

**V REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS**

Se celebró en la ciudad de Montevideo, República Oriental del Uruguay, en la Dirección Nacional de Industrias, entre los días 14 y 18 de setiembre de 2009, la V Reunión Extraordinaria del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”/Comisión de Alimentos, con la presencia de las delegaciones de Argentina, Brasil y Uruguay.

Teniendo en cuenta lo dispuesto por la Decisión CMC N° 4/93 y el Artículo 2 de la Resolución GMC N° 26/01, esta Acta y sus Agregados quedan Ad Referéndum de la Delegación de Paraguay.

La lista de participantes consta en el **Agregado I**.

Los temas de la Agenda tratados constan en el **Agregado II**.

El resumen del Acta consta como **Agregado III**.

En la reunión fueron tratados los siguientes temas:

1. REVISIÓN DE LA RES. GMC 24/04 “LISTA DE POLÍMEROS Y RESINAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS”

Se avanzó en el análisis del documento de trabajo que constó como Agregado VI del Acta 02/09 de esta Comisión. Se continuó con el análisis de las listas quedando sombreados los temas pendientes.

Con respecto al punto 13.2 del documento de trabajo, referido a la solicitud de la Delegación de Brasil de que sean considerados los estudios que realicen cualquiera de los cuatro Estados Partes, se acordó que esta Delegación envíe la “Guía de Procedimientos para la Inclusión de Sustancias en la Lista Positiva de Envases y Equipamiento en Contacto con Alimentos”, a fin de que sea considerada por las otras delegaciones.

En cuanto a la restricción propuesta por la Delegación de Argentina para el Acetato de vinilo, la Delegación de Brasil solicitó revisarla para la próxima reunión.

De acuerdo con el punto 13.1.1 del documento de trabajo, la Delegación de Brasil solicita a las demás delegaciones la presentación de las justificaciones tecnológicas para inclusión de sustancias en las listas.

Las Delegaciones de Argentina y de Uruguay entienden que todos los pedidos de inclusión realizados en el documento de trabajo cuentan con el aval de los estudios de la EFSA y de la FDA, los cuales consideran la necesidad tecnológica de su utilización.

Con respecto a la restricción para Estireno, la Delegación de Brasil solicitó dejarlo pendiente para análisis en la próxima reunión.

En cuanto a la observación de la Delegación de Brasil referida a la numeración de las notas que figuran en la Parte IV, la Delegación de Argentina estaría de acuerdo con hacer una numeración secuencial, seguida entre paréntesis de la numeración de referencia.

La Delegación de Brasil solicitó dejar pendiente para análisis el tema Poliamidas (Parte V del documento) en la próxima reunión.

Las delegaciones se comprometieron a intercambiar observaciones hasta 20 días antes de la próxima reunión.

El documento de trabajo consta en el **Agregado V** (en medio digital).

2. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 102/94 “LÍMITES DE TOLERANCIA PARA CONTAMINANTES INORGÁNICOS”

Se avanzó en el análisis del documento de trabajo que constó como Agregado VII del Acta 02/09 de esta Comisión. Se continuó con el análisis de los límites de cada contaminante para las categorías de alimentos propuestas.

Con relación al límite de mercurio, las delegaciones acordaron que se refiere a mercurio total.

Con relación al arsénico, la Delegación de Argentina solicitó dejar pendiente hasta la próxima reunión el valor del límite establecido para la categoría de Soja y Harina de soja.

Con relación al plomo, si bien se acordó el factor de concentración para la categoría Café soluble, la Delegación de Argentina solicitó revisar el valor para Café en grano, antes de la próxima reunión, a los efectos de revisar antecedentes científicos de valores menores.

La Delegación de Brasil destaca que la categoría de Vino con sus respectivos límites, está pendiente de la instrucción que se reciba del GMC, sobre la competencia de esta Comisión para tratar este tema.

Los Estados Partes, teniendo en cuenta que para el caso de productos desecados, diluidos, transformados y compuestos los contenidos máximos permitidos deben deducirse de los factores específicos de concentración y dilución, en relación con los límites establecidos para las materias primas, que se deberán proporcionar en el momento en que la Autoridad competente lo solicite, acordaron eliminar las siguientes categorías:

- Especias
- Salsas y condimentos
- Jugos y néctares de vegetales
- Helados de leche o de crema con agregados
- Productos lácteos con adición de otros ingredientes no lácteos
- Preparaciones culinarias
- Productos cárnicos procesados
- Crustáceos desecados y salados
- Productos de pescado procesados

Con relación al cadmio, la Delegación de Argentina solicitó a las demás delegaciones dejar pendiente el valor a establecer para las categorías Moluscos Bivalvos, Moluscos Cefalópodos y Crustáceos. Así mismo solicitó que los demás Estados Partes consideraran un valor de 0,2 mg/kg para la categoría Arroz.

La Delegación de Brasil destacó que el límite sugerido por la Delegación de Argentina es más restrictivo que el establecido por Codex, sin la debida justificación científica, lo cual viola el artículo 3.3 del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC. Por esta razón, la Delegación de Brasil informa que solicitará a su Coordinación Nacional que realice consulta a los restantes Coordinadores Nacionales sobre cuál sería el impacto de esta medida. Adicionalmente destaca que para que el riesgo sea caracterizado, etapa fundamental del proceso de evaluación del riesgo, según lo mencionado por el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias para análisis de riesgo, es necesario que haya una estimación de la probabilidad de la ocurrencia del efecto adverso en una población dada, basado en la identificación del peligro, la caracterización del peligro y de la evaluación de la exposición. Las evaluaciones realizadas por JECFA que soportan los límites a ser establecidos por el *Codex Alimentarius* se basan en las 13 dietas mundiales, por este motivo tiene cobertura mundial y son considerados como referencia válida para la OMC.

La propuesta realizada por Argentina responde a la preocupación de los diversos efectos tóxicos en la salud que genera la acumulación de cadmio. La dieta es la principal ruta de exposición humana estimándose una vida útil del cadmio de 17 años en seres humanos. Así mismo expresó que le motivan preocupación algunos grupos poblacionales tales como niños pequeños que consumen frecuentemente arroz y productos a base de arroz y que pueden correr un riesgo mayor pues es posible que se exceda la ingesta semanal tolerable provisional consumiendo arroz que contenga cadmio en el nivel máximo de 0,4 mg/Kg debido a su bajo peso

corporal; así como también el caso de la población celíaca cuya dieta incluye una alta proporción de arroz. En este sentido, y considerando que la producción de nuestro país permitiría establecer un valor inferior a lo solicitado por Japón en Codex es que se propuso el valor antes mencionado.

Con respecto al estaño, los Estados Partes se comprometieron a realizar consultas para la próxima reunión, acerca de la incidencia de la concentración de estaño en la vida útil de un alimento enlatado.

Con relación a las categorías Queso, Alimentos para niños y Fórmulas para niños a base de leche, la Delegación de Argentina solicitó dejarlas pendientes hasta la próxima reunión.

Así mismo, quedan pendientes de resolución, los límites de arsénico, plomo y cadmio para las categorías “Miel” y “Té, yerba mate y otros vegetales para infusión”.

En la presente reunión se avanzó en la elaboración del documento de criterios para la aplicación de los límites máximos de tolerancia establecidos en la tabla que figura en el documento de trabajo.

Las delegaciones se comprometieron a intercambiar observaciones hasta 20 días antes de la próxima reunión.

Los documentos de trabajo constan en el **Agregado VI** (en medio digital).

3. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES (CLAIMS)

Se avanzó en el análisis del documento de trabajo que constó como agregado VIII del acta 02/09 de esta Comisión.

Con relación al ítem 1 del documento, ámbito de aplicación, la Delegación de Brasil elaborará una propuesta de RTM sobre “criterios de modificación de alimentos para el uso de INC” la cual será remitida a las demás delegaciones hasta 15 días antes de la próxima reunión ordinaria. En este sentido la Delegación de Argentina remitirá hasta 30 días antes de la próxima reunión ordinaria una propuesta de criterios a ser considerada en forma conjunta por las demás delegaciones. Respecto de este punto la Delegación de Uruguay solicitó que se contemple en esta propuesta, un requisito que impida que para elaborar un alimento reducido o bajo en azúcares se formule a expensas de un aumento del nivel de grasas.

Con respecto a los términos relacionados con INC en otros idiomas e incluido como marca, las delegaciones consultarán en sus países la interpretación del alcance del RTM con relación a su aplicación. En este sentido la Delegación de Brasil entiende que no existiría conflicto en la existencia de una marca relacionada

con INC en otro idioma, siempre y cuando dé cumplimiento con el RTM de INC y la misma sea declarada en el idioma oficial de consumo. Por tanto las delegaciones analizarán una redacción alternativa al primer párrafo del ítem 4.

Respecto al término “light” la Delegación de Argentina se comprometió a remitir una definición hasta 20 días antes de la próxima reunión ordinaria. Las demás delegaciones destacaron la pertinencia de mantener el término “light” para ser utilizado para el atributo reducido considerando las referencias internacionales (CODEX, UE, EEUU, Canadá, Australia y Nueva Zelanda). La Delegación de Uruguay manifestó que el término “light” está reconocido por la Real Academia Española haciendo referencia a un alimento reducido.

En cuanto al uso del término “Free” en la INC sin traducción, la Delegación de Brasil informó la dificultad de aceptación de este término teniendo en cuenta que no sería entendido por un importante grupo de los consumidores. Por esta razón el término permanece en estudio.

Con relación a los ácidos grasos omega 9, la Delegación de Uruguay solicitó a la Delegación de Argentina información que avale su inclusión como INC, teniendo en cuenta que no es un ácido graso esencial y que hay escasas referencias internacionales de recomendación de consumo. La Delegación de Argentina analizará la pertinencia de mantener su solicitud.

La Delegación de Argentina sostuvo su posición para que las frases aclaratorias sean del mismo color, realce, visibilidad y contraste, que la INC. Las demás delegaciones entendieron que sería suficiente establecer que sea de forma legible y en un color contrastante al fondo del rótulo y de esta manera no se limitaría el arte del diseño del rótulo. Con el fin de alcanzar un consenso, las delegaciones estudiarán la posibilidad de realizar una definición más específica para el término “contrastante”.

Con respecto a la INC comparativa, las delegaciones continuarán estudiando la situación de permitir comparar con los alimentos existentes en el caso de no existir tres alimentos de referencia comercializados en el país de elaboración, teniendo en cuenta la dificultad de comprobar la mencionada inexistencia.

Con relación a la INC de proteínas, las delegaciones continuarán estudiando los criterios para definir los atributos “fuente” y “alto contenido”, así como la factibilidad de la verificación de su valor biológico.

Con respecto a la INC de fibras, las delegaciones estudiarán la pertinencia de permitir INC para fibras específicas tales como fibras solubles, fibra proveniente de salvado de trigo, lignina, inulina.

Las delegaciones estudiarán la pertinencia de incluir en platos preparados INC para los atributos “fuente” y “aumentado” de vitaminas teniendo en cuenta la inestabilidad de las mismas a posteriori de la cocción.

La Delegación de Argentina solicitó que se considere la posibilidad de establecer un criterio para limitar la cantidad de grasas trans en alimentos modificados en grasas, a fin de evitar alentar el consumo de un alimento, que si bien ha sido modificado en grasas, presente alto contenido de grasas trans. De esta forma se lograría ser consistentes con lo establecido en la declaración de Río de Janeiro de “Las Américas Libres de Grasas Trans”.

Asimismo solicitó que los demás países evalúen la posibilidad de que se elimine la INC para “reducido en grasas trans”, permitiendo que se destaquen únicamente aquellos productos libres de grasas trans.

Las delegaciones evaluarán la pertinencia de utilización de INC “aumentado” para proteínas, fibra alimentaria, vitaminas y minerales, teniendo en vista que podría ser confuso para el consumidor y generar una ingesta excesiva de dichos nutrientes.

Las delegaciones se comprometieron a intercambiar observaciones hasta 15 días antes de la próxima reunión.

El documento de trabajo consta en el **Agregado VII** (en medio digital).

4. CUANTIFICACIÓN EN EL AVANCE DE LOS DOCUMENTOS DE TRABAJO EN LA PRESENTE REUNIÓN

El cuadro con el grado de avance consta como **Agregado VIII**.

5. AGENDA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

La agenda de la próxima reunión consta como **Agregado IX**.

6. OTROS TEMAS

Los Coordinadores de la Comisión de Alimentos tomaron conocimiento en el transcurso de esta semana, de la nota y documento adjunto, PPTU N°00134/2009 con fecha 11 de setiembre de 2009, referida al Programa Indicativo Regional 2011-2013- “Seguridad Alimentaria/Higiene de Alimentos”.

Las delegaciones solicitarán instrucciones a sus Coordinadores Nacionales respecto al tratamiento del tema.

7. AGREGADOS

Los Agregados que forman parte del presente Acta son los siguientes:

Agregado I	Lista de participantes
Agregado II	Agenda de la Reunión
Agregado III	Resumen del Acta
Agregado IV	P. de Res. elevados a Coordinadores Nacionales: no hubo
Agregado V	Documento de trabajo. Revisión de la la Res. GMC N° 24/04 (en medio digital)
Agregado VI	Documento de trabajo. Contaminantes Inorgánicos (en medio digital) a) Criterios para la aplicación del RTM sobre Contaminantes Inorgánicos (en medio digital) b) Categorías de Hortalizas (en medio digital)
Agregado VII	Documento de trabajo. Claims (en medio digital)
Agregado VIII	Grado de Avance
Agregado IX	Agenda de la Próxima Reunión

Por la Delegación de Argentina
Lucía Jorge

Por la Delegación de Brasil
Antonia Maria de Aquino

Por la Delegación de Uruguay
María Borthagaray

AGREGADO I

V REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

COMISIÓN DE ALIMENTOS/ACTA EXTR. N° 01/09

14 al 18 de Setiembre de 2009

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGACIÓN DE ARGENTINA

SECTOR OFICIAL

NOMBRE	ORGANISMO	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Alicia E. Menéndez	ANMAT	54 11 4340 0800 Int. 3518	54 11 43400800 Int. 3518	amenende@anmat.gov.ar
Lucia Jorge	SCI	54 11 4349-4067	54 11 4349 4072	ljorge@mecon.gov.ar
Carlos Moruzzi	SAGPyA	(5411) 4349-2728	(5411) 4349-2244	cmoruz@minprod.gov.ar -
Margarita Henriquez Moya	SAGPyA	(5411) 4349-2186	5411 4349 2197	mmoya@minprod.gov.ar

María Raquel Fernández	INTI	(5411) 4724-6330	(5411) 4753-5773	fernandmr@inti.gov.ar
María Viera de Batista	AADYND			
María Belén Isely	AADYND			

SECTOR PRIVADO

Carlos A. Malamud	CAIP	54 11 4782-0851	54 11 4782-0851	
-------------------	------	-----------------	-----------------	--

DELEGACIÓN DE BRASIL

SECTOR OFICIAL

NOMBRE	ORGANISMO	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Claudia Tercília Zucherato	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento SRIMAPA	61 32182437		claudiaz@agricultura.gov.br
Luciana Meneghetti	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/DAS	61 3218 2680	61 3218 2672	luciana.meneghetti@agricultura.gov.br
Ligia Lindner Schreiner	Ministério da Saúde/ ANVISA	61 3462 5340		ligia.schreiner@anvisa.gov.br
Antonia Maria de Aquino	Ministério da Saúde/ ANVISA	613448 6289		antonia.aquino@anvisa.gov.br
Laura Lyra Santos	Ministério da Saúde/ ANVISA			laura.lyra@anvisa.gov.br
Yane De Carvalho V Sansevero	Ministério da Saúde/ ANVISA	613462 5402		yane.carvalho@anvisa.gov.br

