

MERCOSUR/SGT N° 3/CA/ACTA N° 02/07

XXIX REUNIÓN ORDINARIA (DESCENTRALIZADA) 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 el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), entre los días 20 y 24 de agosto de 2007, la XXIX Reunión Ordinaria (Descentralizada) 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.

Los temas tratados en la Reunión fueron los siguientes:

1.- INSTRUCTIVO PARA LOS COORDINADORES DE LA COMISIÓN

La Comisión de Alimentos tomó conocimiento del Instructivo de los Coordinadores Nacionales.

2.- INCORPORACIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO NACIONAL

Las Delegaciones de Argentina y Brasil presentaron a las demás delegaciones las Resoluciones GMC incorporadas al Ordenamiento Jurídico Nacional, que se citan a continuación:

Argentina:

- Res. Conj. SPRyRS N° 71/07 y SAGPyA N° 214/07 que internaliza la Res. GMC N° 67/00 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Parafinas en Contacto con Alimentos”.

- Res Conj. SPRyRS N° 69/07 y SAGPyA N° 197/07 publicada en BO el día 30/05/07 que internaliza la Res. GMC N° 24/04 “RTM sobre la lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos”
- Res Conj. SPRyRS N° 108/07 y SAGPyA N° 12/07 publicada en BO el día 02/08/07 que internaliza la Res. GMC N° 15/05 “RTM para Restricción de uso de determinados Aditivos Alimentarios.”
- Res Conj. SPRyRS N° 51/07 y SAGPyA N° 127/07 publicada en BO el día 26/04/07 que internaliza la Res. GMC N° 07/06 “RTM sobre atribución de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 3 helados comestibles”.
- Res Conj. SPRyRS N° 67/07 y SAGPyA N° 195/07 publicada en BO el día 30/05/07 que internaliza la Res. GMC N° 08/06 “RTM sobre atribución de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13 salsas y condimentos”.
- Res Conj. SPRyRS N° 37 y SAGPyA N° 73, publicada en BO el día 27/03/07 que internaliza la Res. GMC N° 10/06 “RTM sobre atribución de aditivos aromatizantes/ saborizantes (Derogación de la Res. GMC N° 46/93)”
- Res Conj. SPRyRS N° 38 y SAGPyA N° 74, publicada en BO el día 27/03/07 que internaliza la Res. GMC N° 11/06 “RTM sobre lista general armonizada de aditivos alimentarios y sus clases funcionales”.
- Res Conj. SPRyRS N° 49/07 y SAGPyA N° 106/07 publicada en BO el día 23/04/07 que internaliza la Res. GMC N° 31/06 “Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. (complementación de la Res. GMC N° 46/03 y N° 47/03)”.

Brasil:

- Resolución ANVISA-RDC N° 20/07, publicada en el D.O.U. de 26/03/07, que internaliza la Resolución GMC N° 46/06 “RTM Disposiciones de Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en contacto con Alimentos (Derogación de la Res. GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99)”
- Resolución ANVISA-RDC N° 36/07, publicada en el D.O.U. de 21/06/07, que internaliza la Resolución GMC N° 48/06 “Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de la Res. GMC N° 44/03)”

El cuadro actualizado de las incorporaciones al OJN, consta como **Agregado IV**.

3.- ACTUALIZACIÓN DE LA RES. GMC N° 86/96 “RTM SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS A SER UTILIZADOS SEGÚN BPF”

Las delegaciones presentes acordaron establecer los siguientes criterios para realizar la revisión de la Resolución:

- 1 Se elaborará una lista positiva de aditivos alimentarios los que podrán ser utilizados según BPF.
- 2 Esta lista no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrán ser utilizados en las categorías de alimentos, y en las funciones, que así lo permitan, con las restricciones que surjan del análisis de los aditivos asignados a las siguientes categorías de alimentos, armonizadas en el MERCOSUR: Cereales y Productos a base de Cereales, Helados comestibles, Confituras, Postres, Productos de panificación y galletería, Carnes y productos cárnicos, Salsas y condimentos, Bebidas no alcohólicas, y Preparaciones industriales culinarias.

Los Estados Partes avanzaron en la revisión del documento Aditivos Alimentarios a ser utilizados según BPF. El documento de trabajo consta en el **Agregado V** (sólo en medio magnético).

La Delegación de Argentina se comprometió a enviar a las demás delegaciones, en un plazo no mayor de treinta días de la presente reunión, un documento que incluya el análisis de las categorías de alimentos ya armonizadas, afectadas por la nueva lista de aditivos BPF.

Las Delegaciones de Brasil y Uruguay se comprometieron a analizar el documento que remita Argentina y enviar sus observaciones, 15 días antes de la próxima reunión.

Con relación a glutamatos, guanilatos e inosinatos (INS de 620 a 635) y otros aditivos en la misma condición (referencia CODEX e IDA no especificada o IDA no limitada), la Delegación de Brasil solicita mantenerlos / incluirlos en la lista de aditivos BPF, considerando los criterios armonizados en la legislación MERCOSUR Res. GMC N° 52/98 y Res. GMC N° 17/93, así como lo acordado entre los Estados Partes en el Acta 01/99 “También se acuerda que los aditivos aprobados que posean IDA no especificada o IDA no limitada, se incorporarán en la lista de aditivos que pueden ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación.”

En ese sentido, la Delegación de Brasil entregó los documentos Food Allergies (INFOSAN/WHO/ 9/06/06), The Facts on Monosodium Glutamate (EUFIC – European Food Information Council, 11/2002), Informe de Parlamento Europeo sobre la propuesta de modificación de la Directiva 95/2/CE (13/06/2003). Asimismo, la Delegación de Brasil solicita a los países presentar los estudios científicos que justifiquen su propuesta de exclusión para los siguientes aditivos: glutamatos, guanilatos, inosinatos, curdlan, goma karaya, en la próxima reunión.

La Delegación Argentina concuerda con la Delegación de Brasil respecto al reconocimiento de los criterios armonizados en MERCOSUR, y en ese marco reitera lo expresado en el MERCOSUR/SGT N° 3/Acta N° 01/07 de Coordinadores Nacionales en la que consta: "... la Delegación Argentina sostiene los criterios establecidos en los RTM de asignación de aditivos. No obstante, ello no implica adoptar automáticamente lo establecido en el Codex Alimentarius si existieran fundamentos científicos y/o tecnológicos que justificaran la toma de decisión fundada en las restantes bibliografías de referencia".

Las Delegaciones se comprometieron a realizar todos los esfuerzos para finalizar los trabajos respecto de la lista de aditivos BPF en la próxima reunión y seguidamente concluir con la asignación de aditivos para snacks.

| Referencia | Título de la Actividad | Grado de Avance |
|----------------------------|---|-----------------|
| Revisión Res. GMC N° 86/96 | Actualización de RTM sobre Aditivos Alimentarios a ser utilizados según BPF | 3 |

4.- PIC's: REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL TOMATE

En cumplimiento a lo solicitado en el Instructivo de Coordinadores Nacionales para la XXIX Reunión de la Comisión de Alimentos, se procedió al análisis y discusión de las observaciones resultantes de la Consulta Interna realizada por Brasil, sobre el Proyecto de Res N° 01/07 – "RTM de Identidad y Calidad de Tomate".

Fueron analizados todos los ítems del Proyecto sobre los cuales existían observaciones y sugerencias por parte de Brasil, excepto el ítem 8, que por instrucción de los Coordinadores Nacionales se encuentra en dicho ámbito para su tratamiento.

En relación a los ítems analizados se alcanzó consenso en su totalidad, y el correspondiente Proyecto de Resolución consta como **Agregado VI**.

Cabe señalar que si bien el Acta se encuentra ad referendum de Paraguay, en esta reunión se contó con la presencia de un especialista de Paraguay en el tema.

| Referencia | Título de la Actividad | Grado de Avance |
|-------------------------------------|---|-----------------|
| Proyecto de Res. N° 01/07 Rev. 1 | Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Tomate | 5 |

5.- REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 28/93 “DISPOSICIONES SOBRE COLORANTES Y PIGMENTOS EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS”

Las delegaciones acordaron eliminar las descripciones de metodología analítica del Reglamento.

Asimismo, se acordó establecer la referencia bibliográfica de la Metodología de Referencia, que posibilite la determinación de límites establecidos en el Reglamento.

La Delegación de Brasil manifestó la preocupación en limitar a una sola metodología de referencia, que podría dificultar las posibilidades de utilización de metodología más moderna.

Las delegaciones se comprometieron a intercambiar información 30 días antes de la próxima reunión.

El documento de Trabajo actualizado consta en el **Agregado VII**.

| Referencia | Título de la Actividad | Grado de Avance |
|-------------------------------|---|-----------------|
| Revisión Res. GMC N° 28/93 | Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos | 2 |

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

Se dio comienzo al tratamiento de este tema tomado como base el documento enviado por la Delegación de Argentina.

La Delegación de Brasil propuso iniciar con los metales Arsénico, Cadmio, Plomo, Mercurio y Estaño, pues el establecimiento de niveles máximos para metales esenciales es más complejo por la falta de referencias internacionales.

También propuso que los niveles máximos no relacionados con inocuidad de los alimentos tengan un tratamiento diferencial.

Las delegaciones acordaron que para el caso de productos desecados, diluidos, transformados y compuestos los contenidos máximos deben deducirse de los factores específicos de concentración y dilución que se proporcionen en el momento de la autorización de los productos en relación con los límites establecidos para las materias primas.

Las delegaciones se comprometieron a intercambiar información 30 días antes de la próxima reunión.

El documento de Trabajo consta en el **Agregado VIII**.

| Referencia | Título de la Actividad | Grado de Avance |
|--------------------------------|---|------------------------|
| Revisión Res. GMC N° 102/94 | Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos | 2 |

7.- PLANILLA SOBRE GRADO DE AVANCE DEL PROGRAMA DE TRABAJO 2007 DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS

La planilla de grado de avance de la Comisión, consta en el **Agregado IX**.

8.- AGENDA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

La Agenda de la próxima Reunión consta en el **Agregado X**.

9.- OTROS TEMAS

Con el propósito de poder abordar todos los temas del Programa de Trabajo 2007, las delegaciones acordaron solicitar a los Coordinadores Nacionales que se extienda a 5 días la duración de la próxima reunión de la Comisión de Alimentos.

LISTA DE AGREGADOS

Los Agregados que forman parte de la presente Acta son los siguientes:

Agregado I Lista de Participantes

| | |
|----------------------|---|
| Agregado II | Agenda |
| Agregado III | Resumen del Acta |
| Agregado IV | Actualización del Cuadro OJN y documentos sobre incorporaciones entregados por Argentina y Brasil |
| Agregado V | Documento de Trabajo – Actualización de la Res. GMC N° 86/96 “RTM sobre Aditivos Alimentarios a ser utilizados según BPF” (<i>solo en medio electrónico</i>) |
| Agregado VI | Documento de Trabajo P. Res N° 01/07 Rev. 1 “RTM de Identidad y Calidad de Tomate” |
| Agregado VII | Documento de Trabajo – Revisión de la Res. GMC N° 28/93 “Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos” |
| Agregado VIII | Documento de Trabajo – Revisión de la Res. GMC N° 102/94 “Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos” |
| Agregado IX | Planilla de grado de avance del Programa de Trabajo 2007 de la Comisión de Alimentos |
| Agregado X | Agenda de la próxima Reunión |

Por la Delegación de Argentina
María del Carmen Cremona

Por la Delegación de Brasil
Claudia Tercilia Zucherato

Por la Delegación de Paraguay

Por la Delegación de Uruguay
María Borthagaray

AGREGADO I

XXIX REUNIÓN ORDINARIA (DESCENTRALIZADA) DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS

20-24 de agosto de 2007

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGACIÓN DE ARGENTINA

SECTOR OFICIAL

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|--------------------------|------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|
| María del Carmen Cremona | ANMAT | (5411) 4340-0800 Int.1215 | (5411)4340-0800 Int.1048 | <u>mcremona@anmat.gov.ar</u> |
| Alicia E. Menéndez | ANMAT | (5411) 4340-0800 Int. 3518 | (5411) 4340-0800- Int. 3518 | <u>amenende@anmat.gov.ar</u> |
| Lucia Jorge | SCT | (5411) 4349-4067 | (5411) 4349-4072 | <u>ljorge@mecon.gov.ar</u> |
| Natalia Curcio | SAGPyA | (5411) 4349-2041 | (5411) 4349-2097 | <u>ncurcio@mecon.gov.ar</u> |
| Matilde Maidana | SAGPyA SENASA | (5411) 4121-5296 | (5411) 4121-5284 | <u>mmaidana@senasa.gov.ar</u> |

SECTOR PRIVADO

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|----------------------|------------------|-------------------|------------------|--|
| Susana Socolovsky | COPAL | 005411-4774-6033 | 005411-4774-2886 | susanasocolovsky@pentachem.com.ar |
| Gabriel Durand | COPAL | 005411-47468300 | 005411 4746 8349 | gabriel.durand@am.csplc.com |
| Carlos Comagetto | COPAL | 005411-3327412524 | | Carlos.comazetto@kraftla.com |
| Miguel de Billerbeck | COPAL | 00543514208234 | | debille@satlink.com |
| Horacio Belcuore | COPAL | 00541148144020 | 00541148144020 | normastecnicas@cipa.org.ar |

DELEGACIÓN DEL BRASIL**SECTOR OFICIAL**

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|------------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------|--|
| Daniela Aparecida dos Reis Arquete | Ministério da Saúde ANVISA | (061) 3448-6290 | (061) 3448-6274 | daniela.arquete@anvisa.gov.br |

| | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------|---|
| Lucas Medeiros Dantas | Ministério da Saúde ANVISA | (061) 3448-6290 | (061) 3448-6274 | <u>lucas.medeiros@anvisa.gov.br</u> |
| Pollyanna Rodrigues Costa | Ministério da Saúde ANVISA | (61) 34481078 | (61) 34481089 | <u>articula.rel@anvisa.gov.br</u> |
| Cláudia Tercília Zucherato | SRI/MAPA | (61)3218-2440 | | <u>claudiaz@agricultura.gov.br</u> |
| Emival Martins Araújo | DIPOV/SDA/MAPA | (61)3218-2706 | | <u>emivalmartins@agricultura.gov.br</u> |
| Ligia Lindner Schreiner | Ministério da Saúde ANVISA | (61) 34486290 | (61) 34486274 | <u>Ligia.Schreiner@anvisa.gov.br</u> |
| Maria Manuela Motta dos Santos | MDIC/INMETRO | (21) 25632807 | | <u>mmsantos@inmetro.gov.br</u> |

