

**MERCOSUR/GMC/RES N° 32/92**

**REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**

**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° 12 del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Normas Técnicas”.

**CONSIDERANDO:**

La necesidad de armonizar los Padrones de Identidad y Calidad de los Productos Alimenticios, observados en los Estados Partes, a los efectos del comercio en el ámbito del MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

**Art. 1** - Aprobar el Reglamento Técnico para el establecimiento del Reglamento Técnico para la Fijación de Identidad y Calidad de los Alimentos, que se adjunta como Anexo.

**VII GMC – Brasilia, 2/X/1992**

**ANEXO**  
**REGLAMENTO TECNICO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL REGLAMENTO**  
**TECNICO PARA DETERMINACION / FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS**  
**ALIMENTOS**

**TÍTULO: REGLAMENTO TECNICO PARA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE (NOMBRE DEL PRODUCTO)**

**1. ALCANCE**

**1.1. OBJETIVO**

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a que deberá obedecer el producto (nombre del producto).

**1.2. AMBITO DE APLICACION**

Deberá indicar claramente a qué alimentos se refiere la norma y el ámbito de comercialización MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

Comprende informaciones sobre la definición que caracteriza el producto y referencias a los procesos de producción.

**2.1. DEFINICION**

Es la identificación/caracterización del producto. Podrán ser definidos también otros términos que permitan la total comprensión de la norma cuando sea el caso.

**2.2. CLASIFICACION**

Comprende la diferenciación de los diversos tipos que un mismo alimento puede tener, en función de criterios de clasificación preestablecidos en base a conceptos técnicos o comerciales.

**2.3. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA)**

Es la denominación oficial del producto, que debe constar en el etiquetado. La designación podrá estar asociada a la clasificación del producto, previéndose nombres diferentes para los diferentes tipos.

**3. REFERENCIAS**

Deberán incluirse todas las Normas que sean necesarias para la aplicación de este reglamento técnico.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

**4.1. COMPOSICION**

Indica la composición característica del producto.

**4.1.1. Ingredientes obligatorios**

Ingredientes que el producto obligatoriamente debe contener

#### 4.1.2. Ingredientes opcionales

Ingredientes que pueden ser opcionalmente agregados al producto sin descaracterizarlo

### **4.2. REQUISITOS**

#### 4.2.1. Características Sensoriales

Características Sensoriales propias del producto: aspecto, sabor, olor, textura, etc.

#### 4.2.2. Características físico químicas

Especificación que el producto debe presentar

#### 4.2.3. Acondicionamiento

Características que debe presentar la ..... del producto para asegurar la debida protección e integridad del alimento

### **5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORACION**

#### **5.1. ADITIVOS**

Deberá indicarse el tipo de aditivo mencionando la función, el nombre y la cantidad máxima utilizada.

#### **5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORACION**

Deberán indicarse los coadyuvantes y calidad máxima tolerada en el producto final mencionando el nombre del coadyuvante y la finalidad de uso.

### **6. CONTAMINANTES**

#### **6.1. RESIDUOS DE PESTICIDAS (PLAGUICIDAS)**

Cuando sea necesario, deberá fijarse la cantidad máxima que podrá permanecer en el producto final.

#### **6.2. RESIDUOS DE LOS ADITIVOS DE LOS INGREDIENTES**

Deberán establecerse las cantidades permitidas de aditivos que fueron agregados a los ingredientes y permanecen en el producto final, aún sin haber sido adicionados a los mismos.

#### **6.3. CONTAMINANTES INORGANICOS**

Deberán ser indicados los contaminantes inorgánicos y sus límites máximos.

#### **6.4. OTROS CONTAMINANTES**

Deberán ser indicados otros contaminantes posibles según el producto y sus límites máximos.

### **7. HIGIENE**

#### **7.1. CONSIDERACIONES GENERALES**

El producto debe cumplir con los requisitos generales de higiene y con los requisitos específicos para ingredientes referentes a tolerancias de parásitos, sustancias tóxicas y sustancias extrañas.

## **7.2. CRITERIOS MACROSCOPICOS**

Deberá obedecerse la norma específica.

## **7.3. CRITERIOS MICROSCOPICOS**

Deberá obedecerse la norma específica.

## **7.4. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Deberá obedecerse la norma específica.

## **8. PESOS Y MEDIDAS**

Deberán ser cumplidas las normas MERCOSUR respectivas.

## **9. ETIQUETADO**

Deberá cumplirse la norma MERCOSUR de etiquetado de alimentos industrializados.

Deberán indicarse también las condiciones específicas para los casos particulares.

## **10. METODOS DE ANALISIS**

Deberán indicarse los métodos de análisis para la determinación de los parámetros que permitan verificar las características físico-químicas, los parámetros macroscópicos, microscópicos y microbiológicos del producto, basados en métodos internacionalmente aceptados.

## **11. MUESTREO**

Deberá indicarse en cada norma el método de muestreo basado en métodos internacionalmente aceptados. Para la determinación del contenido líquido se aplicará el procedimiento de muestreo indicado en la norma MERCOSUR PARA CONTENIDO LIQUIDO.