Aline Cristino Figueiredo	Ministério da Saúde/ ANVISA	613462 5402		aline.figueiredo@anvisa.gov.br
---------------------------	--------------------------------	-------------	--	--

SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Amanda Poldi	ABIA	5511 3030 1384	11 3814 6688	detec@abia.org.br
Paula Parmigiani	ABIA			
Any Brucione	ABIAD	55 11 55356725		abiad@mol.com.br
Daniela Carvalheiro	ABIA			daniela.carvalheiro@cs-americas.com
Fatima D'Elia	ABIAM	5511 3081 6750	5511 3081 6750	tecnico@abiam.com.br

DELEGACIÓN DE URUGUAY

SECTOR OFICIAL

NOMBRE	ORGANISMO	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Maria Borthagaray	LATU	59 82 601 3724	59 82 601 8554	mbortha@latu.org.uy
Yanina Mancebo	LATU	59 82 601 3724	59 82 601 8554	ymancebo@latu.org.uy
Raquel Huertas	LATU	59 82 601 3724	59 82 601 8554	ruertas@latu.org.uy
Jorge Remersaro	LATU	598-2-601-3724 Int. 1319	598-2-601-8554	jremer@latu.org.uy
Jimena Gesto	MSP	598-2-4031725/26	598-2-4031725/26	jimenagesto@hotmail.com
Adriana Nabón	MSP	598-2-4031725/26	598-2-4031725/26	sectoralimentos@msp.gub.uy
Marcelo Lagos	MSP	598-2-4031725/26	598-2-4031725/26	mlagos@msp.gub.uy

AGREGADO II

V REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 "REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD"

COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA EXTR. N° 01/09

Montevideo, 14 al 18 de setiembre de 2009

AGENDA DE REUNIÓN

TEMAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Plenario	X	X	X	X	X/ACTA
a) Revisión de la Res. GMC N° 102/94 "Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos"	X	X	X		
b) Claims	X	X	X	X	
c) Revisión de la Res. GMC 24/04 "Lista de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos destinados a entrar en Contacto con Alimentos"				X	

AGREGADO III

V REUNION EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD”

COMISIÓN DE ALIMENTOS / ACTA EXTR. N° 01/09

Montevideo, 14 al 18 de setiembre de 2009

RESUMEN DEL ACTA

I - TEMAS TRATADOS

Fueron tratados todos los temas de la Agenda que consta en el Agregado II del Acta Extr. N° 01/09 de la Comisión de Alimentos.

No se elevan proyectos de resolución.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE MONOMEROS, [OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA] Y POLIMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. La presente lista contiene los monómeros, [otras sustancias de partida] y polímeros permitidos para la fabricación de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos, con las restricciones de uso, límites de composición y migraciones específicas indicadas.

2. La lista positiva de monómeros, polímeros [otras sustancias de partida] comprende:

- sustancias destinadas a ser sometidas a reacciones de polimerización, como policondensación, poliadición o cualquier otro proceso similar, para producir macromoléculas de materiales plásticos;

- polímeros naturales o sintéticos utilizados en la fabricación de macromoléculas modificadas, siempre que los monómeros y las otras sustancias de partida necesarias para la síntesis de aquéllas no estén incluidos en la lista;

- sustancias utilizadas para modificar los compuestos macromoleculares naturales o sintéticos ya existentes.

3. Las sustancias que se indican a continuación no se incluyen aunque se utilicen intencionalmente y estén autorizadas:

a) sales (se considerarán las sales dobles y sales ácidas) de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio y sodio de los ácidos, fenoles o alcoholes autorizados; sin embargo aparecen en la lista positiva nombres que contienen las palabras "...ácido(s), sal(es)" en caso de que el (los) correspondiente(s) ácido(s) libre(s) no se mencione(n). En tales casos, el significado del término "sales" es: "sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio y sodio";

b) sales (se considerarán las sales dobles y sales ácidas) de cinc (Zn) de los ácidos, fenoles o alcoholes autorizados. A estas sales se les aplica un límite de migración específica grupal LME (T) = 25 mg/kg (expresado como cinc). La restricción aplicable al cinc se aplica también a:

i) las sustancias cuyo nombre contenga las palabras "...ácido(s), sal(es)" que aparezcan en las listas, en caso de que el(los) correspondiente(s) ácido(s) libre(s) no se mencione(n),

ii) las sustancias mencionadas en la nota 38 de la **PARTE IV** del presente Anexo.

4. La lista positiva tampoco incluye las siguientes sustancias que podrían encontrarse en el producto terminado:

a) sustancias residuales :

- impurezas de la sustancias utilizadas,
- productos intermedios de reacción,
- productos de descomposición;

b) oligómeros y sustancias macromoleculares naturales o sintéticas, así como sus mezclas, si los monómeros y sustancias de partida necesarios para sintetizarlos están ya incluidos en la lista;

c) mezclas de las sustancias autorizadas.

5. La lista positiva de monómeros y otras sustancias de partida con las restricciones de uso, límites de composición y migraciones específicas se encuentra en la **PARTE I** y comprende dos secciones:

La *Sección A*. Lista de monómeros y otras sustancias de partida autorizados.

La *Sección B*. Lista de monómeros y otras sustancias de partida que pueden seguir siendo utilizados hasta que se decida su inclusión en la *Sección A*.

En contacto con productos alimenticios sólo podrán ser empleados los productos obtenidos por medio de fermentación bacteriana enumerados en la **PARTE II**

6. Las especificaciones generales relacionadas con los materiales y artículos plásticos se encuentran descritas en la **PARTE III**.

7. El significado de las notas que aparecen en la columna "restricciones y/o especificaciones" se encuentra en la **PARTE IV**.

8. La Lista de polímeros autorizados se encuentra en la **PARTE V**.

9. Las sustancias utilizadas en la fabricación de materiales plásticos deberán cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización.

10. La verificación del cumplimiento de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

11. Si una sustancia que aparece en la lista positiva como compuesto aislado también está incluida con un nombre genérico, las restricciones aplicables a esta sustancia serán las correspondientes al compuesto aislado.

12. En caso de desacuerdo entre el número CAS y el nombre químico, este último prevalecerá frente al primero. Si existe desacuerdo entre el número CAS del EINECS y el del registro CAS, se aplicará el número CAS del registro CAS.

13. Criterios de inclusión y de exclusión de sustancias de la lista positiva.

13.1. La lista de sustancias podrá ser modificada:

13.1.1 Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifica la necesidad tecnológica de su utilización.

13.1.2. Para la modificación de las restricciones de componentes, cuando nuevos conocimientos técnicos-científicos lo justifiquen.

13.1.3. Para la exclusión de componentes, cuando nuevos conocimientos técnicos-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

13.2. Para la inclusión o exclusión de componentes, así como para la modificación de las restricciones, serán utilizadas como referencias las listas positivas de las Directivas y Regulaciones de la CEE y, subsidiariamente, las listas positivas de la FDA (Code of General Regulations título 21). Excepcionalmente podrán ser consideradas las listas positivas de otras legislaciones debidamente reconocidas. En caso de inclusión de nuevos componentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las legislaciones de referencia.

*** Serão considerados estudos realizados e/ou utilizadas como referência..**

El mecanismo de inclusión de sustancias en listas positivas se acordó en MERCOSUR que se hará sobre la base de las listas positivas de Legislaciones reconocidas internacionalmente, e incluso se incorporó en la Res GMC N° 32/07 "...documentos de la Unión Europea que aun no son Directivas...". Consideramos que debiera seguirse el mismo criterio para mantener coherencia entre las listas.

Asimismo nos preocupa las implicancias que podría tener lo propuesto por Brasil dado que no queda claro el alcance de los estudios que serían tomados en cuenta.

En este sentido, solicitamos a Brasil una mayor explicación con relación a lo propuesto, particularmente respecto a:

- ¿en base a qué protocolos serían realizados estos estudios?
- ¿abarcaría la evaluación toxicológica y de exposición de las sustancias?
- ¿Cuál sería el tribunal que los evaluaría?

14. A los efectos del presente Reglamento, se entiende por:

LC: límite de composición (cantidad máxima residual permitida) de la sustancia en el material u objeto terminado.

LC (T): límite de composición grupal (cantidad máxima residual permitida), expresado como total de los grupos o sustancias indicados, en el material u objeto terminado.

LCA: límite de composición por área de superficie (cantidad máxima residual permitida) de la sustancia en el material u objeto terminado, expresado en mg por 6 dm² del área de superficie en contacto con los productos alimenticios (mg / 6 dm²).

LCA (T): límite de composición grupal por área de superficie (cantidad máxima residual permitida) expresado en mg por 6 dm² del área de superficie en contacto con los productos alimenticios (mg / 6 dm²), como total de los grupos o sustancias indicados, en el material u objeto terminado.

LD: límite de detección del método de análisis.

LME: límite de migración específica (cantidad máxima transferida permitida) en alimentos o sus simulantes.

LME (T): límite de migración específica grupal (cantidad máxima transferida permitida) en alimentos o sus simulantes, expresado como total de los grupos o sustancias indicados.

NCO: grupo isocianato.

ND: no detectable.

NUMERO DE CAS: es el número de registro del CAS (Chemical Abstracts Service) de la sustancia; **NT:** significa que la sustancia no tiene número de registro de CAS.

PT: material u objeto terminado.

PARTE I

Sección A. Lista de monómeros y otras sustancias de partida autorizados.

LAS SUSTANCIAS NO ESTAN LISTADAS POR ORDEN ALFABETICO, SINO POR ORDEN CRECIENTE DEL NUMERO DE REFERENCIA.

NUMERO DE REFERENCIA	NUMERO DE CAS	SUSTANCIA	RESTRICCIONES Y/O ESPECIFICACIONES
10030	000514-10-3	Ácido abiético	Sin restricciones.
10060	000075-07-0	Acetaldehído	LME(T) = 6 mg/kg (2)
10090	000064-19-7	Ácido acético	Sin restricciones.
10120	000108-05-4	Acetato de vinilo (= ácido acético, vinil éster)	1) En el caso del copolímero de etileno y acetato de vinilo (EVA), LME = 12 mg/kg 2) Si se utiliza como monómero precursor en la producción de polímeros hidrofílicos, a saber: -homopolímeros: poli(alcohol vinílico), poli(acetato de vinilo); - copolímeros: EVOH (copolímero de etileno-alcohol vinílico) y copolímeros con poli(alcohol vinílico) como uno de los constituyentes; se aplican las siguientes restricciones: - LME = 12 mg/kg

			- no para contacto directo con alimentos acuosos. Não encontramos essa colocação. Verificar na CE???
			Está en la Res GMC 24/04, restricción (I) para "PVA" y "Polímeros de dos o más de los siguientes monómeros" (buscar: etileno y PVA). Entendemos que convendría dejarla por problemas de interacción del PVA y del EVOH con el agua, en contacto directo con alimentos acuosos.
10150	000108-24-7	Anhídrido acético	Sin restricciones.
10210	000074-86-2	Acetileno	Sin restricciones.
10599/90A	061788-89-4	Dímeros destilados de los ácidos grasos insaturados (C18)	LCA(T) = 0,05 mg/6 dm ² (27)
10599/91	061788-89-4	Dímeros sin destilar de los ácidos grasos insaturados (C18)	LCA(T) = 0,05 mg/6 dm ² (27)
10599/92A	068783-41-5	Dímeros hidrogenados destilados de los ácidos grasos insaturados (C18)	LCA(T) = 0,05 mg/6 dm ² (27)
10599/93	068783-41-5	Dímeros hidrogenados sin destilar de los ácidos grasos insaturados (C18)	LCA(T) = 0,05 mg/6 dm ² (27)
10630	000079-06-1	Acrilamida	LME = ND (DL = 0,01 mg/kg)
10660	015214-89-8	Ácido 2-acrilamido-2-metilpropanosulfónico	LME = 0,05 mg/kg
10690	000079-10-7	Ácido acrílico	LME(T) = 6 mg/kg (36)
10750	002495-35-4	Acrilato de benzilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
10780	000141-32-2	Acrilato de n-butilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
10810	002998-08-5	Acrilato de sec-butilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
10840	001663-39-4	Acrilato de terc-butilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11005	012542-30-2	Acrilato de dicitlopentenilo	LCA = 0,05 mg/6 dm ²
11245	002156-97-0	Acrilato de dodecilo	LME = 0,05 mg/kg (1)

11470	000140-88-5	Acrilato de etilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11500	000103-11-7	Acrilato de 2-etilhexilo	LME = 0,05 mg/kg
11510	000818-61-1	Acrilato de hidroxietilo	Ver «monoacrilato de etilenglicol»
11530	00999-61-1	Acrilato de 2-hidroxipropilo	LCA = 0,05 mg/6 dm ² para la suma de acrilato de 2-hidroxipropilo y acrilato de 2-hidroxipropilo y con arreglo a las especificaciones establecidas en la Parte III (Puede contener hasta un 25 % (m/m) de acrilato de 2-hidroxipropilo (CAS 002918-23-2).
11590	000106-63-8	Acrilato de isobutilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11680	000689-12-3	Acrilato de isopropilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11710	000096-33-3	Acrilato de metilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11830	000818-61-1	Monoacrilato de etilenglicol	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11890	002499-59-4	Acrilato de n-octilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
11980	000925-60-0	Acrilato de propilo	LME(T) = 6 mg/kg (36)
12100	000107-13-1	Acrilonitrilo	LME = ND (LD = 0,020 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
12130	000124-04-9	Ácido adípico	Sin restricciones.
12265	004074-90-2	Adipato de divinilo	LC = 5 mg/kg en PT. Para uso sólo como comonomero
12280	002035-75-8	Anhídrido adípico	Sin restricciones.
12310	NT	Albúmina	Sin restricciones.
12340	NT	Albúmina coagulada por formaldehído	Sin restricciones.
12375	NT	Monoalcoholes alifáticos saturados, lineales, primarios (C4 - C22)	Sin restricciones.
12670	002855-13-2	1-Amino-3-aminometil-3,5,5-trimetilciclohexano	LME = 6 mg/kg
12761	000693-57-2	Ácido 12-aminododecanoico	LME = 0,05 mg/kg
12763	000141-43-5	2-Aminoetanol	LME = 0,05 mg/kg. Sustancia no para uso

			en polímeros en contacto con alimentos para los cuales está establecido el simulante D y solamente para contacto indirecto con alimentos, detrás de la capa de PET.
12765	084434-12-8	N-(2-Aminoetil)-beta-alaninato de sodio	LME= 0,05 mg/kg
12786	000919-30-2	3-Aminopropiltriethoxisilano	El contenido residual extraíble de 3-aminopropiltriethoxisilano debe ser inferior a 3 mg/kg de material de relleno cuando se utilice para aumentar la reactividad de la superficie de materiales de relleno inorgánicos y LME = 0,05 mg/kg cuando se utilice para el tratamiento de superficie de materiales y objetos.
12788	002432-99-7	Ácido 11-aminoundecanoico	LME= 5 mg/kg
12789	007664-41-7	Amoníaco	Sin restricciones.
12820	000123-99-9	Ácido azelaico	Sin restricciones.
12970	004196-95-6	Anhídrido azelaico	Sin restricciones.
13000	001477-55-0	1,3-Bencenodimetanamina (= metaxililendiamina)	LME= 0,05 mg/kg
13060	004422-95-1	Tricloruro del ácido 1,3,5-bencenotricarboxílico	LCA = 0,05 mg/6 dm ² (determinado com ácido 1,3,5-bencenotricarboxílico)
13075	000091-76-9	Benzoguanamina	Ver «2,4-diamino-6-fenil-1,3,5triazina»
13090	000065-85-0	Ácido benzoico	Sin restricciones.
13150	000100-51-6	Alcohol bencílico	Sin restricciones.
13180	000498-66-8	Biciclo[2.2.1]hept-2-eno (= norborneno)	LME= 0,05 mg/kg
13210	001761-71-3	Bis(4-aminociclohexil)metano	LME= 0,05 mg/kg
13317	132459-54-2	N,N'-Bis[4-(etoxicarbonil)fenil]-1,4,5,8-	LME = 0,05 mg/kg. Pureza > 98,1 %