SECTOR PRIVADO

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|-----------------------|-----------|---------------|-----|---|
| Kilen Bulos | ABIA | (11)50806831 | | <u>Kilen_bulo@aig.ajinomoto.com</u> |
| Masakatu Fuyimori | ABIA | (11) 50806753 | | <u>Fuyimori_masakatu@aig.ayinomoto.com</u> |
| María Cecilia Toledo | ABIA | (19) 35212170 | | <u>macecil@fea.unicamp.br</u> |
| Daniela Carnevalheiro | ABIA | (11)2179-2868 | | <u>daniela.carvalheiro@cs-americas.com</u> |
| Amanda Poldi | ABIA | (11)3030-1384 | | <u>detec@abia.org.br</u> |

| | | | | |
|----------------------|-------|---------------|----------------|--|
| Fernanda Simon | ABIAM | (11)4613-3881 | | fernanda.simon@danisco.com |
| Fatima D'Elia | ABIAM | (11)3081-6750 | (11) 4612-9227 | tecnico@abiam.com.br |
| Luis Baracal | ABIA | (19) 38699929 | | Luis.barcal@unilever.com |
| Alerandre Biella | ABIA | (11) 55085744 | | Alerandre.biella@br.nestle.com |
| Ana Lída Zanele | ABIA | | | Ana.rodriquez@danone.com |
| Fabio Takeo M. Itami | ABIA | (19) 37655151 | | Fabio.itami@kerrybrasil.com.br |

DELEGACIÓN DE PARAGUAY

SECTOR OFICIAL

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------|--------------|--|
| Roque Legisamón | Ministerio de Agricultura y Ganadería | 59521-582290 | 59521-582290 | roqueflm@yahoo.com |

DELEGACIÓN DE URUGUAY

SECTOR OFICIAL

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|-------------------|------------------|----------------------------|----------------|--|
| Jorge Remersaro | LATU | 598-2-601-3724 Int. 319 | 598-2-601-8554 | jremer@latu.org.uy |
| Maria Borthagaray | LATU | 598-2-601-3724 Int. 396 | 598-2-601-8554 | mbortha@latu.org.uy |
| Norma Lasalle | IMM | 1950 1966 | 19501966 | Im1484008@piso3.imm.gub.uy regulalim@piso3.imm.gub.uy |
| Luis Mele | MSP | | | lmele@msp.gub.uy |
| Marcelo Lagos | MSP | | | mlagos@msp.gub.uy |
| Jacqueline Cea | LATU | 598-2-601 37 24 int 328 | 598-2-6018554 | icea@latu.org.uy |
| Raquel Huertas | LATU | 598-2-601 37 24 | 598-2-6011854 | rhuertas@latu.org.uy |
| Miguel Scalone | DIGEGRA/MGAP | 3047422 | 3047422 | mscalone@mgap.gub.uy |
| Nora Enrich | DIGEGRA/MGAP | 3047422 | 3047422 | nenrich@mgap.gub.uy |

| | | | | |
|------------------|------|-------------------|---------|---|
| Pablo Pacheco | CAMM | | | |
| Katia Puchcariov | MGAP | 3098410 - 3098720 | 3093068 | <u>kpuchcariov@adinet.com.uy</u> |
| Eduardo Viñas | MGAP | 309810 int. 192 | 3093068 | <u>eduardovinas@hotmail.com</u> |

SECTOR PRIVADO

| NOMBRE | ORGANISMO | TELÉFONO | FAX | E-MAIL |
|-------------|-----------|----------|---------|--|
| Maria Hansz | CIALI-CIU | 6040493 | 6040495 | <u>mhansz@adinet.com.uy</u> <u>alimento@ciu.com.uy</u> |

AGREGADO II

XXIX REUNIÓN ORDINARIA (DESCENTRALIZADA) DEL SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD” / COMISIÓN DE ALIMENTOS ACTA 02/07

Montevideo, 20 al 24 de agosto de 2007

AGENDA DE LA REUNIÓN

| TEMAS | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|-------|--------|-----------|--------|---------|
| a) Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional | X | | | | |
| b) Actualización de la Res. GMC Nº 86/96 “RTM sobre Aditivos Alimentarios a ser utilizados según BPF” | X | X | | | |
| c) Análisis del P. Res.01/07 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de tomate (Derogación de la Res. GMC Nº 99/94)-excepto el punto 08 | X | X | X | | |
| d) Revisión de la Resolución GMC Nº 28/93 “Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos | | | X | X | |
| e) Revisión de la Res. GMC Nº 102/94 “Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos” | | | X | X | X/ACTA |

AGREGADO III

XXIX REUNIÓN ORDINARIA (DESCENTRALIZADA) DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 02/07

Montevideo, 20 al 24 de agosto de 2007

RESUMEN DEL ACTA

I- BREVE INDICACIÓN DE LOS TEMAS TRATADOS

Fueron tratados todos los temas de la Agenda, que consta en el Anexo II del Acta N° 02/07 de la Comisión de Alimentos.

II- PROYECTOS DE NORMAS

MERCOSUR/XXVII SGT N° 3/P. RES. N° 01/07 – Rev.1 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE (DEROGA LA RES. GMC N° 99/94)

Nota: si bien este proyecto se encuentra en el ámbito de Coordinadores Nacionales, se realizaron modificaciones resultantes de las observaciones de Brasil provenientes de la CI de Brasil (Agregado VI).

III- DOCUMENTOS ELEVADOS A CONSIDERACIÓN DEL PLENARIO DEL SGT N° 3

Actualización del cuadro del OJN (**Agregado V**).

IV- SOLICITUDES

Con el propósito de poder abordar todos los temas del Programa de Trabajo 2007, las delegaciones acordaron solicitar a los Coordinadores Nacionales que se extienda a 5 días la duración de la próxima reunión de la Comisión de Alimentos (**Punto 9 del Acta**).

Comissão de Alimentos/ SGT-3/ Mercosul – 20-24 de agosto, Montevideo, Uruguay

Documento de Trabalho Brasil – Atualização da GMC 86/96 – Aditivos BPF

Critérios:

1. Documento base: Resolução GMC nº. 86/1996
2. Alterações de INS, nomes e funções de acordo com a Resolução GMC nº. 11/2006
3. Inclusão de aditivos aprovados como BPF no Codex (Tabela 3 - CX/FA 07/39/8)

~~texto tachado~~: exclusão

Azul: inclusão (52 aditivos)

Realce amarelo: a IDA não é “não limitada” ou “não especificada” ou o aditivo não foi avaliado pelo JECFA /

Color verde: texto incorporado por Argentina

CODEX: Las categorías de alimentos En Trámite (ET) se encuentran en estudio y por el momento solo se puede emplear el aditivo como BPF para las categorías adoptadas.

ANEXO

**ADITIVOS AUTORIZADOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
(em ordem alfabética)**

| INS | Nombre del aditivo (Español) | Nome do aditivo (Português) | Clases funcionales/ Classes funcionais * | CODEX Codex Stan 192 Rev 7. 2006. Cuadro 3 (*) | UE (quantum satis) Dir 95/2/CE. Anexo I (**) Dir 94/36/CE. Anexo V (***) | FDA | JECFA |
|-----|---------------------------------|--------------------------------|---|---|--|-----|---------------------------|
| 260 | Ácido acético | Ácido acético | ACREG/CONS/A CI | Sí. Adoptada: 0.1.6.6 En tramite: 0.1.2.1 0.4.2.1 04.2.2.1 04.2.2.7 08.1.1 09.2 | Sí. -Quesos de tipo <i>mozzarella</i> y lactosuero -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -Pan elaborado exclusivamente | | IDA: acceptable (2004) |

| | | | | | | | |
|-----|----------------------|----------------------|-------------------------|--|--|--|--|
| | | | | 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 13.1.3 14.1.5 | con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. -aditivos alimentarios permitidos en preparados ▶ m7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀ para lactantes y niños de corta edad sanos((sólo para ajustar el ph) | | |
| 400 | Ácido algínico | Ácido algínico | ESP/EST/AGC/EMU/ GEL | Si. ET: 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.7 06.4.1 06.4.2 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. | | IDA: No especificada (1992). |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | Ácido ascórbico (L-) | ANT/FLO/ESTCOL | Si. Adoptadas: 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1.3.1 14.1.3.3 ET: 04.2.2.7 09.2 09.2.2 | Si. -Zumos y néctares de frutas mencionados en la Directiva 93/77/CEE (2) -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) - Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la | PRES,GRAS, GMP- 182.3013 DS, GRAS, GMP - 182.5013 NUTR, GRAS, GMP - 182.8013 | IDA: No especificada (1992); IDA de grupo para ác. ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |

| | | | | | | | |
|-----|---------------|---------------|-----------------------|--|--|---------------------------------|---|
| | | | | <p>12.1.2 12.2.1 14.1.2.2 14.1.2.4 14.1.3.2 14.1.3.4</p> | <p>Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías</p> <ul style="list-style-type: none"> -Leche parcial o totalmente Deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar. -Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas. -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva. -Preparados envasados de carne picada fresca -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal -Pain courant français -Pastas alimenticias frescas -Cerveza -Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | | |
| 330 | Ácido cítrico | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT/SE C | <p>Si. Adoptadas: 01.6.6 02.1.1</p> | <p>Si. -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3)</p> | GMP, Part 169, Dressings; | IDA: no limitada (1973); IDA de grupo para el ác. cítrico y |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>ET: 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.2.1.2 04.2.1 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.1 06.4.2 09.1 09.2 09.2.1 09.2.2 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 13.1.3 14.1.5</p> | <p>-Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar -Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) -Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas -Quesos de tipo <i>mozzarella</i> y lacto suero -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -Preparados envasados de carne picada fresca -Pastas alimenticias frescas -Cerveza -aditivos alimentarios permitidos en preparados para lactantes sanos -aditivos alimentarios permitidos en preparados ► m7 alimentos elaborados a base de cereales y</p> | <p>Part 133, Part 146 Canned Fruit Juices; Cheese; Part 166, Oleomargarine ;</p> | <p>sus sales de calcio, potasio, sodio y amonio.</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------|--|---|--|--|
| | | | | | alimentos infantiles ◀ para lactantes y niños de corta edad sanos. | | |
| 507 | Ácido clorhídrico | Ácido clorídrico | ACI/ACREG | Si. ET: 01.2.1 06.2 13.1.3 13.2 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (sólo para ajustarel pH) | MISC, REG, GMP, Modifier for food starch | IDA: No limitada (1965) |
| 315 | Ácido eritórico, ácido isoascórbico | Ácido eritórico, ácido isoascórbico | ANT/ESTCOL | Si. ET: 04.1.1 04.2.1.3 04.2.2.1 09.1 09.2.2 14.1.5 | ----- | | IDA: No especificada (1990) |
| 570 | Ácido esteárico, ácido octadecanoico | Ácido esteárico, ácido octadecanoico | ANESP/GLA/FOA | No. --- | Si. Dir 95/2/CE-L 61/9 ác. grasos | MISC, REG, GMP, Comp of chewing gum - 172.615; GRAS, GMP, 184.1090 | posible exclusión Não avaliado pelo JECFA; IDA: aceptable(1997) No safety concern at current levels of intake when used as a flavouring agent |
| 297 | Ácido fumárico | Ácido fumárico | ACREG/EST | Si. ET: 01.2.1 04.2.2.7 09.2 12.1.2 12.2.1 | No. ----- | | IDA: No especificada (1989, mantenida en1999 "No safety concern at current levels of intake when used as a flavouring agent"). IDA de grupo para el ácido fumárico y sus sales. |
| 574 | Ácido glucónico (D-) | Ácido glucônico (D-) | ACREG/RAI | No. | Si. | | Remite al INS 575 que tiene IDA: no especificada (1998). |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------|------------------------------|-----------|---|--|--|--|
| | | | | | ---- | | IDA de grupo para glucono delta-lactona, calcio gluconato, magnesio gluconato, potasio gluconato, y sodio gluconato |
| 620 | Ácido glutámico (L(+)-) | Ácido glutâmico (L(+)-) | EXA | Si. ET: 12.1.2 12.2.1 | No. -Condimentos y aderezos | | Possible exclusión IDA: no especificada (1987, mantenida en el 2004. "No safety concern at current levels of intake when used as a flavouring agent"). IDA de grupo para el ácido L-glutámico y sus sales de amonio, calcio, sodio, magnesio y potasio. |
| 626 | Ácido guanílico | Ácido guanílico | EXA | Si. ET: 12.1.2 12.2.1 | No. | | Possible exclusión IDA: no especificada (1985). IDA de grupo para el ácido guanílico y sus sales de calcio, disodio y dipotasio. |
| 630 | Ácido inosínico | Ácido inosínico | EXA | Si. ET: 12.1.2 12.2.1 | No. ---- | | Possible exclusión IDA: no especificada (1985). IDA de grupo para el ácido inosínico y sus sales de calcio, disodio y dipotasio. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | ACI/ACREG | Si. Adoptada: 01.6.6 ET: 01.2.1 01.4.1 01.4.2 | Si. -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) -Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva | | IDA: no limitada (1973, última evaluación 2001). "No safety concern at current levels of |

