

MERCOSUR\GMC\RES N° 83/93

**DEFINICIONES DE FUNCIONES DE
ADITIVOS ALIMENTARIOS**

VISTO : El Art .13 del Tratado de Asunción, el Art .10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Recomendación N° 61/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO :

Que los Estados Partes acordaron definiciones para diferentes funciones de Aditivos Alimentarios

Que estas definiciones forman parte del material necesario para la armonización de la lista positiva de Aditivos Alimentarios.

Que este acuerdo resulta conveniente a los efectos de facilitar el comercio inter y extra MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE :**

Art 1-Aprobar las definiciones de funciones de Aditivos Alimentarios que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2-Los organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Comun los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

ANEXO

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

ANTIESPUMANTE- Son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma.

ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE- Son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse unas a las otras.

ANTIOXIDANTE- Son sustancias que retardan la aparición de alteración oxidativa del alimento.

COLORANTE- Son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento.

CONSERVADOR- Son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas.

EDULCORANTE- Son sustancias diferentes de los azúcares que aportan sabor dulce al alimento.

OK

174

BE

4

ESPESESANTE- Son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

GELIFICANTE- Son sustancias que dan textura a través de la formación de un gel.

ESTABILIZANTE- Son sustancias que hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento.

AROMATIZANTE/SABORIZANTE- Son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas, sápidas o ambas, capaces de dar o reforzar el aroma, el sabor o ambos, de los alimentos.

HUMECTANTE- Son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso.

REGULADOR DE LA ACIDEZ- Son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos.

ACIDULANTE- Son sustancias que aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos.

EMULSIONANTE/EMULSIFICANTE- Son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento.

MEJORADORES DE LA HARINA- Son sustancias que, agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica.

RESALTADOR DEL SABOR- Son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento.

LEUDANTES QUIMICOS- Son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y, de esta manera, aumentan el volumen de la masa.

GLACEANTES- Son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector.

AGENTE DE FIRMEZA O ENDURECEDOR O TEXTURIZANTE- Son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes, o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel.

SECUESTRANTE- Son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos.

ESTABILIZANTES DEL COLOR- Son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.

ESPUMANENTES- Son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

[Handwritten marks]

[Handwritten marks]