		naftalenotetracarboxidiimida	(m/m). Sólo debe utilizarse como comonomero (máximo 4 %) para poliésteres (PET, PBT).
13323	000102-40-9	1,3- <i>bis</i> (2-hidroxietoxi)benceno	LME = 0,05 mg/kg
13326	000111-46-6	Éter bis(2-hidroxietílico)	Ver «dietilenglicol»
13380	000077-99-6	2,2-Bis(hidroximetil)-1-butanol	Ver «1,1,1-trimetilolpropano»
13390	000105-08-8	1,4-Bis(hidroximetil)ciclohexano	Sin restricciones.
13395	004767-03-7	Ácido 2,2-bis(hidroximetil)propiónico	LCA = 0,05 mg/6dm ²
13480	000080-05-7	2,2- <i>bis</i> (4-hidroxifenil) propano (= Bisfenol A) (=4,4-isopropilidendifenol)	LME(T) = 0,6 mg/kg (28)
13510	001675-54-3	2,2-Bis(4-hidroxifenil)propano bis(2,3-epoxipropil) éter (= BADGE) (= diglicidil éter de Bisfenol A)	<p>La suma de los valores de las migraciones específicas de BADGE, BADGE.H₂O (CAS 076002-91-0) y BADGE.2H₂O (CAS 005581-32-8) no debe exceder los siguientes límites:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LME(T) = 9 mg/kg, ó: - LME (T)= 9 mg/6 dm² <p>La suma de los valores de las migraciones específicas de BADGE.HCl (CAS 013836-48-1), BADGE.2 HCl (CAS 004809-35-2) y BADGE.H₂O.HCl (CAS 227947-06-0),no debe exceder los siguientes límites:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LME(T) = 1 mg/kg, ó: - LME(T) = 1 mg/6 dm²

13530	038103-06-9	Bis(anhídrido ftálico) de 2,2 -bis(4-hidroxifenil)propano	LME = 0,05 mg/kg
13550	000110-98-5	Éter Bis(hidroxi propílico)	Ver «dipropilengicol»
13560	0005124-30-1	Bis(4-isocianatociclohexil)metano	Ver «4,4'-diisocianato de dicitclohexilmetano»
13600	047465-97-4	3,3-Bis(3-metil-4-hidroxifenil)2-indolinona	LME = 1,8 mg/kg
13607	000080-05-7	Bisfenol A (= 4,4-isopropilidendifenol)	Ver «2,2-bis(4-hidroxifenil)propano»
13610	001675-54-3	Éter bis(2,3-epoxipropílico) de bisfenol A	Ver «éter bis(2,3-epoxipropílico) de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano»
13614	038103-06-9	Bis (anhídrido ftálico) de bisfenol A	Ver «bis(anhídrido ftálico) de 2,2-bis (4-hidroxifenil)propano»
13617	000080-09-1	Bisfenol S (= 4,4'-sulfonilbis(fenol)) (=1,1'-sulfonilbis(4-hidroxibenceno))	Ver «4,4'-dihidroxidifenil-sulfona»
13620	010043-35-3	Ácido bórico	LME(T) = 6 mg/kg (23) (expresado como boro), sin perjuicio de lo dispuesto en los requisitos relativos a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano
13630	000106-99-0	Butadieno	LC = 1 mg/kg en PT o LME = ND (LD = 0,020 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
13690	000107-88-0	1,3-Butanodiol	Sin restricciones.
13720	000110-63-4	1,4-Butanodiol	LME(T) = 5 mg/kg (24)
13780	002425-79-8	1,4-Butanodiol bis(2,3-epoxipropil)éter	LC = 1 mg/kg en PT (expresado como grupo epoxi, PM = 43)
13810	000505-65-7	1,4-Butanodiolformal	LCA = 0,05 mg/6 dm ²
13840	000071-36-3	1-Butanol	Sin restricciones.

13870	000106-98-9	1-Buteno	Sin restricciones.
13900	000107-01-7	2-Buteno	Sin restricciones.
13932	000598-32-3	3-Buten-2-ol	LCA = ND (LD = 0,02 mg/6 dm ²). Únicamente para utilizar como comonomero para la preparación de aditivos poliméricos.
14020	000098-54-4	4-terc-Butilfenol	LME = 0,05 mg/kg
14110	000123-72-8	Butiraldehído	Sin restricciones.
14140	000107-92-6	Ácido butírico	Sin restricciones.
14170	000106-31-0	Anhídrido butírico	Sin restricciones.
14200	000105-60-2	Caprolactama	LME(T) = 15 mg/kg (5)
14230	002123-24-2	Caprolactama, sal de sodio	LME(T) = 15 mg/kg (5) (expresado como caprolactama)
14260	000502-44-3	Caprolactona (= 2-oxepanona) (=6-hexanolactona) (=ε- caprolactona)	LME = 0,05 mg/kg (expresado como la suma de caprolactona y ácido 6-hidroxihexanoico)
14320	000124-07-2	Ácido caprílico	Sin restricciones.
14350	000630-08-0	Monóxido de carbono	Sin restricciones.
14380	000075-44-5	Cloruro de carbonilo (= fosgeno)	LC = 1 mg/kg en PT
14411	008001-79-4	Aceite de ricino (= castor oil) (=aceite de mamona)	Sin restricciones.
14500	009004-34-6	Celulosa	Sin restricciones.
14530	007782-50-5	Cloro	Sin restricciones.
14570	000106-89-8	1-Cloro-2,3-epoxipropano	Ver «epiclorhidrina»
14650	000079-38-9	Clorotrifluoretileno	LCA = 0,5 mg/6 dm ²
14680	000077-92-9	Ácido cítrico	Sin restricciones.

14710	000108-39-4	<i>m</i> -Cresol	Sin restricciones.
14740	000095-48-7	<i>o</i> -Cresol	Sin restricciones.
14770	000106-44-5	<i>p</i> -Cresol	Sin restricciones.
14800	003724-65-0	Ácido crotónico	LCA(T) = 0,05 mg/6 dm ² (33)
14841	000599-64-4	4-Cumilfenol	LME = 0,05 mg/kg
14880	000105-08-8	1,4-Ciclohexanodimetanol	Ver «1,4-bis(hidroximetil)ciclohexano»
14950	003173-53-3	Isocianato de ciclohexilo	LC(T) = 1 mg/kg en PT (expresado como NCO) (26)
15030	000931-88-4	Cicloocteno	LME = 0,05 mg/kg. Para uso solamente en polímeros en contacto con alimentos para los cuales está establecido el simulante A.
15070	001647-16-1	1,9-Decadieno	LME = 0,05 mg/kg
15095	000334-48-5	Ácido decanoico	Sin restricciones.
15100	000112-30-1	1-Decanol	Sin restricciones.
15130	000872-05-9	1-Deceno	LME = 0,05 mg/kg
15250	000110-60-1	1,4-Diaminobutano	Sin restricciones.
15267	000080-08-0	4,4'-Diaminodifenilsulfona	LME = 5 mg/kg
15272	000107-15-3	1,2-Diaminoetano	Ver «etilendiamina»
15274	000124-09-4	1,6-Diaminohexano	Ver «hexametildiamina»
15310	000091-76-9	2,4-Diamino-6-fenil-1,3,5-triazina	LCA = 5 mg/6 dm ²
15404	000652-67-5	1,4,1,4:3,6-dianhidrosorbitol	LME = 5 mg/kg. Para uso sólo como comonomero en el tereftalato de poli(etilen-coisosorbida)
15565	000106-46-7	1,4-Diclorobenceno	LME = 12 mg/kg
15610	000080-07-9	4,4'-Diclorodifenilsulfona	LME = 0,05 mg/kg
15700	005124-30-1	4,4'-Diisocianato de dicitlohexilmetano	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
15760	000111-46-6	Dietilenglicol	LME(T) = 30 mg/kg (3)

15790	000111-40-0	Dietilentriamina	LME = 5 mg/kg
15820	000345-92-6	4,4'-Difluorobenzofenona	LME = 0,05 mg/kg
15880	000120-80-9	1,2-Dihidroxibenceno	LME = 6 mg/kg
15910	000108-46-3	1,3-Dihidroxibenceno	LME = 2,4 mg/kg
15940	000123-31-9	1,4-Dihidroxibenceno	LME = 0,6 mg/kg
15970	000611-99-4	4,4'-Dihidroxibenzofenona	LME(T) = 6 mg/kg (15)
16000	000092-88-6	4,4'-Dihidroxidifenilo	LME = 6 mg/kg
16090	000080-09-1	4,4'-Dihidroxidifenilsulfona (=Bisfenol S) (= 4,4'-sulfonilbis(fenol)) (=1,1'-sulfonilbis(4-hidroxibenceno))	LME = 0,05 mg/kg
16150	000108-01-0	Dimetilaminoetanol	LME = 18 mg/kg
16210	006864-37-5	3,3'-Dimetil-4,4'-diaminodiciclohexilmetano (= bis(4-amino-3-metilciclohexil)metano)	LME = 0,05 mg/kg (32). Para utilizar sólo en poliamidas.
16240	000091-97-4	4,4'-Diisocianato de 3,3'-dimetilbifenilo	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
16360	000576-26-1	2,6-Dimetilfenol	LME = 0,05 mg/kg
16390	000126-30-7	2,2'-Dimetil-1,3-propanodiol	LME = 0,05 mg/kg
16450	000646-06-0	1,3-Dioxolano	LME = 5 mg/kg
16480	000126-58-9	Dipentaeritritol	Sin restricciones.
16540	000102-09-0	Carbonato de difenilo (= difenilcarbonato)	LME = 0,05 mg/kg
16570	004128-73-8	4,4'-Diisocianato del éter difenílico	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
16600	005873-54-1	2,4'-Diisocianato de difenilmetano	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
16630	000101-68-8	4,4'-Diisocianato de difenilmetano	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
16650	000127-63-9	Difenilsulfona	LME(T) = 3 mg/kg (25)
16660	000110-98-5	Dipropilenglicol	Sin restricciones.

16690	001321-74-0	Divinilbenceno	LCA = 0,01 mg/6 dm ² o LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida) para la suma de divinilbenceno y etilvinilbenceno y de acuerdo con las especificaciones establecidas en la Parte III.
16694	013811-50-2	N,N'-Divinil-2-imidazolidinona	LC = 5 mg/kg en PT
16697	000693-23-2	Ácido n-dodecanodioico	Sin restricciones.
16704	000112-41-4	1-Dodeceno	LME = 0,05 mg/kg
16750	000106-89-8	Epiclorhidrina	LC = 1 mg/kg en PT
16780	000064-17-5	Etanol	Sin restricciones.
16950	000074-85-1	Etileno	Sin restricciones.
16955	000096-49-1	Carbonato de etileno	Contenido residual = 5 mg/kg de hidrogel en una proporción máxima de 10 g de hidrogel por 1 kg de producto alimenticio. El hidrolizado contiene etilenglicol con un LME = 30 mg/kg
16960	000107-15-3	Etilendiamina	LME = 12 mg/kg
16990	000107-21-1	Etilenglicol	LME(T) = 30 mg/kg (3)
17005	000151-56-4	Etilenimina	LME = ND (LD = 0,01 mg/kg)
17020	000075-21-8	Óxido de etileno	LC = 1 mg/kg en PT
17050	000104-76-7	2-Etil-1-hexanol	LME = 30 mg/kg
17110	016219-75-3	5-etilidenbicyclo[2.2.1]hept-2-eno	LCA = 0,05 mg/6 dm ² . La relación (área de superficie de contacto/masa de alimento) (= S/V) real de uso, deberá ser inferior a 2 dm ² /kg.
17160	000097-53-0	Eugenol	LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
17170	061788-47-4	Acidos grasos del aceite de coco	Sin restricciones.
17200	068308-53-2	Acidos grasos del aceite de soja	Sin restricciones.

17230	061790-12-3	Ácidos grasos de tall oil (= ácidos grasos de aceite de pino)	Sin restricciones.
17260	000050-00-0	Formaldehído	LME(T) = 15 mg/kg (22)
17290	000110-17-8	Ácido fumárico	Sin restricciones.
17530	000050-99-7	Glucosa	Sin restricciones.
18010	000110-94-1	Ácido glutárico	Sin restricciones.
18070	000108-55-4	Anhídrido glutárico	Sin restricciones.
18100	000056-81-5	Glicerol	Sin restricciones.
18220	068564-88-5	Ácido N-heptilaminoundecanoico	LME = 0,05 mg/kg (1)
18250	000115-28-6	Ácido hexacloroendometilentetrahidroftálico	LME = ND (LD = 0,01 mg/kg)
18280	000115-27-5	Anhídrido hexacloroendometi- lentetrahidroftálico	LME = ND (LD = 0,01 mg/kg)
18310	036653-82-4	1-Hexadecanol	Sin restricciones.
18430	000116-15-4	Hexafluoropropileno	LME = ND (LD = 0,01 mg/kg)
18460	000124-09-4	Hexametildiamina	LME = 2,4 mg/kg
18640	000822-06-0	Diisocianato de hexametileno	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
18670	000100-97-0	Hexametilentetramina	LME(T) = 15 mg/kg (22) (expresado como formaldehído)
18700	000629-11-8	1,6-Hexanodiol	LME = 0,05 mg/kg
18820	000592-41-6	1-Hexeno	LME = 3 mg/kg
18867	000123-31-9	Hidroquinona	Ver «1,4-dihidroxibenceno»
18880	000099-96-7	Ácido p-hidroxibenzoico	Sin restricciones.
18896	001679-51-2	4-(Hidroximetil)-1-ciclohexeno	LME = 0,05 mg/kg
18897	016712-64-4	Ácido 6-hidroxi-2-naftalenocarboxílico	LME = 0,05 mg/kg
18898	000103-90-2	N-(4-hidroxifenil) acetamida	LME = 0,05 mg/kg
19000	000115-11-7	Isobuteno	Sin restricciones.
19060	000109-53-5	Éter isobutilvinílico	LC = 5 mg/kg en PT

19110	004098-71-9	1-Isocianato-3-isocianatometil-3,5,5-trimetilciclohexano	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
19150	000121-91-5	Ácido isoftálico	LME(T) = 5 mg/kg (43)
19180	000099-63-8	Dicloruro del ácido isoftálico	LME(T) = 5 mg/kg (43) (expresado como ácido isoftálico)
19210	001459-93-4	Isoftalato de dimetilo	LME = 0,05 mg/kg
19243	000078-79-5	Isopreno	Ver «2-metil-1,3-butadieno»
19270	000097-65-4	Ácido itacónico	Sin restricciones.
19460	000050-21-5	Ácido láctico	Sin restricciones.
19470	000143-07-7	Ácido láurico	Sin restricciones.
19480	002146-71-6	Laurato de vinilo	Sin restricciones.
19490	000947-04-6	Lauro lactama	LME = 5 mg/kg
19510	011132-73-3	Lignocelulosa	Sin restricciones.
19540	000110-16-7	Ácido maleico	LME(T) = 30 mg/kg (4)
19960	000108-31-6	Anhídrido maleico	LME(T) = 30 mg/kg (4) (expresado como ácido maleico)
19975	000108-78-1	Melamina	Ver «2,4,6-triamino-1,3,5-triazina»
19990	000079-39-0	Metacrilamida	LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida).
20020	000079-41-4	Acido metacrílico	LME(T) = 6 mg/kg (37)
20050	000096-05-9	Metacrilato de aliilo	LME = 0,05 mg/kg
20080	002495-37-6	Metacrilato de bencilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
20110	000097-88-1	Metacrilato de butilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
20140	002998-18-7	Metacrilato de sec-butilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
20170	000585-07-9	Metacrilato de terc-butilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)