| | | | | | | | |
|-----|----------------------|----------------------|-----------|---|--|---|---|
| | | | | <p>02.1.2 02.1.3 02.2.1.2 04.2.1 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.1 06.4.2 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 13.1.3</p> | <p>79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías</p> <p>-Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas</p> <p>-Quesos de tipo <i>mozzarella</i> y lactosuero</p> <p>-Frutas, legumbres y hortalizas en conserva</p> <p>-Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal</p> <p>-Pastas alimenticias frescas</p> <p>-Cerveza</p> <p>-aditivos alimentarios permitidos en preparados para lactantes sanos</p> <p>-aditivos alimentarios permitidos en preparados ►m7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀ para lactantes y niños de corta edad sanos (sólo para ajustar el ph)</p> | | <p>intake when used as a flavouring agent”.</p> |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | Ácido málico (D-,L-) | ACREG/SEC | <p>Si.</p> <p>Adoptada: 01.6.6 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1.3.1 14.1.3.3 ET: 01.2.1</p> | <p>Si.</p> <p>-Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3)</p> <p>-Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías</p> | <p>MISC, GRAS/FS, GMP – 184.1069; < 3.4% - Nonalcoholic Beverages; < 3.0% Chewing Gum; < 0.8% - Gelatin,</p> | <p>IDA: no especificada (1969). IDA de grupo para ácido málico y sus sales de calcio, sodio y potasio.</p> <p>Para el caso de ácido málico D(-) y sus</p> |

| | | | | | | | |
|-----|------------------|------------------|----------------------|--|---|--|---|
| | | | | 01.2.1.2 04.2.1 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.2 09.2 12.1.2 12.2.1 13.1.3 13.2 14.1.5 | -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar (sólo para patatas peladas) -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -aditivos alimentarios permitidos en preparados ► m7 alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles ◀ para lactantes y niños de corta edad sanos. | Puddings & Fillings; < 6.9% - Hard Candy; < 2.6% - Jams & Jellies; < 3.5% Processed Fruits & Juices; < 3.0% - Soft Candy; < 0.7% -All other food; 131.144, Acidified Skim Milk; 146.113, Cnd Fruit Nectars; Part 150 (150.141, 150.161), Fruit Pdts; Part 169 (169.115, 169.140, 169.150), Dressings & Flavorings; | sales, el IDA no es aplicable para niños pequeños |
| 280 | Ácido propiónico | Ácido propiónico | CONS | Si. Figura en tabla BPF. Sólo existe límite para una categoría: 01.6.6 | No. ---- | PRES, GRAS/FS, GMP - 184.1081; Part 133 (133.149, 133.195), Propionic acid produced by bacteria, Swiss & Gruyere Cheese | IDA: no limitada (1973, mantenida 1997). IDA de grupo para ácido propiónico y sus sales de calcio, potasio y sodio. "No safety concern at current levels of intake when used as a flavouring agent". |
| 406 | Agar | Ágar | ESP/EST/GEL/AGC/ EMU | ET: 01.4.1 | Si. ---- | | IDA: no limitada (1973). |

| | | | | | | | |
|------|--|---|-----------------|--|------------------------|--|---|
| | | | | 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.4.1 06.4.2 08.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 13.2 14.1.5 | | | |
| 407a | Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | ESP/EST/GEL/EMU | Si. ET: 01.1.1 01.4.1 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.1 08.1 09.1 09.2.3 09.2.4.2 09.2.4.3 | Si. ---- | | IDA: no especificada (2001) IDA de grupo para la carragenina (INS 407) y algas <i>Euchema</i> procesada. |

| | | | | | | |
|------|--|---|------|--|--|---|
| | | | | 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.2.1 13.2 14.1.5 | | |
| 559 | Aluminio silicato | Silicato de aluminio | ANAH | Si. ET: 06.1 12.2.1 | No. -Sal y sus sustitutos -Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE -Chicle -Arroz -Embutidos (sólo tratamiento de superficie) -Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) | IDA: no especificada (1985) IDA de grupo para dióxido de silicio y ciertos silicatos (aluminio, calcio y sodio aluminio silicato). |
| 554 | Aluminio y sodio silicato, sodio aluminio silicato | Silicato de sodio e aluminio, aluminossilicato de sodio | ANAH | Si. Adoptada: 12.1.1 ET 06.1 | No. -Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE -Alimentos en tabletas y en forma de grageas -Chicle -Arroz -Embutidos (sólo tratamiento de superficie) -Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) | IDA: no especificada (1985) IDA de grupo para dióxido de silicio y ciertos silicatos (aluminio, calcio y sodio aluminio silicato). |
| 1100 | Amilasas | Amilasas | FLO | Si. <u>Aspergillus oryzae</u> var Adoptada: 06.2 ET: 06.1 06.4.2 11.4 13.2 <u>Bacillus subtilis</u> ET: 06.2.2 | No. | Ver con coadyuvantes - <u>Aspergillus oryzae</u> var : aceptable (1987) - <u>Bacillus stearo-thermophilus</u> : no especificada (1990) - <u>Bacillus subtilis</u> : no especificada (1990) |

| | | | | | | | |
|--------|--|--|-----------------|--|--|--|---|
| | | | | <u>Bacillus licheniformis</u> ET: 06.2.2 | | | - <u>Bacillus licheniformis: no especificada (1985)</u> - <u>Aspergillus niger, var.: no especificada (1989).</u> |
| 403 | Amonio alginato | Alginato de amônio | ESP/EST/EMU/GEL | Si. ET: 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 | Si. ---- | STAB, GRAS; BC, REG, GMP - In boiler water - 173.310 | IDA no especificada (1992) |
| 503 ii | Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido | Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio | ACREG/RAI/EST | Si. ET: 13.2 | Si. - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles. (sólo como gasificante). | | IDA: no especificada (1982) |
| 503 i | Amonio carbonato | Carbonato de amônio | ACREG/RAI/EST | Si. ET: 09.2.2 13.2 | Si. - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles. (sólo como gasificante). | | IDA: no especificada (1982) |
| 510 | Amonio cloruro | Cloreto de amônio | FLO | Si. ET: 04.2.2.7 08.1 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | No. ----- | | IDA: no limitada (1979). IDA de grupo para ácido clorhídrico y sus sales de magnesio, sodio y amonio. |
| 527 | Amonio hidróxido | Hidróxido de amônio | ACREG | Si. ET: 01.2.1.2 | Si. ---- | | IDA: no limitada (1965). |
| 517 | Amonio sulfato | Sulfato de amônio | FLO/EST | No. | No. ---- Dir 95/2/CE-L 61/35-soportes y disolv. soportes permitidos | MISC, GRAS, GMP - 184.1143 | Não avaliado pelo JECFA; |

| | | | | | | | |
|-----|----------------------|-------------------------|---------------------------|---|---|--|---|
| 380 | Amonio (tri) citrato | Citrato triamônico | ACREG | Si. Esta en tabla BPF adoptado 1999. NO tiene otros límites. | Si. --- | | IDA: no limitada (1979). IDA de grupo para el ácido cítrico y bases |
| 624 | Monoamonio glutamato | Glutamato de monoamônio | EXA | Si. ET: 08.1 12.1.2 12.2.1 | No. -Condimentos y aderezos | | Possible exclusión IDA: no especificada (1987). IDA de grupo para el ácido L-glutámico y sus sales de amonio, calcio, sodio, magnesio y potasio. |
| 263 | Calcio acetato | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG/ ESP | Si. ET: 13.2 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (qs solo para ajustar el pH) -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva - Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal - Pain courant français Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek | | IDA: no limitada (1973) |
| 404 | Calcio alginato | Alginato de cálcio | ESP/EST/GEL/ ANESP/EMU | Si. ET: 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 14.2.3.2 | Si. ---- | | IDA: no especificada (1992) |
| 302 | Calcio ascorbato | Ascorbato de cálcio | ANT | Si. Adoptada: | Si. -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, | | IDA: no especificada (1981) |

| | | | | | | | |
|-------|------------------|---------------------|----------------------------|---|--|--|--|
| | | | | 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1.3.1 14.1.3.3 ET: 02.1.2 02.1.3 04.1.1 04.2.2.1 08.1.2 09.1 09.2.2 14.2.3 | congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar -Compota de fruta -Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva - <i>Gehakt</i> -Preparados envasados de carne picada fresca -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal - Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek | | IDA de grupo para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |
| 170 i | Calcio carbonato | Carbonato de cálcio | ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU | Si. Adoptada: 12.1.1 ET: 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 04.1.1.2 04.2.1.2 06.2.1 08.1.1 09.1.1 09.1.2 09.2.1 09.2.2 09.2.3 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles -Zumo de uva según la Directiva 93/77/CEE -Quesos curados -Queso fermentado en lonchas y Rallado | DS/NUTR, GRAS, GMP - 182.5191, 182.8191 | IDA: no limitada (1965) |

| | | | | | | |
|-----|--------------------|-----------------------|-------------|---|---|-------------------------|
| | | | | 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 10.1 13.1.3 13.2 | | |
| 509 | Calcio cloruro | Cloreto de cálcio | EST/FIR/ESP | <p>Si.</p> <p>Adoptada: 01.8.2 ET: 01.4.1 01.4.2</p> | <p>Si.</p> <p>-Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías</p> <p>- Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4)</p> <p>-Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar</p> <p>-Compota de fruta (<i>qs para la compota, pero no para la de manzana</i>)</p> <p>-Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados</p> <p>- Quesos curados</p> <p>-Frutas, legumbres y hortalizas en conserva</p> <p>-Queso fermentado en lonchas y rallado</p> | IDA: no limitada (1973) |
| 623 | Calcio diglutamato | Diglutamato de cálcio | EXA | Si. | No. | Posible exclusión |

| | | | | | | | |
|-----|------------------|---------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|
| | | | | ET: 12.1.2 12.2.1 | -Condimentos y aderezos | | IDA: no especificada (1987). IDA de grupo para el ácido L-glutámico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, monosodio y potasio. |
| 578 | Calcio gluconato | Gluconato de calcio | ACREG/FIR/EST/ ESP/SEC | Si. Tabla BPF. Adoptado 1999. Límites para : 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 | Si. | MISC, GRAS/FS, GMP - 184.1199; Part 150, Art Sw Jelly & Preserves; Part 582, NUTR/DS, GRAS, GMP - 182.8201, 182.5201 | IDA: no especificada (1998). IDA de grupo para glucono delta-lactona, calcio gluconato, magnesio gluconato, sodio gluconato y potasio gluconato. |
| 526 | Calcio hidróxido | Hidróxido de calcio | ACREG/FIR | Si. Adoptada: 01.8.2 02.2.1.1 ET: 01.2.1.2 08.1.1 13.1.1 13.1.2 13.1.3 13.2 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo para ajustar el pH) | | IDA: no limitada (1965) |
| 327 | Calcio lactato | Lactato de calcio | ACREG/FLO/FIR/AN T/ EMU/EST/ESP | Si. ET: 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 13.1.3 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo para ajustar el pH) -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) -Confituras, jaleas y mermeladas | | IDA: no limitada (1974). Ni el D(-) ácido láctico ni DL-ácido láctico debieran ser usadas en fórmulas infantiles. |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------|----------------------|-----------|--|---|---|--|
| | | | | 13.2 | mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal -Pain courant français ; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek | | |
| 529 | Calcio óxido | Óxido de cálcio | ACREG/FLO | Sí. ET: 01.2.1.2 08.1.1 | Sí. ----- | DS/NUTR, GRAS, GMP - 182.5210, 182.8210, 184.1210 | IDA: no limitada (1965) |
| 282 | Calcio propionato | Propionato de cálcio | CONS | Si. Se encuentra en la lista BPF, Adoptada 1999. Límites para las cat.: 01.6.6 06.2 06.4.1 06.4.2 | No. ---- | | IDA: no limitada (1973, mantenida en 1997). IDA de grupo para el ácido propiónico y sus sales de calcio, potasio y sodio. |
| 552 | Calcio silicato | Silicato de cálcio | ANAH | Si. Adoptada: 12.1.1 | No. -Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE -Alimentos en tabletas y en forma de grageas -Chicle -Arroz -Embutidos (sólo tratamiento de superficie) -Confitería, excluido el chocolate | AC, REG, GMP, Max 2% in foods except 5% in baking powder - 172.410 | IDA: no especificada (1985). IDA de grupo para el dióxido de silicio, aluminio silicato, calcio silicato, aluminio y calcio silicato y sodio aluminio silicato. |

| | | | | | | | |
|--------|---|---------------------------------------|---------------------------------------|---|---|--|--|
| | | | | | (sólo tratamiento de superficie) | | |
| 516 | Calcio sulfato | Sulfato de calcio | FLO/SEC/FIR/ACRE G/ AGC/EST/ESP | Si. ET: 01.4.1 01.4.2 06.2.1 | Si. ---- | | IDA: no limitada (1973) |
| 556 | Calcio y aluminio silicato | Silicato de calcio e aluminio | ANAH | Si. Adoptada: 12.1.1 ET: 06.1 14.2.3 | No. - Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE - Chicle - Confeitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) | | IDA: no especificada (1985). IDA de grupo para el dióxido de silicio, aluminio silicato, calcio silicato, aluminio y calcio silicato y sodio aluminio silicato. |
| 352 ii | Calcio (mono) malato, calcio malato ácido | Malato de calcio, malato monocálcico | ACREG | Si. ET: 14.2.3 | Si. ---- | | IDA no especificada (1979). IDA de grupo para el ácido málico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |
| 333 | Calcio (tri) citrato, calcio citrato | Citrato tricálcico, citrato de calcio | ACREG/FIR/SEC/ ANT/ EMU | Si. ET: 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 04.2.2.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.4 12.2.1 13.1.3 13.2 | Si. -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) -Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías - Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el | DS/NUTR, GRAS, GMP - 182.5195, 182.8195 | IDA no limitada (1973). |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------|------------------------|-----|--|--|---|--|
| | | | | | <p>consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar</p> <ul style="list-style-type: none"> - compota de frutas (qs excepto compota de manzana) -Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados -Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) -Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -<i>Gehakt</i> -Preparados envasados de carne picada fresca -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo para ajustar el pH) -En productos a base de frutas con bajo contenido en azúcar | | |
| 629 | Calcio 5'-guanilato | 5'-Guanilato de calcio | EXA | <p>Si.</p> <p>ET: 12.1.2 12.2.1</p> | <p>No.</p> <p>----</p> | <p>Posible exclusión IDA: no especificada (1985). IDA de grupo para el ácido guanílico y sus sales de calcio, disodio y dipotasio.</p> | |
| 633 | Calcio 5'-inosinato | 5'-Inosinato de calcio | EXA | <p>Si.</p> | <p>No.</p> | <p>Posible exclusión IDA: no especificada</p> | |

