones de orden higiénica u operacional.
- d) El empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:
- i) se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores alimenticios;
 - ii) atienda las exigencias de pureza establecidas por la F.A.O. – O.M.S., o por el FOOD CHEMICAL CODEX.

Art. 2 - La presente Resolución entrará en vigencia 180 días después de su aprobación por el Grupo Mercado Común.

VII GMC – Brasilia, 2/X/1992.