20260	000101-43-9	Metacrilato de ciclohexilo	LME = 0,05 mg/kg
20410	002082-81-7	Dimetacrilato de 1,4-butanodiol	LME = 0,05 mg/kg
20440	000097-90-5	Dimetacrilato de etilenglicol	LME = 0,05 mg/kg
20530	002867-47-2	Metacrilato de 2-(dimetilamino)etilo	LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
20590	000106-91-2	Metacrilato de 2,3-epoxipropilo	LCA = 0,02 mg/6 dm ²
20890	000097-63-2	Metacrilato de etilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21010	000097-86-9	Metacrilato de isobutilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21100	004655-34-9	Metacrilato de isopropilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21130	000080-62-6	Metacrilato de metilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21190	000868-77-9	Monometacrilato de etilenglicol	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21280	002177-70-0	Metacrilato de fenilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21340	002210-28-8	Metacrilato de propilo	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21370	010595-80-9	Metacrilato de 2-sulfoetilo	LCA = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
21400	054276-35-6	Metacrilato de sulfopropilo	LCA = 0,05 mg/6 dm ²
21460	000760-93-0	Anhídrido metacrílico	LME(T) = 6 mg/kg (37)
21490	000126-98-7	Metacrilonitrilo	LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
21520	001561-92-8	Metalilsulfonato sódico	LME = 5 mg/kg
21550	000067-56-1	Metanol	Sin restricciones.
21640	000078-79-5	2-Metil-1,3-butadieno	LC = 1 mg/kg en PT ó LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
21730	000563-45-1	3-Metil-1-buteno	LCA = 0,006 mg/6 dm ² . Para uso

			solamente en polipropileno.
21765	106246-33-7	4,4'-Metileno-bis(3-cloro-2,6-dietilanilina)	LCA = 0,05 mg/6 dm ² .
21821	000505-65-7	1,4-(Metilendioxi)butano	Ver «1,4-Butanodiolformal»
21940	000924-42-5	N-Metilolacrilamida	LME = ND (LD = 0,01 mg/kg)
21970	000923-02-4	N-metilolmetacrilamida	LME = 0,05 mg/kg
22150	000691-37-2	4-Metil-1-penteno	LME = 0,05 mg/kg
22210	000098-83-9	Alfa-metilestireno	LME = 0,05 mg/kg
22331	025513-64-8	Mezcla de (35-45 % m/m) 1,6-diamino-2,2,4-trimetilhexano y (55-65 % m/m) 1,6-diamino-2,4,4-trimetilhexano	LCA = 5 mg/6 dm ²
22332	NT	Mezcla de (40 % m/m) 1,6-diisocianato de 2,2,4-trimetilhexano y (60 % m/m) 1,6-diisocianato de 2,4,4-trimetilhexano	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
22350	000544-63-8	Ácido mirístico	Sin restricciones.
22360	001141-38-4	Ácido 2,6-naftalendicarboxílico	LME = 5 mg/kg
22390	000840-65-3	2,6-Naftalendicarboxilato de dimetilo	LME = 0,05 mg/kg
22420	003173-72-6	1,5-Diisocianato de naftaleno	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
22437	000126-30-7	Neopentilglicol	Ver «2,2-dimetil-1,3-propanodiol»
22450	009004-70-0	Nitrocelulosa	Sin restricciones.
22480	000143-08-8	1-Nonanol	Sin restricciones.
22550	000498-66-8	Norborneno	Ver «biciclo[2.2.1]hept-2-eno»
22570	000112-96-9	Isocianato de octadecilo	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
22600	000111-87-5	1-Octanol	Sin restricciones.
22660	000111-66-0	1-Octeno	LME = 15 mg/kg
22763	000112-80-1	Ácido oleico	Sin restricciones.

22775	000144-62-7	Ácido oxálico	LME(T) = 6 mg/kg (29)
22778	007456-68-0	4,4'-oxibis(bencenosulfonil azida)	LCA = 0,05 mg/6 dm ²
22780	000057-10-3	Ácido palmítico	Sin restricciones.
22840	000115-77-5	Pentaeritritol	Sin restricciones.
22870	000071-41-0	1-Pentanol	Sin restricciones.
22900	000109-67-1	1-Penteno	LME = 5 mg/kg
22932	001187-93-5	Éter perfluorometil perfluorovinílico	LME = 0,05 mg/kg. Sólo debe utilizarse para recubrimientos antiadherentes.
22937	001623-05-8	Éter perfluoropropilperfluorovinílico	LME = 0,05 mg/kg
22960	000108-95-2	Fenol	Sin restricciones.
23050	000108-45-2	1,3-Fenilendiamina	LME = ND (LD = 0,02 mg/kg, tolerancia analítica incluida)
23070	000102-39-6	Ácido (1,3-fenilendioxi)diacético	LCA = 0,05 mg/6 dm ²
23155	000075-44-5	Fosgeno	Ver «Cloruro de carbonilo»
23170	007664-38-2	Ácido fosfórico	Sin restricciones.
23175	000122-52-1	Fosfito de trietilo	LC = ND (LD = 1 mg/kg en PT)
23187	NT	Ácido ftálico	Ver «ácido tereftálico»
23200	000088-99-3	Ácido o-ftálico	Sin restricciones.
23230	000131-17-9	Ftalato de dialilo	LME = ND (LD = 0,01 mg/kg)
23380	000085-44-9	Anhídrido ftálico	Sin restricciones.
23470	000080-56-8	alfa-Pineno	Sin restricciones.
23500	000127-91-3	beta-Pineno	Sin restricciones.
23547	009016-00-6 063148-62-9	Polidimetilsiloxano (PM > 6 800)	De acuerdo con las especificaciones establecidas en la Parte III.
23590	025322-68-3	Polietilenglicol	Sin restricciones.
23651	025322-69-4	Polipropilenglicol	Sin restricciones.

23740	000057-55-6	1,2-Propanodiol	Sin restricciones.
23770	000504-63-2	1,3-Propanodiol	LME = 0,05 mg/kg
23800	000071-23-8	1-Propanol	Sin restricciones.
23830	000067-63-0	2-Propanol	Sin restricciones.
23860	000123-38-6	Propionaldehído	Sin restricciones.
23890	000079-09-4	Ácido propiónico	Sin restricciones.
23920	000105-38-4	Propionato de vinilo	LME(T) = 6 mg/kg (2) (expresado como acetaldehído)
23950	000123-62-6	Anhídrido propiónico	Sin restricciones.
23980	000115-07-1	Propileno	Sin restricciones.
24010	000075-56-9	Óxido de propileno	LC = 1 mg/kg en PT
24051	000120-80-9	Pirocatecol	Ver «1,2-dihidroxibenceno»
24057	000089-32-7	Anhídrido piromelítico	LME = 0,05 mg/kg (expresado como ácido piromelítico)
24070	073138-82-6	Ácidos resínicos y ácidos de la colofonia	Sin restricciones.
24072	000108-46-3	Resorcinol	Ver «1,3-dihidroxibenceno»
24073	000101-90-6	Éter diglicidilico del resorcinol	LCA = 0,005 mg/6 dm ² . Sustancia no para uso en polímeros en contacto con alimentos para los cuales está establecido el simulante D y solamente para contacto indirecto con alimentos, detrás de la capa de PET.
24100	008050-09-7	Colofonia	Sin restricciones.
24130	008050-09-7	Goma de colofonia	Ver «colofonia»
24160	008052-10-6	Colofonia de tall oil (= colofonia de aceite de pino)	Sin restricciones.
24190	008050-09-7	Colofonia de madera	Ver «colofonia»
24250	009006-04-6	Caucho natural	Sin restricciones.

24270	000069-72-7	Ácido salicílico	Sin restricciones.
24280	000111-20-6	Ácido sebácico	Sin restricciones.
24430	002561-88-8	Anhídrido sebácico	Sin restricciones.
24475	001313-82-2	Sulfuro de sodio	Sin restricciones.
24490	000050-70-4	Sorbitol	Sin restricciones.
24520	008001-22-7	Aceite de soja	Sin restricciones.
24540	009005-25-8	Almidón, calidad alimentaria	Sin restricciones.
24550	000057-11-4	Ácido esteárico	Sin restricciones.
24610	000100-42-5	Estireno	<p>Sólo en el caso de poliestireno, LC = 0,25% (m/m) en PT. – Esclarecer a restrição? Por quê somente no caso do poliestireno?</p> <p>La Unión Europea no fija restricciones para estireno, aunque si la FDA. Nos pareció adecuado tomar una posición intermedia, fijando la restricción sólo para PS homopolímero.</p> <p>Además, con la técnica de la Resolución GMC 86/93, usando cloruro de metileno como disolvente, se puede aplicar sólo al homopolímero de estireno, no se pueden disolver los copolímeros de butadieno y estireno, ni los poliésteres insaturados que llevan monómero libre. Si los EEPP desarrollaron alguna técnica, sería interesante estudiarla, para evaluarla.</p>
24760	026914-43-2	Ácido estirenosulfónico	LME = 0,05 mg/kg
24820	000110-15-6	Ácido succínico	Sin restricciones.

24850	000108-30-5	Anhídrido succínico	Sin restricciones.
24880	000057-50-1	Sacarosa	Sin restricciones.
24886	046728-75-0	Ácido 5-sulfoisoftálico, sal de litio (monosustituído)	LME = 5 mg/kg y para litio LME(T) = 0,6 mg/kg (8) (expresado como litio)
24887	006362-79-4	Ácido 5-sulfoisoftálico, sal monosódica	LME = 5 mg/kg
24888	003965-55-7	5-Sulfoisoftalato de dimetilo, sal monosódica	LME = 0,05 mg/kg
24903	068425-17-2	Jarabes de almidón hidrolizado, hidrogenados	De acuerdo con las especificaciones establecidas en la Parte III.
24910	000100-21-0	Ácido tereftálico	LME = 7,5 mg/kg
24940	000100-20-9	Dicloruro del ácido tereftálico	LME(T) = 7,5 mg/kg (expresado como ácido tereftálico)
24970	000120-61-6	Tereftalato de dimetilo	Sin restricciones.
25080	001120-36-1	1-Tetradeceno	LME = 0,05 mg/kg
25090	000112-60-7	Tetraetilenglicol	Sin restricciones.
25120	000116-14-3	Tetrafluoretileno	LME = 0,05 mg/kg
25150	000109-99-9	Tetrahidrofurano	LME = 0,6 mg/kg
25180	000102-60-3	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hidroxipropil)etilendiamina	Sin restricciones.
25210	000584-84-9	2,4-Diisocianato de tolueno	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
25240	000091-08-7	2,6-Diisocianato de tolueno	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
25270	026747-90-0	2,4-Diisocianato de tolueno, dimerizado	LC(T) = 1 mg/kg (expresado como NCO) (26)
25360	NT	Trialkil(C5-C15)acetato de 2,3-epoxipropilo	LC = 1 mg/kg en PT (expresado como grupo epoxi, peso molecular = 43)
25380	NT	Trialkil(C7-C17)acetato de vinilo (= versatato de vinilo)	LCA = 0,05 mg/6 dm ²

25385	000102-70-5	Trietilamina	De acuerdo con las especificaciones establecidas en la Parte III.
25420	000108-78-1	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazina	LME = 30 mg/kg
25450	026896-48-0	Triciclododecanodimetanol	LME = 0,05 mg/kg
25510	000112-27-6	Trietilenglicol	Sin restricciones.
25540	000528-44-9	Ácido trimelítico	LME(T) = 5 mg/kg (35)
25550	000552-30-7	Anhídrido trimelítico	LME(T) = 5 mg/kg (35) (expresado como ácido trimelítico)
25600	000077-99-6	1,1,1-Trimetilolpropano	LME = 6 mg/kg
25840	003290-92-4	Trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano	LME = 0,05 mg/kg
25900	000110-88-3	Trioxano	LME = 5 mg/kg
25910	024800-44-0	Tripropilenglicol	Sin restricciones.
25927	027955-94-8	1,1,1-Tris(4-hidroxifenol)etano	LC = 0,5 mg/kg en PT. Para uso solamente en policarbonatos.
25960	000057-13-6	Urea	Sin restricciones.
26050	000075-01-4	Cloruro de vinilo	LC = 1 mg/kg en PT
26110	000075-35-4	Cloruro de vinilideno	LC = 5 mg/kg en PT ó LME = ND (LD = 0,05 mg/kg)
26140	000075-38-7	Fluoruro de vinilideno	LME = 5 mg/kg
26155	001072-63-5	1-Vinilimidazol	LC = 5 mg/kg en PT
26170	003195-78-6	N-Vinil-N-metilacetamida	LC = 2 mg/kg en PT
26305	000078-08-0	Viniltrióxosilano	LME = 0,05 mg/kg. Para uso solo como agente de tratamiento de superficie.
26320	002768-02-7	Viniltrimetóxosilano	LC = 5 mg/kg en PT
26360	007732-18-5	Agua	Debe responder a los criterios de calidad del agua destinada a consumo humano.

PARTE I

Sección B. Lista de monómeros u otras sustancias de partida que pueden seguir siendo utilizados hasta que se decida su inclusión en la **Sección A**.

LAS SUSTANCIAS NO ESTAN LISTADAS POR ORDEN ALFABETICO, SINO POR ORDEN CRECIENTE DEL NUMERO DE REFERENCIA.

NUMERO DE REFERENCIA	NUMERO DE CAS	SUSTANCIA	RESTRICCIONES Y/O ESPECIFICACIONES
15730	000077-73-6	Diciclopentadieno	
18370	000592-45-0	1,4-Hexadieno	
26230	000088-12-0	Vinilpirrolidona	

PARTE II
Productos obtenidos por métodos de fermentación bacteriana

LAS SUSTANCIAS NO ESTAN LISTADAS POR ORDEN ALFABETICO, SINO POR ORDEN CRECIENTE DEL NUMERO DE REFERENCIA.

NUMERO DE REFERENCIA	NUMERO DE CAS	SUSTANCIA	RESTRICCIONES Y/O ESPECIFICACIONES
18888	080181-31-3	Copolímero de los ácidos 3-hidroxi-butanoico y 3-hidroxi-pentanoico (PHB/PHV)	De acuerdo a la especificaciones establecidas en la Parte III.

PARTE III

Especificaciones

LAS SUSTANCIAS NO ESTAN LISTADAS POR ORDEN ALFABETICO, SINO POR ORDEN CRECIENTE DEL NUMERO DE REFERENCIA.

NUMERO DE REFERENCIA	SUSTANCIA Y ESPECIFICACIONES
11530	Acrilato de 2-hidroxipropilo Puede contener hasta un 25 % (m/m) de acrilato de 2-hidroxisopropilo (CAS 002918-23-2).
16690	Divinilbenceno Puede contener hasta un 45 % (m/m) de etilvinilbenceno.