| | | | | | | | |
|------|------------------------------|-----------------------------|-----|--|---|--|--|
| | | | | ET: 12.1.2 12.2.1 | - Aderezos y condimentos | | (1985). IDA de grupo para el ácido inosínico y sus sales de calcio, disodio y dipotasio. |
| 634 | Calcio 5'-ribonucleótido | 5'-Ribonucleótido de calcio | EXA | Si. ET: 04.2.2.7 06.4.2 12.1.2 12.2.1 | No. - Aderezos y condimentos | | Possible exclusión IDA no especificada (1974). |
| 635 | Sodio-(di) 5'-ribonucleótido | 5'-Ribonucleótido disódico | EXA | Si. ET: 04.2.2.7 06.4.2 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | No. - Aderezos y condimentos | | Possible exclusión IDA no especificada (1974). |
| 150a | Caramelo I – simple | Caramelo I – simples | COL | Si. ET: 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.7 06.1 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1.1 09.1.2 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 | Si. -Cerveza. -Cidre bouché - Malt bread - Whisky, Whiskey, bebidas espirituosas de cereales (distintas del Korn, del Kornbrand o del eau de vie de seigle marque nationale luxemhourgeoise), aguardiente de vino, ron, Brandy, Weinbrand, orujo, aguardiente de orujo (distinto del Tsikoudia y el Tsipouro y del eau de vie de marc marque nationale luxemhourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira veiha tal como figuran en el Reglamento (CEE) n° 1576/89 -Americano -Bitter Soda, Bitter Vino tal como | | IDA: no especificada (1985) |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|---|---|--|------------------------------|
| | | | | 10.1 12.1.2 12.2.1 14.1.5 14.2.3 | figuran en el Reglamento (CEE) n° 1601/91 - Vinos de licor y vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas - Verduras en vinagre, salmuera o aceite (con exclusión de las aceitunas) - Confitura, lalcas y mermeladas, tal como figuran en la Directiva 79/693/CEE y otros preparados similares de fruta, incluidos los productos con pocas calorías - Embutidos, patés y terrinas - Carne de hamburguesa con un contenido mínimo en verduras o cereales del 4 % | | |
| 290 | Carbono dióxido | Dióxido de carbono | CONS | Si. Adoptada: 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1. 3.1 14.1.3.3 ET: 01.1.1 01.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1 04.2.1 04.2.2.1 06.4.1 09.1 09.2.1 13.2 14.1.5 14.2.3 | Si. ---- | | IDA no especificada (1985). |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: | Si. -Nata normal pasterizada | | IDA: no especificada (1989). |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|-------------|--|------------------------|--|---|
| | | | | 01.1.1.1 01.2 01.2.2 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 13.2 14.1.5 | | | IDA de grupo para las celulosas modificadas: etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa. |
| 469 | Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP | Si. Tabla BPF – Adoptada 2001. No tiene límites para otras cat. | Si. ---- | | IDA no especificada (1998). Incluida en el IDA de grupo con etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa. |
| 468 | Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST | Si. Tabla BPF. Adoptada 2005. No tiene límites para otras cat. | No. | | IDA: no especificada (2002). Incluida en el IDA de grupo “no especificada” con otras celulosas modificadas). |

| 160a ii | Carotenos, extractos naturales | Carotenos, extratos naturais | COL | NO | SI Dir.94/36/CE anexo V | | Posible exclusión IDA aceptable (vegetales) No asignada (algas) (1993) |
|---------|---|---|----------------------|---|--|--|--|
| 407 | Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU/AGC | Si. ET: 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.1 08.1 09.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 13.2 14.1.5 | Si. -Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) -Nata normal pasterizada | | IDA no especificada (2001). IDA de grupo para la carragenina y algas Euchema procesada. |
| 460 ii | Celulosa en polvo | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP/AGC/EST | Si. ET : 01.1.1.2 01.2.1.1 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 | Si. | | IDA no especificada (1976). |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---|--|--|-----------------------------|
| | | | | 04.2.1.2 04.2.2.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 13.2 14.1.5 | | | |
| 460 i | Celulosa microcristalina | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH/ESP/AGC/FOA | Si. ET: 01.1.1 01.2.1.1 01.2.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.4.1 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1 10.2.1 10.2.2 11.2 11.3 11.4 12.2.1 13.2 | Si. -Queso fermentado en lonchas y rallado | | IDA no especificada (1997). |

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|--|---------------------------|---|
| | | | | 14.1.5 | | | |
| 902 | Cera candelilla | Cera candelilla | GLA/AGC Dir 95/2/CE-L 61/32 | No. Adoptada: 04.1.1.2 04.2.1.2 05.1.4 05.1.5 05.2 05.3 05.4 07.2 13.6 14.1.5 15.0 | No. -Como agentes de recubrimiento sólo para: — Confitería (incluido el chocolate) — Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate — Productos de aperitivo — Frutos secos — Granos de café | CTG, GRAS, GMP - 184.1976 | IDA aceptable (2005); "No safety concern at the predicted dietary exposure (less than 650 mg/person per day)" |
| 901 | Cera de abejas (blanca y amarilla) | Cera de abelha (branca e amarela) | GLA/EST/AGC Dir 95/2/CE-L 61/32 | No. Adoptada: 04.1.1.2 04.2.1.2 05.1.4 05.1.5 05.2 05.3 05.4 07.2 13.6 14.1.5 15.0 | No. Como agentes de recubrimiento sólo para: — Confitería (incluido el chocolate) — Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate — Productos de aperitivo — Frutos secos — Granos de café | | IDA aceptable (2005); "No safety concern at the predicted dietary exposure (less than 650 mg/person per day), based on the long history of use and lack of toxicity observed with the major components of beeswax" |
| 140 i | Clorofila | Clorofila | COL | Si. ET: 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 | Si. - Queso Sage Derby - Verduras en vinagre, salmuera o aceite (con exclusión de las aceitunas) - Confitura, mermeladas y mermeladas, tal como figuran en la Directiva 79/693/CEE y otros preparados similares de fruta, incluidos los | | INS 140 "Clorofilas": IDA no limitada (1969). |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|
| | | | | 08.1.1 09.1.1 09.1.2 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 10.1 14.2.3.2 14.2.3.3 | productos con pocas calorías - Bebidas aromatizadas no alcohólicas Frutas, legumbres y hortalizas confitadas Mostarda di frutta Conservas de frutas rojas Confitería y repostería Adornos y cobertura Bollería fina (por ejemplo bollos, galletas, bizcochos y barquillos) Helados Quesos fundidos aromatizados Postres, incluidos los productos lácteos aromatizados Salsas, aderezos (por ejemplo, polvo de curry, Tandoori), encurtidos, condimentos, Chutney y Piccalilli - Pescado ahumado «Saladitos»: bocaditos salados secos a base de patatas, cereales o almidón — bocaditos salados aromatizados extrudidos o expandidos — otros bocaditos salados y frutas secas saladas Corteza comestible de queso y tripa comestible Preparados completos de régimen para el control del peso que sustituyan a una comida o el régimen alimenticio de un día Preparados completos y complementos nutritivos para uso bajo control médico Complementos alimenticios/ integradores de régimen dietético Líquidos Complementos alimenticios/ | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|

| | | | | | | | |
|----------|------------------|---------------------|-----|---|---|--|--|
| | | | | | <p>integradores de régimen dietético sólidos</p> <p>Sopas</p> <p>Sucedáneos de la carne y de pescado a base de proteínas vegetales</p> <p>Bebidas espirituosas (incluidos los productos con un grado alcohólico inferior al 15 %), excepto las que figuran en el Anexo II o en el Anexo III</p> <p>Vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas tal como figuran en el Reglamento (CEE) n° 1601/91, excepto los que figuran en el Anexo II o en el Anexo III</p> <p>Mostaza</p> <p>Pasta de pescado y crustáceos</p> <p>Crustáceos precocidos</p> <p>Sucedáneos del salmón</p> <p>Surimi</p> <p>Huevas de pescado</p> <p>Vinos de fruta (con o sin gas)</p> <p>Sidra (excepto Cidre bouché) y perada</p> <p>Vinos de fruta, sidra y perada aromatizados</p> | | |
| 1001 i | Colina acetato | Acetato de colina | EMU | <p>Si.</p> <p>1001: Lista BPF, Adoptada 1999</p> | <p>No está en La lista de UE</p> | <p>NUTR/DS, GRAS, GMP - 182.5252. 182.8252</p> | <p>INS 1001 “Colina sales” IDA no limitada (1971).</p> |
| 1001 ii | Colina carbonato | Carbonato de colina | EMU | | | | |
| 1001 iv | Colina citrato | Citrato de colina | EMU | | | | |
| 1001 iii | Colina cloruro | Cloreto de colina | EMU | | | | |
| 1001 vi | Colina lactato | Lactato de colina | EMU | | | | |
| 1001 v | Colina tartrato | Tartarato de colina | EMU | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|--------------------|-----------------|--|---|--|---|
| 424 | Curdlan | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST | Si. ET: 06.4.1 | No. | | Posible exclusión IDA no especificada (2001). |
| 171 | Dioxido de titânio | Dióxido de titânio | COL | Si. ET: 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 09.1.1 09.1.2 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 10.1 14.2.3.2 | Si. - Bebidas aromatizadas no alcohólicas Frutas, legumbres y hortalizas confitadas Mostarda di frutta Conservas de frutas rojas Confitería y repostería Adornos y cobertura Bollería fina (por ejemplo bollos, galletas, bizcochos y barquillos) Helados Quesos fundidos aromatizados Postres, incluidos los productos lácteos aromatizados Salsas, aderezos (por ejemplo, polvo de curry, Tandoori), encurtidos, condimentos, Chutney y Piccalilli - Pescado ahumado «Saladitos»: bocaditos salados secos a base de patatas, cereales o almidón — bocaditos salados aromatizados extrudidos o expandidos — otros bocaditos salados y frutas secas saladas Corteza comestible de queso y tripa comestible Preparados completos de régimen para el control del peso que sustituyan a una comida o el régimen alimenticio de un día Preparados completos y complementos nutritivos para | | IDA no limitada (1969). |

| | | | | | | | |
|-----|-----------|-----------|-------------|---|--|--|------------------------------------|
| | | | | | <p>uso bajo control médico</p> <p>Complementos alimenticios/integradores de régimen dietético líquidos</p> <p>Complementos alimenticios/integradores de régimen dietético sólidos</p> <p>Sopas</p> <p>Sucedáneos de la carne y de pescado a base de proteínas vegetales</p> <p>Bebidas espirituosas (incluidos los productos con un grado alcohólico inferior al 15 %), excepto las que figuran en el Anexo II o en el Anexo III</p> <p>Vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas tal como figuran en el Reglamento (CEE) n° 1601/91, excepto los que figuran en el Anexo II o en el Anexo III</p> <p>Mostaza</p> <p>Pasta de pescado y crustáceos</p> <p>Crustáceos precocidos</p> <p>Sucedáneos del salmón</p> <p>Surimi</p> <p>Huevas de pescado</p> <p>Vinos de fruta (con o sin gas)</p> <p>Sidra (excepto Cidre bouché) y perada</p> <p>Vinos de fruta, sidra y perada aromatizados</p> | | |
| 968 | Eritritol | Eritritol | EDU/EXA/HUM | <p>Si.</p> <p>Tabla BPF Adoptado 2001. Con límite para las siguientes cat:</p> | <p>- Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el artículo 2, apartado 3)</p> | | <p>IDA no especificada (1999).</p> |

| | | | | | | | |
|------|---|---|-----------------------------------|--|--|--|--|
| | | | | 01.2 01.4.1 01.4.2 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | | | |
| 472f | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con mezcla de ácido acético y ácido tartárico | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con mistura de ácido acético e ácido tartárico | EMU/EST/SEC Dir 95/2/CE-L 61/8 | No. | Si. -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal | | IDA "no limitada" retirada. Las especificaciones se combinaron con el INS 472e : 0-50mg/kg p.c., (2003). |
| 472a | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con ácido acético | EMU/EST/SEC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 06.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 14.1.5 | Si. -Arroz de cocción rápida -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal | | IDA no limitada (1973). Como la suma del total de los ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácidos acético, cítrico, láctico y tartárico, siempre que la ingesta total del aditivo alimentario ácido tartárico no exceda 30 mg/kg. |
| 472c | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con ácido cítrico | EMU/EST/SEC/ANT/ ESP/FLO | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 | Si. -Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal | | IDA no limitada (1973). Como la suma del |

