

MERCOSUR/GMC/RES N° 51/00

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS
CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 21 –
PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES.**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 152/96, 38/98 y 52/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 04/00 del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

CONSIDERANDO :

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21- “Preparaciones Culinarias Industriales”.

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

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 – Preparaciones Culinarias Industriales, ” que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2 - Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud.
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.
Instituto Nacional de Alimentos.

Ministerio de Economía.
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:

Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:

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

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 1/1/01.

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large signature on the left and a smaller one on the right.

XXXIX GMC – Brasilia, 29/IX/00

ANEXO

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
21.1. LISTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS O NO)		
Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, congeladas o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías		
Además de los aditivos listados abajo, podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,025
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,50
	AGENTE DE FIRMEZA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
220	Azufre Dioxido, Anhidrido Sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,02 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, Butilhidroquinona Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa

321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
	Todos los autorizados en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
COLORANTE		
100i	Curcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>Quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	<i>Quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina, Carmín de Índigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	<i>Quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>Quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,040
150a	Caramelo I - Simple	<i>Quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	<i>Quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	<i>Quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	<i>Quantum satis</i>
153	Carbón vegetal	<i>Quantum satis</i>
160a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	0,020
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	0,020
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,015 (como bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>Quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,020
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha / Betaina	<i>Quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	<i>Quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>Quantum satis</i>
CONSERVADOR (excepto para productos congelados)		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
200	Acido Sorbico	0,10
201	Sodio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
ESPESANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diacido	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
473	Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,01
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,01

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
21.2. DESHIDRATADAS		
Preparaciones Culinarias Industriales Deshidratadas, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías		
<p><i>Se admiten las mismas funciones que para Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, excepto Conservadores y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo la concentración establecida para la subcategoría Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes / Antiaglutinantes y Humectantes, según se indica a continuación.</i></p>		
	ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>

MAB 300300, AMM 280600