18888

Copolímero de los ácidos 3-hidroxibutanoico y 3-hidroxipentanoico.

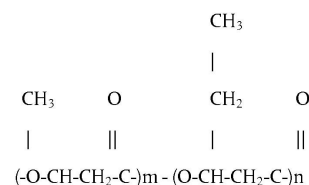
Este debería ser incluido en la Parte II

Definición Estos copolímeros se producen por fermentación controlada de *Alcaligenes eutrophus*, que utiliza mezclas de glucosa y ácido propanoico como fuentes de carbono. El organismo utilizado no ha sido manipulado genéticamente y procede de un único organismo natural *Alcaligenes eutrophus*, cepa HI6 NCIMB 10442. Se almacenan cepas maestras de este organismo en ampollas liofilizadas. A partir de la cepa maestra se prepara una cepa secundaria de trabajo que se conserva en nitrógeno líquido y se emplea para preparar inóculos para el fermentador. Las muestras del fermentador se examinan diariamente al microscopio y se observa cualquier cambio en la morfología colonial en una serie de agares a diferentes temperaturas. Los copolímeros se aíslan de las bacterias tratadas con calor mediante digestión controlada de los demás componentes celulares, lavado y secado. Estos copolímeros se presentan normalmente como gránulos formados por fusión que contienen aditivos tales como agentes nucleantes, plastificantes, material de relleno, estabilizadores y pigmentos, todos los cuales se ajustan a los requisitos generales y específicos.

Nombre químico: Poli(3-D-hidroxibutanoato-co-3-D-hidroxipentanoato)

Número CAS: 080181-31-3

Fórmula estructural



donde $n/(m+n) > 0$ y $n/(m + n) \leq 0,25$

Peso molecular medio: no inferior a 150 000 dalton (medido por cromatografía de permeación en gel)

(GPC)).

Composición: no inferior al 98 % de poli(3-D-hidroxi-butanoato-co-3-D-hidroxi-pentanoato) analizado tras hidrólisis como mezcla de ácidos 3-D-hidroxi-butanoico y 3-D-hidroxi-pentanoico.

Descripción: polvo blanco o blanqueado tras aislamiento.

Características:

Pruebas de identificación:

Solubilidad Soluble en hidrocarburos clorados como el cloroformo o el diclorometano, pero prácticamente insoluble en etanol, alcanos alifáticos y agua

Restricción El LCA para el ácido crotonico es de 0,05 mg/6 dm²

Pureza Antes de la granulación, el polvo de copolímero bruto debe tener un contenido de:

- nitrógeno ≤ 2 500 mg/kg de plástico
- cinc ≤ 100 mg/kg de plástico
- cobre ≤ 5 mg/kg de plástico
- plomo ≤ 2 mg/kg de plástico
- arsénico ≤ 1 mg/kg de plástico isobutilen

- cromo ≤ 1 mg/kg de plástico

23547

Polidimetilsiloxano (peso molecular > 6 800)
Viscosidad mínima: $100 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 100 centistokes) a 25 °C

24903

Jarabes de almidón hidrolizado, hidrogenados

	Conforme a los criterios de pureza establecidos para el jarabe de maltitol. – Qual a restrição? Qual a referência? Não está citado no texto.
25385	Trietilamina 40 mg/kg de hidrogel, en la proporción de 1 kg de producto alimenticio por un máximo de 1,5 g de hidrogel. Deberá utilizarse únicamente en hidrogeles no destinados a entrar en contacto directo con los alimentos.

PARTE IV

Notas sobre la columna “restricciones y/o especificaciones”

Los números de las notas de la siguiente Tabla no son consecutivos.

A los efectos de facilitar su intercomparación, los números de las notas y los números de referencia de las sustancias mencionadas en ellas, corresponden a los del texto consolidado de la Directiva 2002/72/CE de la Comisión Europea del 6 de agosto de 2002 relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios, modificada por la Directiva 2004/1/CE, la Directiva 2004/19/CE, la Directiva 2005/79/CE, la Directiva 2007/19/CE y la Directiva 2008/39/CE.

En el caso de los números de referencia superiores a 26360, que corresponden en dicha Directiva a aditivos de materiales plásticos, se indican en la Tabla siguiente los nombres químicos y los números de CAS correspondientes (si poseen) para su identificación.

Sólo se pueden utilizar en la fabricación de materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, los mencionados en la Tabla y que figuren en la Resolución GMC 32/07 del MERCOSUR (lista positiva de aditivos para materiales plásticos). Por lo que si un aditivo mencionado en las notas no se encuentra en la Resolución GMC 32/07 del MERCOSUR, su uso no está autorizado, y por lo tanto no debe ser considerada su migración en la sumatoria establecida para los LME(T).

Após a finalização do documento de trabalho, a numeração da PARTE IV deve ser sequencial e correspondente a da PARTE I.

Argentina considera importante mantener un número de referencia porque entendemos que facilitaría la aplicación de la normativa.

A los fines del documento de trabajo, se copiaron los de la UE para facilitar el armado del documento y la comparación de las referencias. Tendríamos que analizar luego la conveniencia de mantenerlos iguales a los de la UE o generar una nueva numeración a los fines de este Reglamento.

Tabla: Notas sobre la columna “restricciones y/o especificaciones”.

(1)	Advertencia: existe el riesgo de superar el LME en simulantes de alimentos grasos.
(2)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 10060 y 23920 , no debe superar la restricción indicada.
(3)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 15760 , 16990 , 47680 (dietilenglicol CAS 000111-46-6), 53650 (etilenglicol CAS 000107-21-1) y 89440 (ésteres de ácido esteárico con etilenglicol), no debe superar la restricción indicada.
(4)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 19540 , 19960 y 64800 (ácido maleico CAS 00110-16-7), no debe superar la restricción indicada.
(5)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 14200 , 14230 y 41840 (caprolactama CAS 000105-60-2), no debe superar la restricción indicada.
(8)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 24886 , 38000 (sal de litio del ácido benzoico, CAS 000553-54-8), 42400 (sal de litio del ácido carbónico, CAS 010377-37-4), 62020 (sal de litio del ácido 12-hidroxiesteárico, CAS 007620-77-1), 64320 (ioduro de litio CAS 010377-51-2), 66350 (fosfato de 2,2'-metilenbis(4,6-di-terc-butilfenil) litio, CAS 085209-93-4), 67896 (sal de litio del ácido mirístico, CAS 020336-96-3), 73040 (sales de litio del ácido fosfórico, CAS 013763-32-1), 85760 (silicato de litio aluminio (2:1:1), CAS 012068-40-5), 85840 (silicato de litio magnesio sodio, CAS 053320-86-8), 85920 (silicato de litio, CAS 012627-14-4) y 95725 (vermiculita, producto de reacción con citrato de litio; CAS 110638-71-6), no debe superar la restricción indicada.
(15)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 15970 , 48640 (2,4-dihidroxibenzofenona CAS 000131-56-6), 48720 (4,4'-dihidroxibenzofenona CAS 000611-99-4), 48880 (2,2'-dihidroxi-4-metoxibenzofenona CAS 000131-53-3), 61280 (2-hidroxi-4-n-hexiloxibenzofenona CAS 003293-97-8), 61360 (2-hidroxi-4-metoxibenzofenona CAS 000131-57-7) y 61600 (2-hidroxi-4-n-octiloxibenzofenona CAS 001843-05-6), no debe superar la restricción indicada.
(22)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 17260 , 18670 , 54880 (formaldehído CAS 000050-00-0) y 59280 (hexametilentetramina CAS 000100-97-0), no debe superar la restricción indicada.
(23)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 13620 , 36840 (tetraborato de bario, CAS 012007-55-5), 40320 (ácido bórico CAS 010043-35-3) y 87040 (tetraborato de sodio, CAS 001330-43-4), no debe superar la restricción indicada.
(24)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 13720 y 40580 (1,4-butanodiol CAS 000110-63-4), no debe superar la restricción indicada.

(25)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 16650 y 51570 (difenil sulfona CAS 000127-63-9), no debe superar la restricción indicada.
(26)	LC (T) significa en este caso que la suma de las cantidades residuales de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 14950, 15700, 16240, 16570, 16600, 16630, 18640, 19110, 22332, 22420, 22570, 25210, 25240 y 25270 , no debe superar la restricción indicada.
(27)	LCA(T) significa en este caso que la suma de las cantidades residuales de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 10599/90A, 10599/91, 10599/92A y 10599/93 , no debe superar la restricción indicada.
(28)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 13480 y 39680 (2,2-bis(4-hidroxifenil)propano CAS 000080-05-7), no debe superar la restricción indicada.
(29)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 22775 y 69920 (ácido oxálico CAS 000144-62-7), no debe superar la restricción indicada.
(32)	Cuando se prevea su uso en contacto con alimentos grasos, la conformidad se evaluará utilizando isoctano como simulante D.
(33)	LCA(T) significa en este caso que la suma de las cantidades residuales de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 14800 y 45600 (ácido crotónico CAS 003724-65-0), no debe superar la restricción indicada.
(35)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 25540 y 25550 , no debe superar la restricción indicada.
(36)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 10690, 10750, 10780, 10810, 10840, 11470, 11590, 11680, 11710, 11830, 11890, 11980, 31500 (copolímero de ácido acrílico y acrilato de 2-etilhexilo, CAS 025134-51-4) y 76463 (sales del ácido poliacrílico), no debe superar la restricción indicada.
(37)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 20020, 20080, 20110, 20140, 20170, 20890, 21010, 21100, 21130, 21190, 21280, 21340 y 21460 , no debe superar la restricción indicada.
(38)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 81515 (poli(glicerolato de cinc), CAS 087189-25-1), 96190 (hidróxido de cinc, CAS 020427-58-1), 96240 (óxido de cinc, CAS 001314-13-2) y 96320 (sulfuro de cinc, CAS 001314-98-3), así como de las sales (incluidas sales dobles y sales ácidas) de cinc de los ácidos, fenoles o alcoholes autorizados, no debe superar la restricción indicada. La restricción prevista para el cinc se aplicará igualmente a las sustancias cuyo nombre contenga las palabras «... ácido(s), sal(es)» que aparezcan en las listas, en caso de que el/los correspondiente(s) ácido(s) libre(s) no se mencione(n).
(43)	LME(T) significa en este caso que la suma de la migración de las sustancias siguientes, señaladas con los números de referencia 19150 y 19180 , no debe superar la restricción indicada.

PARTE V

Lista de polímeros autorizados

EN PREPARACIÓN: Falta revisar cada uno de los polímeros y resinas de la Res. 24/04 para ver si sus monómeros están incluidos en las Partes II y III. Si no lo están, se verificará que estén incluidos en la FDA actualizada; si no lo están, se deberán excluir de la lista positiva.

LAS SUSTANCIAS ESTAN LISTADAS POR ORDEN ALFABETICO.

CAS	SUSTANCIA	RESTRICCIONES	REFERENCIA
009004-35-7	Acetato de celulosa	Para ser usada en recubrimientos poliméricos y resinosos.	Sin restricciones.
261716-94-3	Copolímero de dimetil tereftalato, 1,4-ciclohexanodimetanol, y 2,2,4,4-tetrametil- 1,3-ciclobutanodiol	<p>Contenido de 2,2,4,4-tetrametil- 1,3-ciclobutaneodiol hasta un 40% molar (expresado como porcentaje molar del componente glicólico del copoliéster terminado) y contenido de 1,4-ciclohexanodimetanol no menor que 60 % molar.</p> <p>El copolímero se usará como componente en la fabricación de artículos de uso repetido en contacto con todos los tipos de alimentos a temperaturas menores o iguales que 100°C.</p>	<p>Food Contact Notification (FCN) N° 729 del 8 de agosto de 2007, FDA-USA:</p> <p>Polymer of dimethyl terephthalate, 1,4-cyclohexanedimethanol, and 2,2,4,4-tetramethyl- 1,3-cyclobutanediol (CAS Reg. No. 261716-94-3) containing 2,2,4,4-tetramethyl- 1,3- cyclobutanediol at up to 40 mole percent (expressed as mole % of the glycol component of the finished copolyesters) and 1,4-cyclohexanedimethanol at no less than 60 mole percent.</p> <p>The FCS will be used as a component in the manufacture of repeated use food-contact articles. The finished food contact article containing the FCS is intended to contact all types of food at temperatures up to and including 100°C</p>

009004-57-3	Etilcelulosa	Sin restricciones.	UE ref 53280 como aditivo, sin restricciones. FDA 175.300 Sin restricciones.
009002-89-5 098002-48-3	Poli (alcohol vinílico)	Ver «acetato de vinilo», número de referencia 10120, en la Parte I Sección A.	En la Parte I A, se agregó en acetato de vinilo, la restricción (I) para los copolímeros y homopolímeros hidrofílicos, que contemplan al poli (alcohol vinílico).
025038-54-4	Poliamida 6	Ver «caprolactama», número de referencia 14200, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
025035-04-5	Poliamida 11	Ver «ácido aminoundecanoico», número de referencia 12788 , en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
024937-16-4	Poliamida 12	Ver «lauro lactama», número de referencia 19490 , en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
032131-17-2	Poliamida 6,6 (= polímero de hexametildiamina y ácido adípico) (= Poliamida 66)	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, y «ácido adípico», número de referencia 12130, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
009008-66-6	Poliamida 6,10 (= polímero de hexametildiamina y ácido sebácico) (=Poliamida 610)	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, y «ácido sebácico», número de referencia 24280, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
¿?	Poliamida 6,11 (= polímero de hexametildiamina y ácido aminoundecanoico) (=Poliamida 611)	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, y «ácido aminoundecanoico», número de referencia 12788 , en la Parte I Sección A.	

024936-74-1	Poliamida 6,12 (= polímero de hexametildiamina y ácido n-dodecanodioico) (=Poliamida 612)	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, y «ácido n-dodecanodioico», número de referencia 16697 ,en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
024993-04-2	Poliamida 6/66 (=copolímero de hexametildiamina, ácido adípico y caprolactama	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, «ácido adípico», número de referencia 12130, y «caprolactama», número de referencia 14200, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
025191-04-2	Poliamida 6/12 (= copolímero de caprolactama y laurilactama)	Ver «caprolactama», número de referencia 14200, y «laurilactama», número de referencia 19490, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
025776-72-1	Poliamida 66T (=copolímero de hexametildiamina, ácido adípico y ácido tereftálico) (Poliamida 6/6T)	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, «ácido adípico», número de referencia 12130, y «ácido tereftálico», número de referencia 24910, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
025750-23-6	Poliamida 6I/6T (= copolímero de hexametildiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico)	Ver «hexametildiamina», número de referencia 18460, «ácido tereftálico», número de referencia 24910, y «ácido isoftálico», número de referencia 19150, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
22	Poliamida 6/6T/6I (= copolímero de caprolactama; ácido adípico; 1,6-diamino-2,2,4-trimetilhexano; 1,6-	Ver «caprolactama», número de referencia 14200, «ácido adípico», número de referencia 12130, «mezcla de (35-45 % m/m) 1,6-diamino-2,2,4-trimetilhexano y (55-65 % m/m) 1,6-	

	diamino-2,4,4-trimetilhexano; y 1-amino-3-aminometil-3,5,5-trimetilciclohexano)	diamino-2,4,4-trimetilhexano», número de referencia 22331, y «1-amino-3-aminometil-3,5,5-trimetilciclohexano», número de referencia 12670, en la Parte I Sección A.	
¿?	Poliamida 12 T (= poliamida obtenida por reacción de lauro lactama, ácido isoftálico y 3,3'-dimetil-4,4'-diaminodicyclohexilmetano (= bis(4-amino-3-metilciclohexil)metano))	Ver «lauro lactama», número de referencia 19490, «ácido isoftálico», número de referencia 19150, y «3,3'-dimetil-4,4'-diaminodicyclohexilmetano (= bis(4-amino-3-metilciclohexil)metano)», número de referencia 16210, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
025718-70-1	Poliamida MXD-6 (= poliamida obtenida por reacción de ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (= metaxililendiamina))	Ver «ácido adípico», número de referencia 12130, y «1,3-benceno dimetanamina (= metaxililendiamina)», número de referencia 13000, en la Parte I Sección A.	FDA 177.1500
059655-05-9	Poliamida MXD-6 modificada para impacto (= poliamida obtenida por reacción de ácido adípico, 1,3-benceno dimetanamina y alfa-(3-aminopropil)-omega-(3-amino-propoxi) poli-	Ver «ácido adípico», número de referencia 12130, y «1,3-benceno dimetanamina», número de referencia 13000, en la Parte I Sección A. Para alfa-(3-aminopropil)-omega-(3-amino-propoxi) poli-oxietileno: LC = 7 % en PT	FDA 177.1500: Para alfa-(3-aminopropil)-omega-(3-amino-propoxi) poli-oxietileno, LC = 7 % en PT.