| | | | | | | | |
|------|---|--|-------------|--|--|--|--|
| | | | | 01.2.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.7 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas | | total de los ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácidos acético, cítrico, láctico y tartárico, siempre que la ingesta total del aditivo alimentario ácido tartárico no exceda 30 mg/kg. |
| 472b | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con ácido láctico | EMU/EST/SEC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 02.1.2 04.1.1.2 04.2.1.2 06.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 14.1.5 | Si. ---- | | IDA no limitada (1973). Como la suma del total de los ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácidos acético, cítrico, láctico y tartárico, siempre que la ingesta total del aditivo alimentario ácido tartárico no exceda 30 mg/kg. |
| 472d | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos | Ésteres de mono e diglicerídeos de | EMU/EST/ANT | No. | Si. | | Não avaliado pelo JECFA; |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|--|---|---|--|
| | grasos con ácido tartárico | ácidos grasos con ácido tartárico | | | Dir 95/2/CE-L 61/8 | | |
| | | | | | -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal | | |
| 462 | Etilcelulosa | Etilcelulose | EST/AGC | Si. Tabla BPF. No tiene límites para otras cat. | Si. | MISC, REG, GMP, As binder or filler in dry vitamin preps or component of protective ctg for vit & min tabs, or as fixative in flavor compounds - 172.868; 573.420; In anima diamine dihydroiodide | IDA no especificada (1989). IDA de grupo para celulosas modificadas: etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa |
| 467 | Etilhidroxietilcelulosa | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST | Si. Tabla BPF. No tiene límites para otras cat. | No. | | IDA no especificada (1989). Incluida en el IDA de grupo con etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | Mono e diglicerídeos de ácidos grasos | EMU/EST/ANESP/AGC/ESP | Si. ET: 04.1.1.2 04.2.1.2 | Si. -Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva | | IDA no limitada (1973). |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------|---------------------|-------------------------|---|--|---|--|
| | | | | 06.1 06.4.1 08.1.1 08.1.2 09.1 10.2.2 14.1.5 | 73/241/CEE (1) -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) -Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías -Nata normal pasterizada -Arroz de cocción rápida -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal -Pain courant français Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek -Pastas alimenticias frescas | | |
| - | Gelatina | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL | | | | |
| 422 | Glicerina, glicerol | Glicerina, glicerol | HUM/EST/ESP/ EMU/AGC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.7 06.4.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 | Si. -Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1) | MISC, GRAS/FS, GMP, Part 169, Food Flavorings, 182.1320; | IDA no especificada (1976). Última evaluación 2002. Evaluación no finalizada, pendiente de evaluación como "flavouring agent" |

| | | | | | | | |
|------|---------------------------|---------------------------|-------------------|--|--|---|--|
| | | | | 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | | | |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC | Si. Adoptada: 01.6.6 ET: 01.2.1 01.2.1.2 02.1.2 02.1.3 06.4.1 | Si. -Quesos curados -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -Pastas alimenticias frescas -Queso fermentado en lonchas y rallado | MISC, GRAS, GMP, FS, As curing or pickling agent, leavening agent, sequestrant, or pH control agent (See specs in 184.1318) | IDA no especificada (1998) IDA de grupo para glucono delta-lactona, calcio gluconato, magnesio gluconato, potasio gluconato, y sodio gluconato. |
| 1102 | Glucosa oxidasa | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST | Si. ET 14.2.3 | No. ---- | | Ver con coadyuvantes IDA no especificada (1974) de <i>Aspergillus niger</i> |
| 414 | Goma arábica, goma acacia | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.2 04.1.1.2 06.4.1 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 | Si. -Cerveza -Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1) (Únicamente como agentes de recubrimiento <i>quantum satis</i>) | STAB, GRAS/FS, GMP, See Reg -184.1330; Part 169, Dressings for Foods; Part 135, Ice Cream; Part 169, Vanilla Powder | IDA no especificada (1989). |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|-------------|---|------------------------------------|--|--|
| | | | | 14.1.5 | | | |
| 410 | Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU | Si. ET: 01.1.1.1 01.2 01.2.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 06.1 06.4.1 06.4.2 08.1.2 09.2 10.2.1 10.2.2 12.2.1 14.1.5 14.2.3 | Si. -Castañas en líquido | | IDA no especificada (1981). |
| 418 | Goma gellan | Goma gelana | ESP/EST/GEL | Si. ET: 01.1.1 01.2.1.1 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.4.1 06.4.2 | Si. | | IDA no especificada (1990). El potencial efecto laxativo a altas ingestas debería ser tomado en cuenta cuando es usado como un aditivo alimentario. |

| | | | | | | | |
|-----|--|-----------------------------|-----------------|--|--|--|---|
| | | | | 08.1 09.1 09.2 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 13.2 14.1.5 14.2.3 | | | |
| 412 | Goma guar | Goma guar | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: 01.2 01.2.2 01.4.1 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.7 06.1 06.4.1 06.4.2 08.1.2 09.2 09.2.1 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 14.2.3 | Si. -Castañas en líquido | | IDA no especificada (1975). |
| 416 | Goma karaya, goma sterculia, goma caraya | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: 02.1.2 | No. -Complementos alimenticios tal como se definen en | | Posible exclusión IDA no especificada (1988). |

| | | | | | | | |
|-----|-------------|-------------|-----------------|--|-------------------------|--|---|
| | | | | 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.4.1 06.4.2 08.1 09.2 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 13.2 14.1.5 14.2.3 | la Directiva 2002/46/CE | | |
| 425 | Goma konjak | Goma konjac | ESP/EST/EMU/GEL | Si. ET: 01.1.1 01.2 01.2.1.2 01.4.1 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.4.1 08.1 09.1 09.2 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 13.2 | No. ---- | | Posible exclusión IDA no especificada (1996). |

| | | | | | | |
|-----|--------------------|--------------------|--------------------------------|---|---|-----------------------------|
| | | | | 14.1.5 14.2.3 | | |
| 904 | Goma laca, shellac | Goma laca, shellac | GLA/AGC Dir 95/2/CE L 61/32 | No. Adoptado: 04.1.1.2 04.2.1.2 05.1.4 05.1.5 05.2 05.3 05.4 07.2 13.6 14.1.5 15.0 | No. -Como agentes de recubrimiento sólo para: — Confitería (incluido el chocolate) — Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate — Productos de aperitivo — Frutos secos — Granos de café | IDA aceptable (1992); |
| 417 | Goma tara | Goma tara | ESP/EST | Si. ET: 01.1.1 01.2.1.1 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.1 06.4.2 08.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 | Si. | IDA no especificada (1986). |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|-----------------|--|---------------------------------|--|-----------------------------|
| | | | | 10.2.2 12.2.1 13.2 14.1.5 14.2.3 | | | |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 06.4.1 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 14.2.3 | Si. ---- | | IDA no especificada (1985). |
| 415 | Goma xántica, goma xantan, goma de xantano | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA | Si. ET: 01.1.1.1 01.2 01.2.1.1 01.4.1 | Si. -Castañas en líquido | EMUL, REG, GMP, In foods which standards do not preclude use - 172.695; FS, Food | IDA no especificada (1986). |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|-------------------------|-----------------|---|--------------------|---|--|
| | | | | 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 04.2.2.1 04.2.2.7 08.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 14.2.3 | | Dress - Part 169; Cheeses and Rel Cheese Prods - Part 133 | |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. ---- | MISC, REG, GMP, EMUL, STAB - 172.870 | IDA no especificada (1989) IDA de grupo para celulosas modificadas: etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa. |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelul | Hidroxipropilmetilcelul | ESP/EMU/EST/AGC | Si. | Si. | EMUL, | |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------|------------------------|--------------------------|--|---|---|--|
| | osa | ose | | <p>Et:</p> <p>01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5</p> | | <p>REG/FS, GMP - 172.874;Part 169, Dressings; Part 135, Fr Desserts</p> | <p>IDA no especificada (1989) IDA de grupo para celulosas modificadas: etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa.</p> |
| 953 | Isomalta (isomaltitol) | Isomalte (isomaltitol) | EDU/GLA/ANAH/ AGC/EMU | <p>Si.</p> <p>ET:</p> <p>01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 11.3</p> | <p>- Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) - Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados - Licores <i>(para fines distintos de la edulcoración)</i></p> | | <p>IDA no especificada (1985).</p> |

| | | | | | | | |
|-----|-----------|-----------|-------------------------|--|---|--|----------------------------|
| | | | | 11.4 12.1.2 12.2.1 | | | |
| 966 | Lactitol | Lactitol | EDU/AGC/EMU/ EST/ESP | Si. ET: 06.4.2 08.1 09.1 09.2.1 11.4 12.1.2 12.2.1 13.2 | - Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) - Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados - Licores <i>(para fines distintos de la edulcoración)</i> | | IDA no especificada (1983) |
| 322 | Lecitinas | Lecitinas | EMU/ANT/EST | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 02.2.1.2 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. -Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1) -Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal -Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek -Pastas alimenticias frescas | REG, GMP, Comp of defoamer - 173.340; EMUL, REG, GMP, In foods where standards do not preclude use - 172.814 | IDA no limitada (1973) |

| | | | | | | | |
|-------|---|---|--------------------|--|---|---|--|
| 1104 | Lipasas | Lipases | EXA | <p>Si.</p> <p>Tabla BPF. Adoptada 1999. NO tiene límites para otras cat.</p> | <p>No.</p> | <p>(Enzymes from plant and animal sources - ENZ, GRAS, GMP - GRAS affirmation of the following: bromolein - 184.1024, catalase - 184.1034, ficin - 184.1316, animal lipase - 184.1415, malt - 184.1443a, pancreatin 184.1583, pepsin - 184.1595, trypsin - 184.1914)</p> | <p>Ver con coadyuvantes IDA no limitada (1971) de origen animal; IDA no especificada (1974) de <i>Aspergillus oryzae</i>.</p> |
| 504 i | Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico | Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio | ACREG/ANAH/ESTC OL | <p>Si.</p> <p>ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4</p> | <p>Si.</p> <p>-Quesos curados -Queso fermentado en lonchas y rallado</p> | | <p>IDA no limitada (1965).</p> |

| | | | | | | | |
|--------|---|---|---------------------------|--|------------------------------------|--|--|
| | | | | 12.1.1 13.2 14.1.5 | | | |
| 511 | Magnesio cloruro | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. | | IDA no limitada (1979). Incluida en el IDA de grupo para ácido clorhídrico y bases. |
| 625 | Magnesio diglutamato | Diglutamato de magnésio | EXA | Si. ET: 12.1.2 12.2.1 | No. -Condimentos y aderezos | | Posible exclusión IDA no especificada (1987). |
| 580 | Magnesio gluconato | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR | Si. Tabla BPF. Adoptado 1999. No tiene límites para otras cat. | No. | | IDA no especificada (1998). IDA de grupo para glucono delta-lactona, calcio gluconato, magnesio gluconato, potasio gluconato, y sodio gluconato. |
| 504 ii | Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, | Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, | ACREG/ANAH/ ESTCOL/FIR | Si. ET: | Si. | | IDA no especificada (1979). |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------|---------------------------------|------------------|--|-------------|--|--|
| | magnesio carbonato ácido | hidrogeno carbonato de magnésio | | 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | | | Incluida en la IDA para otros hidrógenos carbonatos. |
| 528 | Magnesio hidróxido | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL/EST | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. ---- | | IDA: no limitada (1965) |
| 329 | Magnesio lactato (D-,L-) | Lactato de magnésio (D-,L-) | ACREG/FLO | Si. Tabla BPF Adoptado | No. | | IDA no limitada (1979). |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------|---|---|--|---|
| | | | | 1999. No tiene limites para otras cat. | | | Incluida en la IDA de grupo para DL-ácido láctico y bases. |
| 530 | Magnesio óxido | Óxido de magnésio | ANAH/ACREG | Si. Adoptada: 12.1.1 | Si. --- | MISC, GRAS/FS, GMP - 184.1431; Part 163, Cacao Pds; Part 155, Cnd Peas; Part 135 Frozen Dessert; | IDA no limitada (1965) |
| 553 i | Magnesio silicato | Silicato de magnésio | ANAH | Si. Adoptada: 12.1.1 | No. -Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE -Alimentos en tabletas y en forma de grageas -Chicle <i>quantum satis</i> (5) -Arroz -Embutidos (sólo tratamiento de superficie) -Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) | AC, GRAS/FS, GMP - 182.2437; < 2.0% - In table salt; Part 169.179, Vanilla Powder | IDA no especificada (1982). |
| 965 | Maltitol y jarabe de maltitol | Maltitol e xarope de maltitol | EDU/EST/EMU/ AGC/ESP | Si. ET: 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 08.1 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.2 11.4 | - Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) - Pescados, crustáceos , moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados - Licores <i>(para fines distintos de la edulcoración)</i> | | Maltitol: no especificada (1993). Jarabe de maltitol: no especificada (1997) |

| | | | | | | | |
|-----|---------------|---------------|--------------------------------------|---|--|--|--|
| | | | | 13.2 | | | |
| 421 | Manitol | Manitol | EDU/HUM/EST/ANA H/ AGC/EMU/ESP | Si. ET: 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 08.1 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.2 11.4 13.1.3 13.2 | - Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) - Pescados, crustáceos , moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados - Licores <i>(para fines distintos de la edulcoración)</i> | | IDA no especificada (1986). |
| 461 | Metilcelulosa | Metilcelulose | ESP/EST/EMU/AGC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 | Si. --- | | IDA no especificada (1989). IDA de grupo para celulosas modificadas: etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|---|--|--|--|
| | | | | 14.1.5 | | | |
| 465 | Metiletilcelulosa | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/ FOA/AGC | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. --- | MISC, REG, GMP, In food as aerating, emulsifying & foaming agent - 172.872 | IDA no especificada (1989) IDA de grupo para celulosas modificadas: etil celulosa, etil hidroxietil celulosa, hidroxipropil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, metil celulosa, metil etil celulosa, sodio carboximetil celulosa |
| 440 | Pectina, pectina amidada | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU | Si. Adoptada: 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1.3.1 14.1.3.3 ET: 01.1.1 01.2.1.1 01.2.2 01.4.1 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.1.3 | Si. -Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1) (únicamente para agentes de recubrimiento) -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) -Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, | EMUL, STAB, GRAS, GMP - 184.1588; sodium methyl sulfate may be present in pectins < 0.1%, 173.385; Part 145, Cnd Fruit; Part 150, Fruit Butters, Jellies & Preserves | IDA no especificada (1981). IDA de grupo para pectinas y pectinas amidadas, solas o en combinación. |

| | | | | | | | |
|------|---------------|---------------|-----------------|--|--|--|--------------------------------|
| | | | | 04.2.2.7 06.4.1 06.4.2 08.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 14.2.3 | congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar -Compota de fruta - Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados <i>(para compotade fruta distinta a la de manzana)</i> | | |
| 1200 | Polidextrosas | Polidextroses | AGC/ESP/EST/HUM | Si. ET: 01.1.1 01.2 01.4.2 09.2.1 09.2.4 10.2.1 10.2.2 11.2 11.3 11.4 12.2.1 | Si. --- | MISC, REG, GMP, As bulking agent, formulation aid, humectant, & texturizer in baked goods & baking mixes (fruit, custard, & pudding filled pies, cakes, cookies, & similar baked pdt only), chewing gums, confections, frostings & salad dressings, frozen dairy desserts & mixes, gelatins, | IDA no especificada (1987). |

