

**MERCOSUR/GMC/RES. Nº 35/10**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUIDOS DE LA LISTA DE “ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN”**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 17/93, 38/98, 52/98, 56/02 y 34/10 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que se hace necesario actualizar la Lista de Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hicieron conveniente incorporar a la citada lista de aditivos los que han sido evaluados y excluir aquellos cuya evaluación así lo indicó.

Que se hace necesario establecer límites máximos para aditivos excluidos de la lista de aditivos BPF, como resultado de la revisión y actualización del “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”.

Que tal como consta en el informe de la 67th Reunión del Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (junio 2006), se redujo la PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) para el aluminio de 7 a 1mg/kg de peso corporal, aplicable a todos los compuestos de aluminio en los alimentos, incluyendo los aditivos.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites Máximos para Aditivos excluidos de la Lista de “Aditivos Alimentarios Autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Con respecto a las aprobaciones del uso de las sales de aluminio (INS 554 y 559) contempladas en este Reglamento Técnico, las mismas serán revisadas cuando hubiese nuevas informaciones en la materia por parte de cualquiera de las referencias internacionalmente reconocidas: Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y Unión Europea.

Art. 3 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

- Argentina:           Ministerio de Salud  
                          Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos  
                          Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)  
                          Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)
- Brasil:                Ministério da Saúde  
                          Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
- Paraguay:            Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPy BS)  
                          Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
- Uruguay:             Ministerio de Salud Pública (MSP)  
                          Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
                          Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes, antes del 15/XII/2010.

**LXXX GMC – Buenos Aires, 15/VI/10.**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUIDOS DE LA LISTA DE “ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN”**

<b>INS</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Categoría de alimento</b>	<b>Función (1)</b>	<b>Límite máximo (g/100g o 100ml) (2)</b>
425	Goma konjak (excepto para los alimentos en que el uso del aditivo es prohibido en un Reglamento Técnico específico)	5.1.1 Caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.2 Pastillas	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.3 Confitos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.2 Goma de mascar o chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
472 d	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido tartárico	6.2.1 Cereales para desayuno, merienda u otros, alimentos a base de cereales, fríos o calientes	EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
		7.1.1 Panes con levadura	EMU/EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
		7.1.2 Panes con leudante químico	EMU/EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
		7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura	EMU/EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
472f	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con mezcla de ácido acético y ácido tartárico	5.1.1 Caramelos	EMU	0,1
		5.1.2 Pastillas	EMU	0,1
		5.1.3 Confitos	EMU	0,1
		5.1.4 Caramelos de goma y caramelos de gelatina	EMU	0,1
		5.2 Goma de mascar o chicle	EMU	0,5
		7.1.1 Panes con levadura	EMU/EST	0,6
		7.1.2 Panes con leudante químico	EMU/EST	0,6
		7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	EST	0,5

554	Aluminio y sodio silicato, sodio aluminosilicato	5.1.2 Pastillas	ANAH	<i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie)
		12.3 Sopas y caldos deshidratados	ANAH	1,0
		13.7 Salsas deshidratadas	ANAH	1,0
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	2,5
		21.2 Preparaciones culinarias industriales deshidratadas	ANAH	1,0
559	Alumínio Silicato	5.1.2 Pastillas	ANAH	<i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie)

(1) Abreviaturas a los efectos del presente Reglamento:

ACI: acidulante	ARO: aromatizante y/o saborizante	ESTCOL: estabilizante de color	GEL: gelificante
ACREG: regulador de acidez	COL: colorante	EST: estabilizante	GLA: glaseante
AGC: agente de masa	CONS: conservador	EXA: exaltador o resaltador de sabor	HUM: humectante
ANAH: antiaglutinante, antihumectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: leudante químico
ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante o emulsionante	FLO: mejorador de harina	SEC: secuestrante
ANT: antioxidante	ESP: espesante	FOA: espumante	

(2) Para los productos que requieren reconstitución, los límites máximos de uso indicados se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.