025766-59-0 025037-45-0	<p>oxietileno)</p> <p>Policarbonato</p> <p>(= polímero obtenido por reacción de 2,2-<i>bis</i>(4-hidroxifenil) propano ((= Bisfenol A) (=4,4-isopropilidendifenol)) y cloruro de carbonilo (= fosgeno) ó carbonato de difenilo (=difenil carbonato))</p> <p>(= poli(bisfenol A-co-ácido carbônico))</p>	<p>Ver «2,2-<i>bis</i>(4-hidroxifenil) propano ((= Bisfenol A) (=4,4-isopropilidendifenol))», número de referencia 13480, «cloruro de carbonilo (=fosgeno)», número de referencia 14380, y «carbonato de difenilo (=difenil carbonato)», número de referencia 16540, en la Parte II Sección A.</p>	
----------------------------	--	--	--

Todas estas poliamidas estão com os monômeros iniciais citados na parte A, com exceção das realçadas em verde. Avaliamos que não precisaria colocar estes polímeros nesta lista. Qual é a intenção neste caso em colocar estas poliamidas também como polímeros?

La lista de polímeros esta en elaboración, no es la versión definitiva aun.

La intención es no perder información sobre algunos polímeros, dada la dificultad de su identificación, de su nomenclatura, etc., y que ya presentaron dificultades durante el proceso de conformación de la lista positiva original de 1993, tal como es el caso de las poliamidas. Por ello, creemos que en algunos casos conviene dejar los monômeros en la lista de monômeros por si surgen nuevos copolímeros a partir de ellos, y explicitar mejor algunos polímeros ya comercializados y que figuran en la lista actual de polímeros.

Referencias bibliográficas:

- Resolución GMC 24/04 del MERCOSUR sobre la lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

- Directiva 2002/72/CE de la Comisión Europea del 6 de agosto de 2002 relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios, modificada por la Directiva 2004/1/CE, la Directiva 2004/19/CE, la Directiva 2005/79/CE, la Directiva 2007/19/CE y la Directiva 2008/39/CE. Texto consolidados en castellano e inglés.
- Directiva 2002/16/CE de la Comisión Europea del 20 de febrero de 2002, relativa a la utilización de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
- Regulación (CE) 1895/2005 de la Comisión del 18 de noviembre de 2005 relativa a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
 - US FDA (Título 21). Code of Federal Regulation.

Nombre Propuesto de Categoría	Arsénico (mg/kg)	Plomo (mg/kg)	Cadmio (mg/kg)	Mercurio (mg/kg)	Estaño (mg/kg)
<i>Aceites y grasas comestibles de origen vegetal y/o animal. (incluye margarina)</i>	0,1	0,1	----	----	----
<i>Azúcares</i>	0,1	0,1	----	----	----
Miel	0,5 Br 0,1 Arg	0,5 Br 0,1 Arg	0,5 Br 0,1 Arg	----	----
<i>Caramelos duros y blandos y similares incluido goma de mascar</i>	0,1	0,1	----	----	----
Pasta de cacao	0,5	0,5	0,3	----	----
Chocolates y productos de cacao con menos de 40 % de cacao	0,2	0,2	0,2	----	----
Chocolates y productos a base de cacao con más de 40 % de cacao	0,4	0,4	0,3	----	----
<i>Bebidas analcohólicas (excluidos los jugos)</i>	0,05	0,05	0,02	----	----
Zumos (Jugos) y néctares de frutas (3)	0,1	0,05	0,05	----	----
<i>Bebidas alcohólicas fermentadas y</i>	0,1	0,2	0,02	----	----

<i>fermento-destiladas, excepto vino.</i>					
Vino	0,2	0,3		----	----
<i>Cereales y productos de y a base de cereales, excluidos trigo, arroz y sus productos derivados y aceites</i>	0,3	0,2	0,1	----	----
<i>Trigo y sus derivados excepto aceite</i>	0,2	0,2	0,2	----	----
<i>Arroz y sus derivados excepto aceite</i>	0,3	0,2	0,4	----	----
Soja y harina de soja	0,3	0,3	0,1	----	----
Hortalizas del género Brassica excluidas sus hojas.	0,3	0,3	0,05	----	----
Hortalizas de hoja y hierbas aromáticas frescas	0,3	0,3	0,2	----	----
Hortalizas de bulbo	0,1	0,1	0,05	----	----
Hortalizas de fruto, curcubitáceas	0,1	0,1	0,05	----	----
Hortalizas de fruto, distintas de las curcubitáceas y las setas	0,1	0,1	0,05	----	----
Hortalizas leguminosa	0,1	0,1	0,1	----	----
Legumbres (semillas secas de las leguminosas) excepto soja	0,1	0,2	0,1	----	----
Setas	0,3	0,3	0,2	----	----

Raíces y tubérculos	0,2	0,1	0,1	----	----
Tallos jóvenes	0,2	0,2	0,1	----	----
Frutas secas	0,8	0,8	----	----	----
Frutas desecadas	0,5	0,5	----	----	----
Frutas frescas, excluidas las bayas y frutas pequeñas	0,3	0,1	0,05	----	----
Frutas frescas de bayas y frutas pequeñas	0,3	0,2	0,05	----	----
Aceitunas de mesa	0,3	0,5	----	----	----
Concentrados de tomate	0,5	0,5	----	----	----
Compotas, jaleas, mermeladas y otros dulces a base de frutas y hortalizas	0,3	0,2	----	----	----
Té, yerba mate, y otros vegetales para infusión	0,6 Br 0,3	0,6 Br 0,3 Arg	0,4 Br 0,2	----	----
Café torrado en granos y polvo	0,2	0,5 Br	0,1	----	----
Café soluble en polvo o granulado	0,5	1,0 Br	0,2	----	----
Hielos comestibles	0,01	0,01	0,005	----	----
Helados de agua saborizados	0,05	0,05	0,01	----	----
Helados de leche o de crema	0,1	0,1	----	----	----
Helados a base de fruta	0,1	0,07	0,05	----	----
Leche fluida lista para el consumo y productos lácteos sin adición, sin diluir ni concentrar	0,05	0,02	0,05	----	----
Crema de leche	0,1	0,1	0,2	----	----

Leche condensada y dulce de leche	0,1	0,2	0,1	----	----
Quesos	1,0	0,4	1,0??BR	----	----
Sal, calidad alimentaria	0,5	2	0,5	----	----
Carnes de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves de corral , derivados crudos, congelados o refrigerados, embutidos y empanados crudos	0,5	0,1	0,05	----	----
Menudencias comestibles excepto hígado y riñones	1,0	0,5	---	----	----
Hígado de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves de corral	1,0	0,5	0,5	----	----
Riñones de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos.	1,0	0,5	1,0	----	----
Huevos y productos de huevo.	0,5	0,1	---	----	----
Peces crudos, congelados o refrigerados	1,0	0,3	0,050 con las siguientes excepciones: bonito, mojarra, anguila, lisa, jurel, emperador, caballa, sardina, atún y acedia o lenguadillo se	----	----

			establece 0,10 Para melva se establece 0,2 y para anchoa y pez espada se establece 0,30.		
Peces, excepto predadores	-----	-----	-----	0,5	-----
Peces predadores	-----	-----	-----	1,0	-----
Moluscos cefalópodos	1,0	1	Pendiente de Arg.	0,5	-----
Moluscos bivalvos	1,0	1,5	Pendiente de Arg.	0,5	-----
Crustáceos	1,0	0,5	Pendiente de Arg.	0,5	-----
Alimentos para niños (PENDIENTE)	0,3	0,1		-----	-----
Fórmulas para niños a base de leche (PENDIENTE)	0,05	0,02		-----	-----
Bebidas en envases de hojalata (incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras)	-----	-----	-----	-----	100 Ar 150
Alimentos en envase de hojalata excepto bebidas	-----	-----	-----	-----	200 Ar 250

ANEXO I

CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES MÁXIMOS DE TOLERANCIA DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS

1- En los alimentos (~~con las excepciones particularmente previstas en los RTM específicos~~) se tolera la presencia de los siguientes elementos metálicos y no metálicos dentro de los límites que se establecen en las tablas anexas.

2- Se excluyen de este reglamento los niveles de contaminación ocasionadas con situaciones inesperadas, cuando la autoridad nacional competente decidirá en qué circunstancias este alimento podrá ser distribuido.

3 – Los niveles de contaminantes inorgánicos en los alimentos deberán ser lo más bajo posibles, debiendo prevenirse la contaminación del alimento en la fuente, aplicar la tecnología más apropiada en la producción, manipulación, almacenamiento, procesamiento y embalaje, de manera de evitar que un alimento contaminado sea comercializado o consumido.

4 – Cada estado parte podrá establecer sus propios límites máximos tolerables cuando no haya sido acordado un límite MERCOSUR.

5 – En el caso de identificación de un riesgo relacionado a otros contaminantes inorgánicos no previstos en este reglamento, se podrá aplicar una política de análisis de riesgos para la situación específica, basada en la evaluación de datos científicos, incluyendo la posibilidad de establecer límites de tolerancia máximos.

6 - Los contenidos máximos permitidos especificados en el anexo se aplicarán a la parte comestible de los productos alimenticios en cuestión, salvo que se especifique lo contrario en particular.

7- Para el caso de productos desecados, diluidos, transformados y compuestos los contenidos máximos permitidos deben deducirse de los factores específicos de concentración y dilución, en relación con los límites establecidos para las materias primas, que se deberán proporcionar en el momento en que la Autoridad competente lo solicite,.

Cuando se apliquen los límites máximos establecidos en el anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- a) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;
- b) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación;
- c) las proporciones relativas de los ingredientes en el producto;
- d) el límite analítico de cuantificación.

8 - . El elaborador del producto deberá comunicar y justificar a la Autoridad Competente los factores específicos de concentración o dilución para cada una de las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate,

Si el elaborador del producto no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta

la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible.

9. Los criterios 7 y 8 se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos.

Criterios específicos

10- . Los contenidos máximos se aplican al producto tal y como se ofrece al consumidor, salvo que se especifique que se expresará sobre sustancia seca.

11- Los contenidos máximos se aplican a la sustancia seca, salvo que se especifique lo contrario (ver notas **7 de la UE**)

12- El contenido máximo se aplica a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituídos de acuerdo a las instrucciones del fabricante).(ver notas **4 de la UE**)

13- El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible según corresponda. En el caso de las papas, el contenido máximo se aplica a las papas peladas.

14- El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de las frutas secas.

~~c. El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados, comercializados para una primera fase de transformación, cereales destinados al consumo humano directo, descascarillado, pulido, y/o transformado cuando corresponda.~~

~~d. También se aplicará al salvado si está destinado al consumidor final –PENDIENTE ARGENTINA~~

15- Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero, entero eviscerado, sin cabeza y sin tórax cuando corresponda. Para algunas especies se excluye la cabeza (langosta, crustáceos de gran tamaño).

16 - Los productos congelados, pulpas y purés de frutas y hortalizas, sin diluir ni concentrar, deberán cumplir con los mismos límites que los vegetales *in natura*.

17 - Definición de los grupos de hortalizas (anexar documento de Argentina)

18 - En el caso de categorías de alimentos con límite establecidos en este reglamento a los cuales se le adicione ingredientes provenientes de otras categorías, deberá establecerse el límite, considerando la proporción relativa de cada ingrediente con su límite respectivo.

Versión en portugués de los artículos 2 a 5

(Art. 2 - Excluem-se deste regulamento os níveis de contaminação provenientes de situações inusitadas, quando a autoridade nacional competente irá decidir se e sob que circunstâncias este alimento poderá ser distribuído.)

(Art. 3 - Os níveis de contaminantes inorgânicos nos alimentos deverão ser tão baixos quanto razoavelmente possível, devendo se prevenir à contaminação do alimento na fonte e aplicando a tecnologia apropriada na produção, manipulação, armazenamento, processamento e embalagem, de forma a evitar que um alimento contaminado seja comercializado ou consumido.)

(Art. 4 - Cada Estado Parte poderá estabelecer seus próprios limites máximos toleráveis quando ainda não houver sido acordado um limite MERCOSUL.)

(Art. 5 – Na identificação de um risco relacionado a outros contaminantes inorgânicos não previstos neste regulamento e no caso de sua confirmação, poderá ser aplicada uma política de gerenciamento de riscos para a situação específica, baseada na avaliação de dados científicos, incluindo a possibilidade do estabelecimento de limites máximos de tolerância).

ANEXO II

Propuesta y justificación de Argentina con relación a las categorías de hortalizas

CATEGORÍAS:

Las categorías que se detallan a continuación, son las que se establecen en los Reglamentos de la Unión Europea para fijar los límites máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios ya sea en lo referido a plaguicidas como también otros contaminantes. (Reglamento (CE) N° 1881/2006 y N° 396/2005).

Argentina considera que no deben agruparse todas las hortalizas bajo una misma categoría sino mantenerse la apertura de categorías tal como se mencionan a continuación. Entendemos que es necesario mantenerlas separadas ya que cada una de estas categorías agrupa hortalizas que por sus características morfológicas, por ejemplo raíces y hojas difieren en su exposición al suelo y aire, pueden acumular concentraciones diferentes de determinados contaminantes.

-Hortalizas del género Brassica

Argentina sostiene que debe mantenerse esta categoría debido a que hay estudios en los que se evidencia que este género tiene capacidad de acumular concentraciones mayores de metales que otros géneros de hortalizas, este potencial es objeto de estudio para la regulación de la contaminación de los suelos (fitoextracción).

Hortalizas del género Brassica:

Inflorescencias

Brécoles *Brassica oleracea* var. *italica* Calabrese, brécol chino y *broccoli di rapa*.

Coliflores *Brassica oleracea* var. *Botrytis*.

Otros.

Cogollos

Coles de Bruselas *Brassica oleracea* var. *Gemmifera*. Sólo las yemas de la col.

Repollos *Brassica oleracea* convar. *capitata* Col puntiaguda, col roja, col de Saboya, col blanca.

Otros.

Hojas

Coles de China *Brassica pekinensis* Mostaza india, pak choi, col china (tai goo choi), col de Pekín (pe-tsai) y col caballar.

Berzas *Brassica oleracea* convar. *Acephalea* Berza rizada y berza común.

Otros.

Colirrábanos *Brassica oleracea* convar. *acephala*, var. *Gongylodes*.