| | | | | | | | |
|------|--------------------------------|--------------------------------|------------|---|--|---|---|
| | | | | | | puddings, fillings, hard & soft candy, film coating on single and multiple vitamin and mineral supplement tablets, where standards permit, pdts w/single serving ctg < 15 g polydextrose should have warning label for sensitive individuals to laxation effect - 172.841 | |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insoluble | Polivinilpirrolidona insolúvel | EST/ESTCOL | <p>Si.</p> <p>Tabla BPF Adoptado 1999. NO tiene límite para otras cat.</p> | <p>No.</p> <p>- Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en tabletas y en forma de gragea</p> | | IDA no especificada (1983). |
| 261 | Potasio acetato | Acetato de potássio | ACREG/CONS | <p>Si.</p> <p>ET: 02.1.2 02.1.3 13.1.3 13.2</p> | <p>No.</p> <p>- Frutas, legumbres y hortalizas en conserva - Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal - Pain courant français - ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS ► M7 ALIMENTOS ELABORADOS</p> | | <p>IDA no limitada (1973, mantenida en 1997).</p> <p>IDA de grupo “no limitada” para ácido acético, sus sales de sodio y potasio.</p> |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------|-----------------------|-----------------|--|---|--|---|
| | | | | | A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES ◀ PARALACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD SANOS Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (sólo para ajustarel pH) | | |
| 402 | Potasio alginato | Alginato de potássio | ESP/EST/EMU/GEL | Si. ET: 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 14.2.3.2 | Si. -Nata normal pasterizada | | IDA no especificada (1992). |
| 303 | Potasio ascorbato | Ascorbato de potássio | ANT | Si. Adoptada: 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1.3.1 14.1.3.3 ET: 02.1.2 02.1.3 04.1.1 09.2.2 14.2.3 | No. --- | | IDA no especificada (1981). IDA de grupo para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |
| 501 i | Potasio carbonato | Carbonato de potássio | ACREG/EST | Si. Adoptada 01.8.2 ET: 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (<i>solo como gasificantes</i>) -Alimentos elaborados a base de | B&N/MISC, GRAS/FS, GMP - 184.1619; Part 163, Cocoa Pdts; Used in treatment of modified hop extract - | IDA no limitada (1965). |

| | | | | | | | |
|--------|---|---|---------------|--|---|--|---|
| | | | | 04.2.2.7 06.4.1 09.2 09.2.2 12.2 13.1.1 13.1.2 13.1.3 13.2 14.1.5 | cereales y alimentos infantiles | 172.560; | |
| 508 | Potasio cloruro | Cloreto de potássio | GEL/EST/ESP | Si. Adoptada: 01.8.2 ET: 01.4.1 01.4.2 04.2.2.7 06.4.2 08.1.1 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. | | IDA no limitada (1979). IDA de grupo para el ácido clorhídrico y sus sales de amonio, magnesio y potasio. |
| 577 | Potasio gluconato | Gluconato de potássio | ANT/ACREG | Si. Tabla BPF. Adoptada 1999.NO tiene límite para otras cat. | Si. | MISC, FS, GMP | IDA no especificado (1998). IDA de grupo para glucono delta-lactona, calcio gluconato, magnesio gluconato, potasio gluconato, y sodio gluconato. |
| 501 ii | Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | ACREG/EST/RAI | Si. Adoptada: 01.8.2 ET: 01.4.2 09.2.2 13.1.1 | Si. - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (sólo como gasificantes) | B&N/MISC, GRAS/FS, GMP - 184.1613, Part 163 (163.110, 163.111, 163.112, 163.114, | IDA no limitada (1965). |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|------------------------|---------------|---|--|---|---|
| | | | | 13.1.2 13.1.3 13.2 | | 163.117), Cacao Pdts | |
| 525 | Potasio hidróxido | Hidróxido de potássio | ACREG/EST/ESP | Si. Adoptadas: 01.8.2 ET: 08.1.1 13.1.1 13.1.2 13.1.3 13.2 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo para ajustar el pH) | | IDA no limitada (1965). |
| 632 | Potasio inosinato | Inosinato de potássio | EXA | Si. ET: 12.1.2 12.2.1 | No. Aderezos y condimentos | | Posible exclusión IDA no especificada (1985). IDA de grupo para el ácido inosínico y sus sales de calcio, dipotasio y disodio. |
| 326 | Potasio lactato | Lactato de potássio | ACREG/ANT | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 02.2.1.2 13.1.3 13.2 | Si. - Frutas, legumbres y hortalizas en conserva - Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal - Pain courant français - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (sólo para ajustarel pH) | MISC, GRAS, GMP, used as flavor enhancer or adjuvant, humectant & pH control agent - 184.1639 | IDA no limitada (1974). Ni el D(-) ácido láctico ni DL-ácido láctico debieran ser usadas en fórmulas infantiles |
| 283 | Potasio propionato | Propionato de potássio | CONS | Si. Figura en tabla BPF. Adoptada 1999 | No. -Queso y sucedáneos de queso (sólo tratamiento de superficie) | | IDA no limitada (1973, mantenida en 1997). IDA de grupo "no limitada" para el ácido propiónico y sus sales de calcio, |

| | | | | | | | |
|-------|--|---|----------------------------|---|--------------------------------|---|---|
| | | | | | | | potasio y sodio. |
| 515 | Potasio sulfatos | Sulfatos de potássio | ACREG/EXA | Si. Figura en tabla BPF. Adoptada 1999 | Si. --- | FL/ADJ, GRAS, GMP - 184.163 | IDA no especificada (1985) |
| 332 i | Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/EST/SEC/AN T/ EMU | Si. Adoptada : 01.8.2 ET : 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 02.2.1.2 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 13.2 14.1.5 | Si. | MISC, GRAS/FS, GMP - 182.1625; SEQ, GRAS, GMP - 182.1625; Part 133 (133.169, 133.173, 133.179), Cheese; Part 150 (150.141, 150.161), Art Sw Jelly & Preserves | IDA no limitada (1979). Incluida en el IDA de grupo del ácido cítrico y bases. |
| 622 | Potasio (mono) glutamato | Glutamato de potássio | EXA | Si. ET: 09.2.2 12.1.2 12.2.1 | No. -Condimentos y aderezos | | Posible exclusión IDA no especificada (1987) IDA de grupo para el ácido L-glutámico y sus sales de |

| | | | | | | | |
|--------|--|---|-----------------------|--|---|---|--|
| | | | | | | | monosodio, potasio, calcio, magnesio y amonio. |
| 332 ii | Potasio (tri) citrato, potasio citrato | Citrato tripotásico, citrato de potásio | ACREG/EST/SEC/ANT/EMU | <p>Si.</p> <p>Adoptadas: 01.8.2 ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 02.1.2 02.1.3 02.2.1.2 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 13.2 14.1.5</p> | <p>Si.</p> <p>-Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo para ajustar el pH) -Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar -compota de fruta -Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados -Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) -Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva</p> | <p>MISC, GRAS/FS, GMP - 182.1625; SEQ, GRAS, GMP - 182.1625; Part 133 (133.169, 133.173, 133.179), Cheese; Part 150 (150.141, 150.161), Art Sw Jelly & Preserves;</p> | <p>IDA no limitada (1973).</p> |

| | | | | | | | |
|--------|----------------------------|---------------------------------|-------------|--|---|---------------------------|---|
| | | | | | -Gehakt -Preparados envasados de carne picada fresca | | |
| 628 | Potasio 5'-guanilato | 5'-Guanilato de potássio | EXA | Si. ET: 12.1.2 12.2.1 | No. | | Posible exclusión IDA no especificada (1985) IDA de grupo para el ácido guanílico y sus sales de calcio, disodio y dipotasio. |
| 1101 i | Proteasas | Proteases | FLO/EXA/GLA | Si. Adoptada: 06.2.1 ET: 06.1 08.1 14.1.5 14.2.3 | No. | ENZ, GRAS, GMP - 184.1027 | Ver con coadyuvantes IDA aceptable de Aspergillus oryzae (1987) |
| 1204 | Pullulan | Pullulan | GLA /ESP | SI Tabla BPF en step 4 anexo al cuadro 3 | No. - Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas y tabletas | | IDA no especificada (2005) |
| 162 | Rojo de remolacha, betaina | Vermelho de beterraba, betanina | COL | Si. ET: 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.2.1.2 06.1 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1.1 09.1.2 | Si. | | IDA no especificada (1987) |

| | | | | | | | |
|-----|--|--|--------------|---|------------|--|---|
| | | | | 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 10.1 11.4 14.2.3.2 14.2.3.3 | | | |
| 470 | Sales de ácidos grasos con Al, Ca, Na, Mg, K y NH ₄ | Sales de ácidos grasos (com base Al, Ca, Na, Mg, K e NH ₄) | EMU/EST/ANAH | No figura como 470. Figuran 470i y 470ii 470i: (Si.) Adoptada: 12.1.1 ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 04.2.2.1 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 470ii: (Si) | Si. | | -Sales de los ácidos: -cáprico, caprílico y laurico (Ca,K y Na) : no alocada (1985) -cáprico, caprílico , laurico y oleico (Al, Mg): no alocada (1985). - cáprico, caprílico , laurico y oleico (NH ₄): no alocada (1984). - mirístico, palmitico y estearico (Al y Mg): no alocada (1985). - mirístico, palmitico y estearico (NH ₄): no limitada (1973) - mirístico, palmitico y estearico (Ca, K y Na): no especificada (1985). - oleico (Ca, K y Na): no especificada (1988, mantenida en 1998). |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|----------------------------|----------------|---|---|----------------------|--|
| | | | | ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | | | |
| 551 | Silicio dióxido, sílice | Dióxido de silicio, sílica | ANAH | Si. Adoptada: 12.1.1 ET 04.2.2.7 06.2 09.2 12.2.1 | No. -Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE -Alimentos en tabletas y en forma de grageas -Chicle <i>quantum satis</i> (5) -Arroz -Embutidos (sólo tratamiento de superficie) -Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) | | IDA no especificada (1985). IDA de grupo para dióxido de silicio y algunos silicatos (Al, Ca y sodioaluminio silicato) |
| 262 i | Sodio acetato | Acetato de sodio | ACREG/CONS/SEC | Si. ET: 04.2.1 04.2.2.7 06.4.1 08.1.1 09.2 10.2.1 10.2.2 | Si. - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles. (sólo para ajustarel pH) - Frutas, legumbres y hortalizas en conserva - Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: | GRAS, GMP - 184.1721 | IDA no limitada (1973, mantenida en 1997). IDA de grupo "no limitada" para ácido acético, sus sales de sodio y potasio. |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------|--------------------|-------------------------|---|---|----------------------------------|--|
| | | | | 12.1.2 12.2.1 13.1.3 13.2 14.1.5 | harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal - Pain courant français | | |
| 401 | Sodio alginato | Alginato de sódio | ESP/EST/GEL/EMU/ AGC | Si. ET: 01.1.1.1 01.2 02.1.2 02.1.3 04.1.1.2 04.1.1.3 04.2.1.2 04.2.2.1 06.4.1 06.4.2 09.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 14.1.5 | Si. -Nata normal pasterizada | | IDA no especificado (1992) |
| 301 | Sodio ascorbato | Ascorbato de sódio | ANT | Si. Adoptada: 14.1.2.1 14.1.2.3 14.1.3.1 14.1.3.3 ET: 04.1.1 04.2.1.3 04.2.2.1 04.2.2.7 06.2 08.1.2 | Si. -Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) -Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar | PRES, GRAS, GMP - 182.3731 | IDA no especificada (1981) IDA de grupo para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |

| | | | | | | | |
|--------|--|--|--------------------|--|--|----------------------|-------------------------|
| | | | | <p>09.2 09.2.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5</p> | <p>-compota de frutas -Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -<i>Gehakt</i> -Preparados envasados de carne picada fresca -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal -Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek -Pastas alimenticias frescas -cerveza -Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras ; Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</p> | | |
| 500 ii | Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI/ANAHE/ST | <p>Si. Adoptada: 01.8.2 02.2.1.1 ET: 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 06.4.1 06.4.2 08.1.1 09.2.2 13.1.1 13.1.2 13.1.3</p> | <p>Si. -Quesos curados (solo para quesos de leche agria) -Mantequilla de nata agria -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo como gasificantes) -Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4)</p> | GRAS, GMP - 184.1736 | IDA no limitada (1965). |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------------|--|--------------------|---|---|----------------------|---|
| | | | | 13.2 14.1.5 | | | |
| 500 i | Sodio carbonato | Carbonato de sódio | ACREG/RAI/ANAH/EST | Si. Adoptada: 01.8.2 02.2.1.1 ET: 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 04.2.2.7 06.2 06.4.1 08.1 08.1.1 09.2 09.2.2 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 13.1.3 13.2 14.1.5 | Si. -Mantequilla de nata agria -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo como gasificantes) | GRAS, GMP - 184.1742 | IDA no limitada (1965) |
| - | Sodio caseinato | Não consta da GMC 11/06 | EMU/EST | | | | |
| 316 | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT/ESTCOL | Si. ET: 04.1.1.3 04.2.1.3 04.2.2.1 04.2.2.7 09.1 14.1.5 14.2.3 | No. ---- | | IDA no especificada (1990). |
| 365 | Sodio fumarato | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI | Si. | No. | | IDA no especificada (1989, mantenedida en |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------|--------------------|-----------------------------------|---|---|---|--|
| | | | | ET: 04.2.2.7 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | | | 1999). IDA de grupo para el ácido fumárico y sus sales. |
| 576 | Sodio gluconato | Gluconato de sódio | SEC | Si. ET: 04.2.2.7 06.4.2 09.1 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. | MISC, GRAS/FS, GMP - 182.6757 | IDA no especificada (1998). IDA de grupo para glucono delta-lactona, calcio gluconato, magnesio gluconato, potasio gluconato, y sodio gluconato |
| 524 | Sodio hidróxido | Hidróxido de sódio | ACREG | Si. Adoptada: 01.8.2 02.2.1.1 ET: 01.2.1.2 02.1.3 06.2.2 08.1.1 13.1.1 13.1.2 13.1.3 13.2 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (para ajustar pH) -Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías | BC, REG, GMP, Boiler water additive - 173.310 | IDA no limitada (1965) |
| 325 | Sodio lactato | Lactato de sódio | HUM/ANT/ACREG/ AGC/ESP/EST/EMU | Si. ET: 01.1.1.2 01.2.1.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 02.2.1.2 04.2.1 | Si. -Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (para ajustar pH) -Frutas, legumbres y hortalizas en conserva -Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal | MISC, GRAS, GMP - 184.1768 | IDA no limitada (1974). Ni el D(-) ácido láctico ni DL-ácido láctico debieran ser usadas en fórmulas infantiles |

