

**MERCOSUR/GMC/RES N° 54/98**

**REGLAMENTO TÉCNICO “ ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS  
CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS  
19: POSTRES ”.**

**VISTO :** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, N° 152/96 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 58/97 del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos”.

**CONSIDERANDO :**

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 19, “Postres”.

Que la armonización de 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 este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art 1 Aprobar el Reglamento Técnico “Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 19: Postres”, en sus versiones en español y portugués, 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 y Acción Social.  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.  
Instituto Nacional de Alimentos.

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

**BRASIL:**

Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância Sanitária

Ministério da Agricultura e do Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuaria.

**PARAGUAY:**

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

**URUGUAY:**

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 El presente Reglamento Técnico 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 internos antes del día 7/VI99.

**XXXII GMC – Rio de Janeiro, 8/XII/98**

The block contains four handwritten signatures in black ink. From left to right: a small, stylized signature; a signature that appears to be 'AS'; a tall, vertical signature; and a large, cursive signature.

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 19. POSTRES		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
<b>19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)</b>		
<b>19.1.1. Listos para el consumo</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartarico	0,2
355	Acido adipico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio tartrato acido	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis

*[Handwritten signatures and initials]*

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION / Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
<b>19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)</b>		
<b>19.1.1. Listos para el consumo</b>		
	<b>COLORANTE</b>	
100i	Curcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha / Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 19. POSTRES		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)</b>		
<b>19.1.2. Polvos para prepararlos</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:		
<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 19. POSTRES		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.1. Listos para el consumo</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartarico	0,2
355	Acido adipico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio tartrato acido	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ 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
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>COLORANTE</b>		
100i	Curcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page, including a large checkmark and several scribbles.

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.1. Listos para el consumo</b>		
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha / Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sorbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3

*[Handwritten signatures and marks]*

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.1. Listos para el consumo</b>		
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
473	Esteres de ac. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	<i>Sodio Estearoil Lactato</i>	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
450iii	Sodio-(tetra) Pirofosfato Neutro	0,3 (como P2O5)
473	Esteres de ac. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	<i>Sodio Estearoil Lactato</i>	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

*S*

*J*

*ed.*

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 19. POSTRES		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.2. Polvos para prepararlos</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:		
<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

*G*

*[Handwritten signature]*  
*J*