- Setas

Los hongos pertenecen al reino Fungi, por ende son muy diferentes a las especies vegetales. Los hongos comestibles pueden ser silvestres o cultivados en un medio controlado por lo cual se suelen agrupar junto a las hortalizas.

Setas comprende:

Cultivadas: Seta del prado, girbola y setas shitake.

Silvestres: Rebozuelo, Trufa, Múrgula y Boletó
Otros

-Hortalizas de hoja y hierbas aromáticas frescas

Argentina propone esta categoría debido a que las hojas acumulan metales en concentraciones mayores a otras partes de la planta. Las hortalizas de hojas son más vulnerables a la deposición de metales procedentes del aire, algunas de ellas con tasas de absorción significativas.

Hortalizas de hoja:

Lechuga y otras ensaladas, incluye hojas de la familia *Brassicaceae*

 Canónigos (valeriana) *Valerianella locusta* Valerianela de Italia

 Lechugas *Lactuca sativa* Lechuga acogollada, lechuguino, lechuga iceberg, lechuga romana

 Escarolas *Cichorium endiva* Achicoria amarga, hojas de achicoria, achicoria roja, escarola rizada y pan de azúcar

 Mastuerzo *Lepidium sativum*

 Barbarea *Barbarea verna*

 Rúcula y ruqueta *Eruca sativa* (esp. *Diplotaxis*). Ruqueta silvestre

 Mostaza china *Brassica juncea* var. *rugosa*

 Hojas y brotes de *Brassica* spp. *Brassica* spp. Mizuna

 Otros

Espinacas y similares (hojas)

 Espinacas *Spinacia oleracea*. Espinacas de Nueva Zelanda y grelos

 Verdolaga *Portulaca oleracea*. Verdolaga de invierno, verdolaga dorada, verdolaga, acedera y salicornia

 Acelgas *Beta vulgaris*. Hojas de remolacha

 Otros

Hojas de vid *Vitis euveitidis*

Berros de agua *Nasturtium officinale*

Endivias *Cichorium intybus*. var. *foliosum*

Hierbas aromáticas

 Perifollos *Anthriscus cerefolium*

 Cebolletas *Allium schoenoprasum*

 Hojas de apio *Apium graveolens* var. *Seccalinu*. Hojas de hinojo, hojas de cilantro, hojas de eneldo, hojas de alcaravea, levístico, angélica, perifolio y otras *apiaceae*

 Perejil *Petroselinum crispum*

 Salvia real *Salvia officinalis*. Hisopillo y ajedrea

 Romero *Rosmarinus officinalis*

 Tomillo *Thymus* spp. Mejorana y orégano

 Albahaca *Ocimum basilicum*. Melisa, menta y menta piperita

 Hojas de laurel *Laurus nobilis*.

 Estragón *Artemisia dracunculoides*. Hisopo

 Otros

-Bulbos

Argentina propone esta categoría: El bulbo está formado por el engrosamiento de la base de las hojas por acumulación de reservas, y por lo tanto el contenido de contaminantes puede variar considerablemente con el de otros órganos de la planta.

Esta categoría comprende:

Ajos *Allium sativum*

Cebollas *Allium cepa*. Cebolla blanca pequeña

Chalotes *Allium ascalonicum* (*Allium cepa* var. *aggregatum*)

Cebolletas *Allium cepa*. Cebollino inglés y variedades similares

Otros

-Frutos y pepónides

Argentina propone esta categoría formada por hortalizas de las cuales se consumen sus frutos. Algunos estudios demuestran que los frutos acumulan concentraciones menores de contaminantes que otros órganos.

Los frutos denominados pepónides, se caracterizan por poseer una cutícula dura e impermeable, como es el caso de algunas especies de [cucurbitáceas](#), de piel comestible o no.

Otras especies que integran este grupo, como las Solanáceas, presentan un fruto en forma de baya con piel y carnoso en el caso de las berenjenas o bien con piel fina y con pulpa como el del tomate.

Las Cucurbitáceas (*Cucurbitaceae*) son una familia de plantas, normalmente herbáceas. Son característicamente hierbas rastreras o trepadoras mediante zarcillos caulinares; muestran hojas alternas, en general simples, más o menos lobadas, carnosas, escabras; poseen cistolitos. Los frutos son muy variables; casi siempre son bayas (*Bryonia*) o bayas modificadas (pepónides), pero a veces se presentan como cápsulas (*Momordica*), a veces en elaterio.

Argentina propone esta categoría y las subdivide en:

Solanáceas:

Tomates *Lycopersicum esculentum*. Tomates cereza.

Pimientos *Capsicum annum*, var *grossum* and var. *longum*. Guindillas.

Berenjenas *Solanum melongena*.

Okra, quimbombó *Hibiscus esculentus*.

Otros

Cucurbitáceas de piel comestible

Pepinos *Cucumis sativus*

Pepinillos *Cucumis sativus*

Calabacines *Cucurbita pepo* var. *Melopepo*. Calabacines de verano, zapallito.

Otros

Cucurbitáceas de piel no comestible

Melones *Cucumis mele* *Kiwano*

Calabazas *Cucurbita máxima*. Calabaza confitera

Sandías *Citrullus lanatus*

Otros

Maíz dulce *Zea mays* var. *saccharata*. (Choclo, los granos con la mazorca, sin hojas)

Otros frutos y pepónides

- Leguminosas (frescas)

Argentina considera mantener esta categoría y la de legumbres separadas, porque si bien se trata de las mismas especies, pueden consumirse con vainas cuando son tiernas o sin ellas, en estado fresco o secas (legumbres).

Hay evidencias que algunas leguminosas son utilizadas en la fitoinmovilización y pueden contribuir significativamente a la disminución de la solubilidad de metales y la re-vegetación de lugares contaminados. El proceso se basa en la habilidad de las raíces y/o los microorganismos asociados para retener los contaminantes en las raíces evitando su transporte a la parte aérea.

Esta categoría está formada por:

Judías (con vaina) *Phaseolus vulgaris*. Judías verdes (judías planas y judía sin hilo), judía pinta, judía común y judía espárrago

Judías (sin vaina) *Phaseolus vulgaris*. Habas, frijoles, judía sable, alubia de lima y caupí

Guisantes (con vaina) *Pisum sativum*. Tirabeques

Guisantes (sin vaina) *Pisum sativum*. Guisante de jardín, guisante verde y garbanzo

Lentejas *Lens culinaris syn. L. esculenta*

Otros

- Raíces y Tubérculos

Argentina propone esta categoría para las especies que se detallan a continuación. El grupo se compone de raíces, tubérculos, o rizomas, la mayoría subterráneos, de diversas especies. Según estudios las raíces pueden acumular una mayor concentración de metales pesados que tallos y hojas. Esto se debe a que al tratarse de tejidos acumuladores de nutrientes, los metales se absorben directamente a través de la raíz y son acumulados junto con estos nutrientes.

Raíces y tubérculos

Patatas *Tuberculo de Solanum spp.*

Raíces y tubérculos tropicales

Mandioca *Manihot esculenta*. Ñame, taro japonés (satoimo) y tania

Boniatos *Ipomoea batatas*

Ñames *Dioscorea sp.* Judía batata y jicama mexicana

Arrurruz *Maranta arundinacea*

Otros

Otras raíces y tubérculos, excluida la remolacha azucarera

Remolachas *Beta vulgaris var. conditiva*

Zanahorias *Daucus carota*

Apionabos *Apium graveolens var. rapaceum*

Rábano rusticano *Armoracia rusticana*

Aguaturmas *Helianthus tuberosus*

Chirivías *Pastinaca sativa*

Perejil (raíz) *Petroselinum crispum*

Rábanos *Raphanus sativus var. Sativus*. Rábano negro, rábano japonés, rabanito y variedades similares.

Salsifíes *Tragopogon porrifolius* Escorzonera y cardillo

Colinabos *Brassica napus var. napobrassica*

Nabos *Brassica rapa*

Otros

-Legumbres

Argentina propone esta categoría que agrupa las semillas secas de las leguminosas (ver leguminosas)

Legumbres secas

Judías *Phaseolus vulgaris*. Habas, habichuelas blancas, frijoles, frijoles de playa, habas de Lima, habones y caupís

Lentejas *Lens culinaris* syn. *L. esculenta*

Guisantes *Pisum sativum* Garbanzos, guisantes forrajeros y almortas

Altramuces *Lupinus* spp.

Otros

-Tallos jóvenes (frescos)

Argentina propone esta categoría formada por tallos comestibles. Hay estudios que mencionan que los tallos acumulan menor cantidad de metales que bulbos y tubérculos comestibles.

Se propone esta categoría

Espárragos *Asparagus officinalis*

Cardos *Cynara cardunculus*

Apio *Apium graveolens* var. *dulce*

Hinojos *Foeniculum vulgare*

Alcachofas *Cynara scolymus*

Puerros *Allium porrum*

Ruibarbo *Rheum* × *hybridum*

Brotos de bambú *Bambusa vulgaris*

Palmitos *Euterpa oleracea*, *Cocos nucifera*, *Bactris gasipaes*, *daemonorops schmidtiana*

Otros

Según las referencias (1, 2, 3, 4, 5) al final del documento, se comprobó que los vegetales que acumulan mayor cantidad de contaminantes son las hortalizas de hoja. También se observó que ciertas especies de la familia Brassicaceae (nabo, coles: brócoli, coliflor, etc) son utilizadas para la extracción de metales del suelo. El orden de acumulación de Cadmio es: hortalizas de hoja>bulbos y raíces>hortalizas de tallo y frutas > semillas de hortalizas Brassica.

Referencias:

1. http://www2.sag.gob.cl/RecursosNaturales/criterios_calidad_suelos_agricolas/pdf/6_metales_pesados_cultivos.pdf

2. <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=16689213>

3. "Suelos contaminados por metales y metaloides: muestreo y alternativas para su remediación", T. Volke Sepúlveda, J. Velasco Trejo y D. A. de la Rosa Perez. De la Secretaría Medio Ambiente y Recursos Naturales, Instituto Nacional de Ecología-MEXICO

4. <http://www.clu-in.org/download/remed/phytoresgude.pdf>

5. <http://www.fao.org/urbanag/Paper2-s.htm>

6. <http://www.setacjournals.org>. "Accumulation of heavy metals by vegetables grown in mine wastes".

**V REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA EXTR. N° 01/09**

Montevideo, 14 al 18 septiembre de 2009

Referencias:

[Texto en corchetes]: temas a ser considerados internamente

Texto sombreado: comentarios

~~Texto tachado~~: eliminados

Texto sombreado: textos incluidos y acordados en esta reunión

ANEXO

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL
COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)**

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Información Nutricional Complementaria (INC) contenida en los rótulos, incluyendo marcas, de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplica a la Información Nutricional Complementaria contenida en los anuncios en medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor.

El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR sobre rotulado de alimentos envasados.

El presente Reglamento Técnico no se aplica a los alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; sin perjuicio de lo establecido en los reglamentos técnicos específicos.

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES) EN:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especias
- 4- Vinagres
- 5- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional

[Para cumplir algún atributo previsto en el presente Reglamento Técnico podrán sustituirse ingredientes y/o alterarse parámetros establecidos por las disposiciones particulares para cada grupo de alimentos, siempre que sean debidamente justificadas y cumplan las disposiciones de este Reglamento.]

[Cuando para cumplir con algunos de los atributos definidos en el presente Reglamento Técnico fuera necesario la sustitución y/o reducción y/o adición de ingredientes que

modifican los parámetros fijados en la identidad y las normas de calidad existentes, estos alimentos serán designados con el nombre del producto, seguido por el objeto de modificación de la información de nutrición complementaria.]

La delegación de Brasil elaborará una propuesta de proyecto de RTM.

En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2) DEFINICIONES.

2.1. Información Nutricional Complementaria- INC (declaraciones de propiedades nutricionales):

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria así como con su contenido de vitaminas y minerales.

No se considera información nutricional complementaria:

- a. la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b. la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;
- c. la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rótulo, cuando la misma es exigida por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

2.1.1 Las declaraciones de propiedades nutricionales comprenden:

2.1.1.1. Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto).

Es la información nutricional complementaria que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenidos en el alimento.

2.1.1.2 Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo).

Es la información nutricional complementaria que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético del alimento objeto de la misma con el alimento de referencia.

2.2. Porción: es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable, conforme a lo establecido en el RTM correspondiente a porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

2.3. Plato preparado semi-listo o listo para consumir: comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

2.4 Ácidos grasos omega 3: son los ácidos grasos poliinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el tercer carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)

2.5 [Ácidos grasos omega 9: son los ácidos grasos monoinsaturados en que el primer doble enlace se encuentra en el noveno carbono a partir del grupo metilo del ácido graso (CH₃)

Las delegaciones continúan evaluando internamente el tema.

2.6. Alimento de referencia: es el mismo alimento objeto de comparación que no fue modificado, procesado o formulado aumentando o disminuyendo el valor energético u otro nutriente objeto de la comparación.

2.7. Colesterol: [Es un esteroide que se encuentra en todos los tejidos animales que presenta un núcleo ciclopentanoperhidrofenantreno con un grupo hidroxilo en C-3 y una cadena hidrocarbonada en C-17] Las delegaciones estudiarán esta nueva propuesta.

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

3.1. La declaración de información nutricional complementaria será de carácter opcional para los alimentos en general con excepción de los mencionados en el punto 1), siendo obligatorio el cumplimiento de este reglamento cuando la misma fuera utilizada.

3.2. Todo alimento que presente Información Nutricional Complementaria debe contener la información nutricional obligatoria.

3.2.1. La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se incluya una declaración de propiedad nutricional deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.

3.2.2. Los valores establecidos para el atributo “No contiene” son considerados no significativos. El nutriente objeto de la INC deberá ser declarado en la tabla nutricional como “cero”

3.2.3. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares y el (los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedad. Además pueden ser indicadas en la tabla nutricional las cantidades de polialcoholes, almidones u otros carbohidratos.

3.2.4. Cuando se incluya una declaración de propiedad nutricional con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol.

3.3. La información nutricional complementaria debe referirse al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante, siempre que no se pierdan estas propiedades.

3.3.1 En el caso de las declaraciones realizadas para los atributos fuente y alto contenido, no se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.2 En caso de declaraciones realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la información nutricional complementaria la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

3.3.3. En el caso de los alimentos con información nutricional complementaria que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la información nutricional del producto listo para el consumo (preparado). Quedan excluidos de la obligatoriedad de consignar esta información nutricional adicional los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

3.4 La información nutricional complementaria debe ser cumplida por la porción establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.