| | | | | | | | |
|---------|--------------------------|-----------------------------|----------------|--|---|--|--|
| | | | | 04.2.2.7 09.2 10.2.1 10.2.2 13.1.3 13.2 14.1.5 | -Pain courant français ► M7 ; Friss búzakenyér, fehéér és félbarna kenyerek | | |
| 281 | Sodio propionato | Propionato de sódio | CONS | Si. Tabla BPF Adoptada 1999. Limite para 01.6.6 | No. ---- | PRES, GRAS/FS, GMP, Cheeses and Rel Cheese Prods - Part 133; Art Sw Fruit Jellies, Pres, and Jams - 150.141, 150.161; Bakery Prods - Part 136; MISC, GRAS, GMP - 184.1784 | IDA no limitada (1973, mantenida en 1997). IDA de grupo para el ácido propiónico y sus sales de calcio, potasio y sodio. |
| 500 iii | Sodio sesquicarbonato | Sesquicarbonato de sódio | ACREG/RAI/ANAH | Si. Adoptada: 01.8.2 ET: 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 08.1.1 09.2.2 | Si. - Mantequilla de nata agria - Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles. (sólo como gasificantes) | | IDA no especificada (1981). |
| 514 | Sodio sulfatos | Sulfatos de sódio | ESTCOL | Si. Tabla BPF. Adoptada 2001. NO tiene limites para otras cat. | Si. | BC, REG, GMP, Boiler water additive - 173.310; MISC, REG, GMP, Comp of chewing gum | IDA no especificada (2001) |

| | | | | | | | |
|--------|--|---|---------------------------|---|--|--------------------------------------|---|
| | | | | | | base - 172.615 | |
| 627 | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA | Si. ET: 04.2.2.7 06.4.2 08.1 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | No. -Aderezos y condimentos | | Posible exclusión IDA no especificada (1993) |
| 631 | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato | 5'-Inosinato de sodio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato | EXA | Si. ET: 04.2.2.7 06.4.2 08.1 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | No. -Aderezos y condimentos | | Posible exclusión IDA no especificada (1993) |
| 350 ii | Sodio (di) malato | Malato dissódico | ACREG/HUM | Si. ET: 04.2.2.7 06.4.1 09.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | Si. | | IDA no especificada (1979). Incluida en la IDA de grupo para el DL- ácido láctico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |
| 331 i | Sodio (mono) citrato | Citrato monossódico | ACREG/SEC/EMU/ EST/ANT | Adoptadas : 01.8.2 02.1.1 ET : 01.1.1.2 01.2.1.2 01.2.2 01.4.1 01.4.2 02.1.2 02.1.3 | Si. -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) - Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías | GRAS, GMP - 182.1751, 182.6751 | IDA no limitada (1979). Incluida en el IDA de grupo para el ácido cítrico y bases. |

| | | | | | | | |
|-------|---|---|-----------|--|--|--|---|
| | | | | 02.2.1.2 04.1.1.2 04.2.1 04.2.2.1 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 14.1.5 | - Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) | | |
| 621 | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato | Glutamato de sódio, Glutamato monossódico | EXA | Si. ET: 04.2.2.1 04.2.2.7 06.4.2 08.1 09.2 09.2.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5 | No. -Condimentos y aderezos | | Posible exclusión IDA no especificada (1987). IDA de grupo para el ácido L-glutámico y sus sales de amonio, calcio, monosodio, magnesio y potasio. |
| 350 i | Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM | Si. Tabla BPF Adoptada 1999. NO tiene limite en otras cat. | Si. - Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) - Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos | | IDA no especificada (1982). Incluido en el IDA de grupo para el DL-ácido málico y sus sales de sodio, potasio y calcio. |

| | | | | | | | |
|---------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|---|---|--|-------------------------|
| | | | | | para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías | | |
| 331 iii | Sodio (tri) citrato, sodio citrato | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EMU/ EST/ANT | <p>Si.</p> <p>Adoptada: 01.8.2 02.1.1 ET: 01.1.1 01.2.2 02.1.2 02.1.3 02.2.1.2 04.2.2.1 04.2.2.7 06.2 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4 09.2.5 10.2.1 10.2.2 11.4 12.1.2 12.2.1 13.1.1 13.1.2 14.1.5</p> | <p>Si.</p> <p>-Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles (solo para ajustar el pH) -Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3) -Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías -Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (4) - Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar -compota de frutas -Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados -Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)</p> | | IDA no limitada (1973). |

| | | | | | | | |
|---------|--|--|---------------------------------|--|--|--|----------------------------------|
| | | | | | <p>-Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas</p> <p>-Frutas, legumbres y hortalizas en conserva</p> <p>-<i>Gehakt</i></p> <p>-Preparados envasados de carne picada fresca</p> | | |
| 420 | Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/ EMU/AGC/EST/ESP | <p>Si.</p> <p>ET:</p> <p>01.2.1.2</p> <p>01.2.2</p> <p>04.1.1.2</p> <p>04.2.1.2</p> <p>06.4.2</p> <p>08.1.1</p> <p>09.1</p> <p>09.2.1</p> <p>09.2.2</p> <p>09.2.3</p> <p>09.2.4.2</p> <p>09.2.4.3</p> <p>09.2.5</p> <p>10.2.2</p> <p>11.4</p> <p>12.1.2</p> <p>12.2.1</p> <p>13.2</p> <p>14.1.5</p> | <p>-Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2)</p> <p>-Pescados, crustáceos , moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados</p> <p>-Licores (para los fines distintos a la edulcoración)</p> | | IDA no especificada (1982; 1988) |
| 553 iii | Talco, metasilicato ácido de magnesio | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP | <p>Si.</p> <p>ET:</p> <p>06.1</p> | <p>No.</p> <p>-Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE</p> <p>-Alimentos en tabletas y en forma de grageas</p> | | IDA no especifica (1986) |

| | | | | | | | |
|------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|---|
| | | | | | -Chicle -Arroz -Embutidos (sólo tratamiento de superficie) -Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) | | |
| 957 | Taumatina | Taumatina | EXA/EDU | Si. ET: 01.2 04.2.2.7 13.2 14.1.5 | No. | | IDA no especificada (1985) |
| 1518 | Triacetina, gliceril triacetato | Triacetina, triacetato de glicerila | HUM | Si. Tabla BPF Adoptada 1999. No tiene limites para otras cat. | No. -Chicle | MISC, GRAS, GMP - 184.1901 | IDA no especificada (1975). "No safety concern at current levels of intake when used as a flavouring agent" (2002) |
| 967 | Xilitol | Xilitol | EDU/HUM/EST/EMU/ ESP/AGC | Si. ET: 01.2.1.2 01.2.2 04.1.1.2 04.2.1.2 06.4.2 08.1.1 08.1.2 09.1 09.2.1 09.2.2 09.2.3 09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 11.4 12.1.2 12.2.1 13.2 | -Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) -Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados -Licores (para fines distintos de la edulcoración) | MISC, GRAS, GMP, See REG - 184.1835 | IDA no especificada (1983) |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

(*): Codex Stand 192. Rev 7-2006. Cuadro 3 “Aditivos permitidos para uso en general, excepto otra especificación, según BPF”.

Anexo al cuadro 3: “Categoría de alimentos e ítems de alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3 (la asignación de aditivos se rige por las tablas Uno y Dos):

01.1.1; 01.2; 01.4.1; 01.4.2; 01.6.3; 01.6.6; 01.8.2; 02.1; 02.2.1.1; 02.2.1.2; 04.1.1; 04.2.1; 04.2.2.1; 04.2.2.7; 06.1; 06.2; 06.4.1; 06.4.2; 08.1; 09.1; 09.2; 10.1; 10.2.1; 10.2.2; 11.1; 11.2; 11.3; 11.4; 11.5; 12.1; 12.2.1; 13.1, 13.2; 14.1.1; 14.1.2; 14.1.3; 14.1.5; 14.2.3.

(**) Dir 1995/2/CE y modificaciones:

Anexo I: “Aditivos alimentarios permitidos con carácter general en los productos alimenticios no contemplados en el apartado 3 del Artículo 2”

Apartado 3 del artículo 2:

“Salvo cuando se disponga específicamente lo contrario, el apartado 2 no se aplicará a:

a) — los alimentos no transformados,

- la miel,
- los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal,
- la mantequilla,
- la leche (incluida la normal, la desnatada y la semi desnatada) pasterizada y esterilizada (incluida la esterilización UHT) y la nata normal pasterizada,
- los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes,
- el agua mineral natural, y el agua de manantial,
- el café (excluido el café instantáneo aromatizado) y los extractos de café,
- el té en hojas sin aromatizantes,
- los azúcares definidos en la Directiva 73/437/CEE (1),
- la pasta seca, salvo la pasta sin gluten o la destinada a dietas hipoproteicas,
- el suero de mantequilla natural sin aromatizantes (excluido el suero de mantequilla esterilizado).

b) los alimentos para lactantes y niños de corta edad, incluidos los alimentos para lactantes y niños enfermos. Dichos alimentos estarán sujetos a las disposiciones del Anexo VI;

c) los productos alimenticios enumerados en el Anexo II que puedan contener los aditivos mencionados en los Anexos III y IV en las condiciones en ellos especificadas.”

(***) Dir 1994/36/CE:

Anexo V: “Colorantes permitidos en los productos alimenticios distintos de los enumerados en los Anexos II y III”

MERCOSUR/XXVII SGT N° 3/P. RES. N° 01/07 – Rev.1

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE
TOMATE
(DEROGA LA RES. GMC N° 99/94)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98, 56/02 y 12/06 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR, y por ende contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales In Natura”.

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC N° 99/94, que aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y N° 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art.1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentario.

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería – Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas.

Uruguay: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

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

Art.4 – Queda derogada la Resolución GMC N° 99/94.

Art.5 – Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de ...

XXIX SGT N° 3/CA – Montevideo, 24/VIII/07

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE

1 – OBJETIVO

Este Reglamento tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de tomate.

2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

3 – DEFINICIONES: a los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1. – Tomate: el fruto perteneciente a los cultivares comerciales originarios de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill y la variedad botánica cerasiforme denominada tomate cereza; destinado al consumo “in natura” y no para uso industrial.

3.2. – Otras definiciones:

3.2.1. – Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto o un proceso en cuanto a los aspectos botánicos, de apariencia, metodología de preparación y modo de presentación.

3.2.2. – Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto o un proceso, que permiten determinar las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénicos-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.2.3. - Defecto: toda o cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica o por agentes diversos, que comprometan la calidad del tomate.

3.2.3.1. - Defectos graves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: podredumbre, daño profundo, quemado o golpe severo de sol, daño por helada y sobremaduro.

3.2.3.1.1. - Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.2. – Daño profundo: cualquier lesión que rompa la epidermis, exponiendo la pulpa del fruto, estando o no cicatrizada.

3.2.3.1.3. - Quemado o golpe severo de sol: alteración de la epidermis afectando la pulpa, caracterizada por un color marrón provocada por la acción del sol.

3.2.3.1.4. - Daño por helada: áreas necrosadas provocadas por la acción de la helada, ocasionando pérdida de consistencia en la región afectada del fruto.

3.2.3.1.5 - Sobremaduro: fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado principalmente por la pérdida de firmeza.

3.2.3.2. - Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringen o inviabilizan la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos, daño superficial, mancha, fruto hueco, deformado e inmaduro.

3.2.3.2.1. - Daño superficial: lesión de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas que no rompe la epidermis del fruto.

3.2.3.2.2. - Mancha: alteración en la coloración del fruto cualquiera sea su origen. Será considerado defecto cuando la parte afectada supere el cinco por ciento (5%) de la superficie del fruto. Cuando la parte afectada fuera inferior al CINCO POR CIENTO (5%) se permitirá hasta un veinte por ciento (20%) de frutos en esta condición, en el lote.

3.2.3.2.3. - Fruto hueco: fruto que presenta espacios vacíos por no haber desarrollado el contenido locular.

3.2.3.2.4. Deformado: alteraciones o desvíos de la forma característica del cultivar.

3.2.3.2.5. Inmaduro: fruto cosechado antes del desarrollo completo de las semillas, sin la formación de la sustancia gelatinosa que envuelve a las mismas o cuando aún no es visible el inicio de amarillamiento en su región apical.

3.2.4.- Forma: de acuerdo con la forma del fruto serán identificados como:

3.2.4.1.- Oblongo: Cuando el diámetro longitudinal es mayor que el transversal.

3.2.4.2. - Redondo: Cuando el diámetro longitudinal es menor o igual al transversal

3.2.5. - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger, conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

3.2.6. - Unidad de consumo: cualquier envase utilizado para la venta directa al consumidor final.

4. REQUISITOS GENERALES

Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, uniformidad en su coloración, ser sanos, enteros, limpios e inocuos. No presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

5 – CLASIFICACIÓN

5.1. - Los tomates serán clasificados en Calibres y Categorías.

5.1.1. Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los frutos, los tomates serán identificados en rangos de calibres.