- 3.4.1 En los envases individuales que cumplan con las porciones establecidas en los RTM correspondientes, la INC debe ser cumplida por el contenido del envase.
- 3.4.2 Cuando las porciones declaradas en los envases individuales se encuentren dentro de las tolerancias permitidas ($\pm 30\%$ de la porción de referencia), la INC deberá cumplirse, tanto en el envase individual como en la porción establecida en el RTM correspondiente.
- 3.4.3 En los casos en los cuales la porción declarada en el envase individual no se corresponda con el establecido en el RTM correspondiente, ni con la tolerancia permitida para la misma, la INC deberá cumplirse tanto en el envase individual como en la porción establecida en el RTM correspondiente.
- 3.4.4 En los productos que se presenten en unidades de consumo o fraccionado, la INC deberá cumplirse tanto en la porción establecida en el RTM correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.
- 3.4.5 Cuando un alimento no posee una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el Reglamento Técnico antes mencionado.
- 3.4.6 Para el caso de los platos preparados listos o semi listos, la información nutricional complementaria se calculara en base a 100 g o 100 ml del alimento.
- 3.5 Los alimentos con Información Nutricional Complementaria no podrán ser presentados de manera que:
- 3.5.1 Puedan llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;
 - 3.5.2 Puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos;
 - 3.5.3 Puedan sugerir que sean nutricionalmente completo
- 3.6 Los criterios para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.
- 3.7 Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo.]” o [“... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste”]
- El tema sigue en estudio por las delegaciones**
- 3.8 Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.7
- 3.9 Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas definidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento, podrá constar en el rótulo cada una de las INC correspondientes.
- 3.10 La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer las siguientes premisas:

- 3.10.1 El alimento con Información Nutricional Complementaria comparativa debe ser comparado con el alimento de referencia.
- 3.10.1.1 El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de una Información Nutricional Complementaria comparativa se deberá comparar con el alimento de referencia del mismo fabricante.
- 3.10.1.2 En caso de no existir el alimento de referencia del mismo fabricante se utilizara, el valor medio del contenido de tres alimentos de referencia comercializados en el país de elaboración.
- 3.10.1.3 [En caso de no existir tres alimentos de referencia comercializados en el país de elaboración, la comparación debe ser realizada con los alimentos de referencia existentes] **Las delegaciones continuarán estudiando el tema.**
- 3.10.1.4 La empresa responsable de la realización de la INC comparativa debe disponer de la documentación sobre la identidad y la composición del/de los alimento/s de referencia utilizado(s) para consulta de las autoridades competentes cuando sea solicitado.
- 3.10.2 En caso de no existir el alimento de referencia no se podrá utilizar la información nutricional complementaria comparativa.
- 3.10.3 El tamaño de las porciones a comparar debe ser igual, considerando el producto listo para consumo.
- 3.10.4 [La identidad del/de los alimento/s que se compara/n debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor en el rótulo y publicidad.] **Las delegaciones analizarán internamente la pertinencia o no de la frase a fin de facilitar el entendimiento del consumidor.**
- 3.10.5 La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Esta diferencia será declarada junto a la Información Nutricional Complementaria, con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo.]” o [“... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste”] **El tema sigue en estudio por las delegaciones**
- 3.10.6 La comparación debe corresponderse a lo establecido en el ítem 5.2 del atributo correspondiente.

4 TERMINOS AUTORIZADOS PARA LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES).

La Información Nutricional Complementaria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Se exceptuarán de traducir los términos en inglés autorizados en los ítems 4.1. y 4.2 del presente Reglamento.

- 4.1. Términos autorizados para las Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Bajo	Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Baixo em..., pouco...
No contiene	No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de... Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de... [free..., zero...] Las delegaciones lo discutirán internamente los términos en relación a las marcas registradas
Alto contenido	Alto contenido, rico en..., alto tenor.... Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fuente de	Fuente de..., con..., contiene... Fonte de..., com..., contém...
Muy bajo	Muy bajo.... Muito baixo
Sin adición	Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sinagregada/o Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado

- 4.2. Términos autorizados para la Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo), siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Reducido	Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., Reduzido em..., menos..., menor teor de... [Light...]
Aumentado	Aumentado en..., ...más de..., más... Aumentado em..., mais...

5. CONDICIONES PARA DECLARAR INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)

5.1. CONTENIDO ABSOLUTO.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No más de 40 kcal (170 kJ)	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	No más de 40 kcal (170 kJ)	Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción

AZÚCARES (*)	
ATRIBUTO	CONDICIONES

Bajo	No contienen más de 5 g de azúcares.	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El tema sigue en estudio por las delegaciones	
No contiene	No contiene más de 0.5 o [0.25 para porciones menores de 30 g propuesta Argentina] g de azúcares	Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados Por porción [cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.] [cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml. Para que sea coherente con propuesta Argentina]
	Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El tema sigue en estudio por las delegaciones	

Sin adición de azúcares	<p>1)El alimento no debe contener:</p> <p>1.1 azúcares adicionados;</p> <p>1.2 ingredientes que contengan azúcares adicionados;</p> <p>1.3 ingredientes que contienen naturalmente azúcares que son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares;</p> <p>2)No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares;</p> <p>3) El alimento normalmente es elaborado con azúcares adicionados</p> <p>4) Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo ["contiene azúcares propios de los ingredientes"] ["no es un alimento libre de azúcares"] con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El punto sigue en estudio por las delegaciones</p> <p>5) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético" conforme el caso con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El tema sigue en estudio por las delegaciones</p>
-------------------------	---

(*) No se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a los azúcares específicos.

GRASAS TOTALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Bajo	<p>No contiene más de 3 g de grasas</p> <p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda [siempre que 30% o menos de su valor energético proviene de la grasa.] Uruguay evaluará la propuesta de eliminar este ítem</p> <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>
	<p>[Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria]. El tema sigue en estudio por las delegaciones</p>

No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas	<p>Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados.</p> <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>
	Y cumple con las condiciones establecidas para el atributo "No contiene" para grasas saturadas, grasas trans, colesterol y ningún otro tipo de grasa que sea declarado con valores superiores a cero.	
	<p>[Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria]</p> <p>El tema sigue en estudio por las delegaciones</p>	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans, no pudiendo contener más de 0,2 g de grasas trans.	<p>Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda.</p> <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>
	Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10 % del Valor Energético Total del alimento.	
No contiene	<p>No contiene más de [0,2 o 0,1] g de grasas saturadas y cumple con el requisito de no contiene grasas trans</p> <p>Las delegaciones estudiarán la propuesta Argentina de 0,1 g de grasas saturadas (CODEX 0,1%).</p>	<p>Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados</p> <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>

ACIDOS GRASOS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	<p>No contiene más de [0,2 o 0,1] g de grasas trans</p> <p>Y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas y no contiene más de 1,5 g de la suma de grasas saturadas y grasas trans</p> <p>Las delegaciones estudiarán la propuesta Argentina de 0,1 g de grasas saturadas</p>	<p>Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados</p> <p>Por porción cuando estas son mayores a 30 g o 30 ml.</p> <p>En porciones menores o iguales a 30 g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>

ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (OMEGA 3)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	<p>Por lo menos 300 mg de ácidos grasos omega 3</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p> <p>Por porción de referencia</p>
	<p>El valor energético aportados por las grasas saturadas y trans no deben ser mayores que el 10 % del Valor Energético Total en todos los casos.</p>	
	<p>Si el alimento no cumple con el atributo de reducido o bajo en grasas saturadas conforme al caso debe llevar la frase "No es un alimento reducido o bajo en grasas saturadas" conforme el caso con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El tema sigue en estudio por las delegaciones</p>	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	<p>No contiene más de 20 mg de colesterol</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p>
		<p>Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml.</p> <p>En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.</p>
	<p>Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.</p> <p>["Y cumple con la condición establecida para el atributo "No contiene" grasas trans"]</p>	

No contiene	No contiene más de [2 o 5] mg de colesterol Las delegaciones evaluarán la propuesta de Brasil de elevarlo a 5 mg	Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas. ["Y cumple con la condición establecida para el atributo "No contiene" grasas trans"] Se mantiene entre corchetes hasta definir el valor máximo de no contiene grasas trans	

SODIO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de [120 o 100] mg de sodio Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
Muy bajo	No contiene más de 40 mg de sodio	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml.
		Por 100 g o 100 ml y en la porción establecida por el fabricante para platos preparados

SAL (*)	
----------------	--

Sin adición de sal	<p>1) El alimento no debe contener:</p> <p>1.1. Sal u otra sal de sodio adicionada,</p> <p>1.2. Ingredientes que contengan sales de sodio adicionados;</p> <p>2) El alimento de referencia es elaborado con sal;</p> <p>2) El alimento normalmente es elaborado con sal</p> <p>3) Si el alimento no cumple con la condición de “No contiene sodio”, deberá consignarse en el rotulo la frase [“contiene sodio propios de los ingredientes”] [“No es un alimento libre de sodio”], con caracteres de [igual] tamaño, color, realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria; con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o [“... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El tema sigue en estudio por las delegaciones</p> <p>4) El alimento cumple al menos con la condición de “bajo en sodio”.</p>
---------------------------	---

(*) el término “sal” se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio.

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	<p>[Contiene al menos [10%] de la VD para proteínas (sería [7.5] g (con un valor biológico no inferior a 20 - Canadá)]</p> <p>[Contiene al menos 5 g de proteína de origen animal (excepto colágeno) y legumbres. Propuesta Brasil]</p> <p>[Contiene al menos 7.5 g de proteínas (10% de la VD para proteínas) con un valor biológico no inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no sea menor del 80%.</p> <p>Exceptuando a la leche y al huevo en los que se considerará 6 g de proteínas. Propuesta Argentina]</p> <p>Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p> <p>Por porción.</p>
Alto contenido	<p>Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción</p>	<p>Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda</p> <p>Por porción.</p>

FIBRAS ALIMENTARIAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES

Fuente	Contiene al menos 3 g de fibra	Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda
	Contiene al menos 2,5 g de fibra	Por porción.
Alto tenor contenido	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción	
<p>[Las condiciones corresponden al total de contenido de fibra alimentaria si la Información Nutricional Complementaria no identifica cada fibra o fuente de la que proviene.]</p> <p>Las delegaciones estudiarán este punto internamente</p>		

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 15 % de la IDR.	<p>Por porción [cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a 50 g o 50 ml].</p> <p>[Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda. Propuesta de Brasil]</p> <p>Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente</p>
Alto tenor contenido	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción.	

5.2. CONTENIDO COMPARATIVO.

La comparación para los atributos "REDUCIDO" y "AUMENTADO" deberá cumplir con los dos requisitos que se mencionan a continuación:

a) Una diferencia relativa mínima de 25 %, en más o en menos, en el valor energético y/o en el contenido de nutrientes de los alimentos comparados. Para los micronutrientes se aceptará una diferencia relativa mínima del 10% de la IDR o DDR.

y, además:

b) Una diferencia absoluta mínima en el valor energético o en el contenido de nutrientes, igual a los valores definidos en las Tablas anexas, para los atributos "FUENTE" o "BAJO".

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	[Reducción mínima del 30% en el Valor Energético Total y diferencia mayor que 40kcal (170kJ) Propuesta Argentina]	Por porción comparada.
	Reducción mínima del [25]% en el Valor Energético Total	Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	
Y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "BAJO VALOR ENERGETICO"		

CARBOHIDRATOS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en carbohidratos	Por porción comparada.
		Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO	

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del [25% o 30%] en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por porción comparada.
	Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO. [Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o ["... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria. El tema sigue en estudio por las delegaciones	

GRASAS TOTALES	
ATRIBUTO	CONDICIONES

Reducido	[Reducción mínima del 30% en grasas totales y una diferencia mayor que 3g de grasas. Propuesta Argentina]	Por porción comparada.
	Reducción mínima del [25]% en grasas totales Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas totales”	
	[Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo la frase "no es un alimento reducido o bajo en valor energético", con caracteres de por lo menos 50% del tamaño de la declaración, [de forma legible y en un color contrastante al fondo del rotulo] o [... y del mismo color, realce, visibilidad y contraste] junto a la información nutricional complementaria] El tema sigue en estudio por las delegaciones	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	[Reducción mínima del 30% en grasas saturadas y una diferencia mayor que 1,5g de grasa saturada. Propuesta Argentina]	Por porción comparada.
	[Reducción mínima del 25% en grasas saturadas] Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> en el cálculo de grasas saturadas.	
	Y la reducción no debe resultar en un aumento de ácidos grasos <i>trans</i> y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”	
Y la energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.		

[GRASAS TRANS Argentina solicita la eliminación de esta INC, las demás delegaciones estudiarán la propuesta.]	
ATRIBUTO	CONDICIONES

Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas <i>trans</i> y	Por porción comparada. Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	1. La reducción no debe resultar en un aumento de grasas saturadas el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”]	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	[Reducción mínima del 30% en colesterol y una diferencia mayor que 20 mg de colesterol, Propuesta Argentina] [Reducción mínima del 25% en colesterol] y	Por porción comparada Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	
	El alimento cumple las condiciones del atributo “bajo contenido de grasas saturadas”	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en colesterol”	

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	[Reducción mínima del 30% en sodio y una diferencia mayor de 120 o 100 mg de sodio. Propuesta Argentina] [Reducción mínima del 25% en sodio.]	Por porción comparada. Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda
	Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en sodio o sal”	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del [25% o 30%] en el tenor de proteínas, (contiene un ratio en proteínas de no menos de 20 — Canadá) y presenta una diferencia no menor [al 10% de la VD] o [5 g] Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Por porción comparada. (Canadá — Cantidad razonablemente consumible) Por 30 g combinado con 125 mL de leche. Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del [25% o 30%] en fibras totales [y presenta una diferencia mayor a 2,5g] Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Diferencia mayor a 1.5g por porción Por porción comparada
		Diferencia mayor a 1.5 g por 100 g en platos preparados Por 100 g o 100 ml del plato preparado comparado según corresponda.
[Si la Información Nutricional Complementaria se basa en contenidos relativos de fibras identificadas o de fuentes de fibras identificadas, estas condiciones se establecen para cada una de las fibras diferenciadas.] Las delegaciones estudiarán el punto internamente		

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	[Aumento mínimo del 10% IDR y diferencia mayor a 15% de la IDR.] [Aumento mínimo del 15% IDR Propuesta Brasil] Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente	Por porción comparada [Por 100 g o 100 ml en platos preparados según corresponda, Propuesta Brasil] Las delegaciones estudiarán las propuestas internamente

Agregado VIII

V REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 "REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD" / COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA EXTR. N° 01/09

Montevideo, 14 al 18 de Setiembre de 2009

GRADO DE AVANCE COMISION DE ALIMENTOS – Programa de Trabajo 2009

Tema	Grado de avance										RExtrActa 01/09
	RO. Acta 01/07	RE. Acta 01/07	RO. Acta 02/07	RO. Acta 03/07	RO. Acta 01/08	RO. Acta 02/08	RO. Acta 03/08	RO. Acta 04/08	RO. Acta 01/09	RO. Acta 02/09	
Actualización de la Res. GMC N° 86/96. Aditivos BPF (*)	2	2	3	4	3	3	3	3	5		
Revisión de la Res. GMC N° 102/94. Límites de tolerancia para contaminantes inorgánicos (*)	(no agendada para esta reunión) 1	No tratado 1	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Declaración de Propiedades Nutricionales (CLAIMS)	-----	-----	-----	-----	2	3	3	3	3	3	3
Revisión de la Res. GMC 24/04 "Lista de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos destinados a entrar en Contacto con Alimentos"										2	3

(*) Temas que provienen del Programa de Trabajo 2007.

Referencia:

Grado 1 : Armonización no iniciada

Grado 2 : Disponibilidad de texto base y avances sobre el mismo, ejecución en pasos 1 y 2

Grado 3 : Análisis de los puntos conflictivos, ejecución en pasos 3 a 5

Grado 4: Análisis final del proyecto y compatibilización de las versiones en español y en portugués

Grado 5: Elevación del Proyecto armonizado a los Coordinadores Nacionales para su consideración y la realización de las consultas internas previstas en la Resolución GMC N° 56/02, si correspondiese

AGREGADO IX

V REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 "REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD"

COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA EXTR. N° 01/09

Montevideo, 14 al 18 de setiembre de 2009

AGENDA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

TEMAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES
Plenario	X	X	X	X/ACTA
a) Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional	X			
b) Revisión de la Res. GMC N° 102/94 "Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos"	X	X		
c) Claims	X	X	X	
d) Revisión de la Res. GMC 24/04 "Lista de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos destinados a entrar en Contacto con Alimentos"			X/M	
e) Programa de trabajo 2010			X/T	
f) Grado del cumplimiento de trabajo 2009			X/T	