5.1.1.1. - Para los tomates cerezas la diferencia entre los frutos de mayor y menor diámetro, dentro de un mismo envase no podrá exceder los diez milímetros (10 mm).

5.1.1.2. Para los tomates cuyo diámetro sea menor a setenta milímetros (70 mm) la diferencia entre los frutos de mayor y menor diámetro, dentro de un mismo envase, no podrá exceder los quince milímetros (15 mm).

5.1.1.3. Para los tomates cuyo diámetro sea igual o mayor a setenta milímetros (70 mm) la diferencia entre los frutos de mayor y menor diámetro, dentro de un mismo envase, no podrá exceder los veinte milímetros (20 mm).

5.1.1.4. - Tolerancia: será permitido hasta diez por ciento (10%) de tomates dentro de un mismo envase que no cumpla con las especificaciones de calibre previstas en los ítems 5.1.1.1; 5.1.1.2. y 5.1.1.3. El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder el veinte por ciento (20%) de los envases muestreados.

5.1.1.5. – El lote que no se ajuste a las disposiciones referentes a calibres deberá ser reetiquetado o reclasificado para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.2. – Categorías: Los tomates serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 1 de este reglamento. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 ó I o Cat. 1 ó I; Categoría 2 ó II o CAT 2 ó II.

Tabla 1 – Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresado en porcentaje

| Categorías | Defectos Graves | | | | | Total de Defectos | |
|-------------|-----------------|---------------|---------|-----------------|-------------|-------------------|-------|
| | Podredumbre | Daño Profundo | Quemado | Daño por helada | Sobremaduro | Graves | Leves |
| Extra | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Categoría 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 10 |
| Categoría 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 15 |

5.1.2.1. – Será considerado como Fuera de Categoría el lote de tomate que presente los porcentajes de tolerancias de defectos que excedan los límites máximos establecidos para la categoría 2 de la Tabla 1 de este Reglamento, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.1.2.2. – No será permitida la reclasificación ni la comercialización para consumo “in natura” del lote de tomate considerado Fuera de Categoría que presente más del diez por ciento (10%) de podredumbre o más del treinta por ciento (30%) de frutos sobremaduros.

5.1.2.3. – El lote de tomate cuyo resultado de la inspección no coincida con la información del rótulo, podrá ser reclasificado o reetiquetado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.2. – No será permitida la mezcla de tomates de diferentes formas dentro de un envase. Si ocurriese esto, el lote deberá ser reclasificado

6. ENVASE Y ACONDICIONADO

6.1. - Los tomates que se comercialicen en el ámbito del MERCOSUR deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

6.2. - Los materiales utilizados para el acondicionamiento de tomate deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los frutos.

6.3. – Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que los mismos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

6.4. – Los ítems 6.2. y 6.3, así como las especificaciones en cuanto a la confección y la capacidad de los envases deberán cumplir con la legislación MERCOSUR correspondiente.

7. MODOS DE PRESENTACIÓN

7.1. – La presentación de tomate para la comercialización podrá ser:

7.1.1. – En cajas: sueltos o en racimos.

7.1.2. – En bolsas, bolsitas, bandejas o cualquier otro envase considerado unidad de consumo.

7.1.3. – A granel sobre un recipiente adecuado.

7.2. – Los ítems 7.1.2 y 7.1.3 se aplicarán a la comercialización al por menor. En el caso de utilizarse los envases previstos en el ítem 7.1.2. para el comercio mayorista, estos deberán acondicionarse en un envase secundario rígido.

8. – CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD.

8.1. – Residuos de agroquímicos: los tomates deberán cumplir con los límites máximos para residuos establecidos en el ámbito del MERCOSUR.

8.2. – Otros contaminantes: los tomates deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el ámbito del MERCOSUR.

9. ROTULADO

9.1. – El rotulado deberá contener como mínimo las siguientes informaciones:

9.1.1. – Relativas a la identificación del producto y de su responsable:

9.1.1.1. – Denominación de venta del producto.

9.1.1.2. – Forma: En caso que el producto no sea visible desde el exterior del envase deberá identificarse su forma.

9.1.1.3. – Nombre, dirección del empacador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, cuando corresponda.

9.1.1.4. – Contenido neto.

9.1.1.5. - Identificación del lote, responsabilidad del empacador.

9.1.2. – Relativas a la clasificación:

9.1.2.1. – Calibre.

9.1.2.2. – Categoría.

9.1.3. – Fecha de acondicionamiento

9.1.4. - País de origen.

9.1.5. - Zona de origen.

9.2. – Los envases deberán ser rotulados de forma legible en lugar de fácil visualización y de difícil remoción.

9.3. – El rotulado en el envase deberá asegurar información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

9.4. – No se aplicará a los tomates comercializados en bolsas, bolsitas, bandejas u otras unidades de consumo, la identificación de calibre y uniformidad de color.

9.5 – Los tomates comercializados a granel al por menor deberán identificarse con: denominación de venta del producto, formato, nombre del responsable del producto, país de origen y zona de producción, cuando corresponda.

10. MUESTREO

10.1. – Muestra: el muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y su respectivo análisis será realizado de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR para muestreo, hasta su aprobación se aplicará lo siguiente:

10.1.1 – Muestreo: de acuerdo con la Tabla 2 de este Reglamento.

Tabla 2: Toma de muestra del lote.

| Número de envases que componen el lote | Número mínimo de envases a muestrear |
|--|---|
| 01 a 10 | 01 |
| 11 a 100 | 02 |
| 101 a 300 | 04 |
| 301 a 500 | 05 |
| 501 a 10.000 | 1% del lote |
| Mas de 10.000 | raíz cuadrada del número de envases que componen el lote. |

10.2 – Metodología de análisis.

10.2.1. – Los envases muestreados en base a la Tabla 2, constituirán la muestra de trabajo la cual será analizada en todo su contenido.

10.2.2. – Verificar la coloración y calibre de los frutos.

10.2.3. – Identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de defectos internos, cortar como mínimo un diez por ciento (10%) de los frutos.

10.2.4. Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, aquel de mayor gravedad será el prevaleciente. La escala de gravedad para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, daño profundo, sobremaduro, quemado o golpe severo de sol y daño por helada.

10.2.5. – Se cuantifican los defectos y se verifica que concuerden con la categoría de la Tabla 1, determinando la categoría que corresponde.

10.2.5.1. - Si la clasificación es correcta se libera la mercadería, en caso de que no haya coincidencia con la categoría indicada en el rótulo, adoptar el procedimiento previsto en el Ítem 5.1.2.3.

10.2.6. – El inspector no tendrá la obligación de indemnizar o restituir los frutos destruidos para el análisis.

10.2.7 – Una vez efectuado el análisis, los frutos remanentes de la muestra de trabajo serán devueltos al interesado cuando así lo solicite.

Revisión de la Res GMC N° 28/93. (Documento de Trabajo)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE COLORANTES Y PIGMENTOS EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. Alcance

~~El presente Reglamento Técnico se aplicará a los colorantes y pigmentos utilizados para la coloración de envases y equipamientos plásticos destinados a estar en contacto con alimentos, estableciendo los requisitos que estos deben cumplir así como la metodología analítica para su control.~~

El presente Reglamento Técnico se aplicará a los envases y equipamientos plásticos coloreados destinados a estar en contacto con alimentos, así como a los colorantes y pigmentos utilizados para la coloración de los mismos, estableciendo los requisitos que estos deben cumplir así como la metodología analítica de referencia para su control.

La metodología para su control debería cumplir:

2. Requisitos sobre aminas aromáticas no sulfonadas en colorantes y pigmentos orgánicos

El contenido de aminas aromáticas primarias no sulfonadas solubles en solución de ácido clorhídrico 1 M, expresado como anilina, no debe exceder 500 ppm (mg/kg) en masa del pigmento o colorante (0.05% m/m). ~~Se seguirá la metodología correspondiente al~~

Metodología de referencia: ETAD Analytical Method 212 "Determination of unsulfonated primary aromatic amines in pigments and in solvent soluble dyestuffs intended for use in food packaging" (1984).

El contenido de bencidina, β -naftilamina y 4-aminobifenilo, solos o combinados, no debe exceder 10 ppm (mg/kg).

3- Requisitos sobre aminas aromáticas sulfonadas en colorantes y pigmentos orgánicos

El contenido total de aminas aromáticas sulfonadas expresado como ácido anilinosulfónico no debe exceder 500 ppm (mg/kg) en masa del pigmento o colorante (0.05% m/m).

Metodología de Referencia: Resolución AP (89) 1 sobre el uso de colorantes en materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos, del Consejo de Europa, Comité de Ministros, 1989, sección III, párrafo 4.

4- Determinación de metales y metaloides en colorantes y pigmentos.

Metodología de Referencia: Resolución AP (89) 1 sobre el uso de colorantes en materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos, del Consejo de Europa, Comité de Ministros, 1989, sección III, párrafo 4.

Se pesa 10,00 g \pm 0,01 g de muestra en un vaso de precipitados. Se agrega 150 ml de las siguientes soluciones de extracción:

- solución de NaOH 1N: para arsénico
- solución de HNO₃ 1N : para plomo
- solución de HCL 0.1N: para antimonio, bario, cadmio, cinc, cromo, mercurio y selenio

Se agita durante dos horas a 23°C. Se deja decantar 10 minutos y se filtra, recogiendo el filtrado en matraz aforado. Se lleva a volumen con las soluciones de extracción.

La operación de filtrado debe ser eficiente, lo que se logra con papeles de filtro de distinta porosidad o por centrifugación.

~~Sobre los extractos se determinan los metales y metaloides usando técnicas espectrométricas de la mayor selectividad y sensibilidad disponibles.~~

Los colorantes y pigmentos no contendrán metales y metaloides en cantidades superiores a los siguientes porcentajes:

| | | |
|----------------|---------------------------------------|-------------|
| antimonio (Sb) | (soluble en HCl 0.1N)----- | 0.05 % m/m |
| arsénico (As) | (soluble en NaOH 1N)----- | 0.005 % m/m |
| bario (Ba) | (soluble en HCl 0.1N)----- | 0.01 % m/m |
| cadmio (Cd) | (soluble en HCl 0.1N)----- | 0.01 % m/m |
| cinc (Zn) | (soluble en HCl 0.1N)----- | 0.20 % m/m |
| cromo (Cr) | (soluble en HCl 0.1 N)----- | 0.10 % m/m |
| mercurio (Hg) | (soluble en HCl 0.1N)----- | 0.005 % m/m |
| plomo (Pb) | (soluble en HNO ₃ 1N)----- | 0.01 % m/m |
| selenio (Se) | (soluble en HCl 0.1N)----- | 0.01 % m/m |

5- Requisitos y ensayos adicionales para pigmento negro de humo

El pigmento negro de humo debe cumplir con las siguientes especificaciones:

(2007/19/CE modifica 2002/72/CE)

- Extractables en tolueno: máximo 0,1% m/m;
- Absorción en el UV del extracto en ciclohexano a 386 nm: <0,02 UA para una celda de 1 cm ó < 0,1 UA para celda de 5 cm;
- Contenido de benzopireno: máximo 0,25 mg/kg (ppm) m/m;
- Máximo nivel de negro de humo en polímero: 2,5% m/m.

Para el caso de extractables en tolueno :

Método de Referencia: ISO 6209:1988; ~~para el resto de las determinaciones, se utilizarán métodos reconocidos de selectividad y sensibilidad adecuadas.~~

6. Ensayos para envases y equipamientos plásticos coloreados destinados a entrar en contacto con alimentos

6.1 Determinación de migración de colorantes y pigmentos.

Se comparan visualmente con los blancos respectivos los extractos obtenidos en los ensayos de migración total de los envases y equipamientos plásticos coloreados, realizados con los simulantes y a las temperaturas y tiempos de contacto detallados en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes a asignación de simulantes de alimentos y a ensayos de migración total.

En estas condiciones no deben existir diferencias, apreciables visualmente, entre la coloración del extracto y su blanco.

6.2 Determinación de migración específica de metales y otros elementos.

Se determinan las concentraciones de metales y otros elementos en los extractos obtenidos como se describiera en los ensayos de migración total de los envases y equipamientos plásticos coloreados, realizados con los simulantes y a las temperaturas y tiempos de contacto detallados en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes a asignación de simulantes de alimentos y a ensayos de migración total.

Sobre los extractos se determinan los metales y otros elementos usando técnicas espectrométricas de la mayor selectividad y sensibilidad disponibles.

Los elementos a determinar en los extractos antes mencionados son los siguientes:

- antimonio (Sb)
- arsénico (As)
- bario (Ba)
- boro (B)
- cadmio (Cd)
- cinc (Zn)
- cobre (Cu)
- cromo (Cr)
- estaño (Sn)

flúor (F)
mercurio (Hg)
plata (Ag)
plomo (Pb)

Estos elementos no deberán migrar en cantidades superiores a los límites establecidos en la Resolución MERCOSUR correspondiente a contaminantes en alimentos.

DOCUMENTO DE TRABAJO
LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS

Referencias:

- MERCOSUR: Res GMC N° 102/94 y N° 35/96
- Codex: CODEX STAN 193. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.
- UE: Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión
- AU: Australia New Zealand Food Standards Code. Standard 1.4.1 "Contaminants and Natural Toxicants"
- CAA: Código Alimentario Argentino
- FFyB: Facultad de Farmacia y Bioquímica-Universidad de Buenos Aires.

En los alimentos en general, con las excepciones previstas en la presente Reglamentación, se permitirá la presencia de los siguientes contaminantes dentro de los límites que se listan a continuación:

Antimonio:

Arsénico:

Boro:

Zinc:

Cobre:

Estaño:

Flúor:

Plata:

Plomo:

Mercurio:

Cadmio:

ARSÉNICO

| ALIMENTO | MERCOSUR (mg/kg) | Codex (mg/kg) | UE (mg/kg) | Otros datos (mg/kg) | Límite máximo (mg/kg)(acordado) |
|--|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------|--|
| Grasas vegetales (1) | 0.1 | 0.1 | | | 0.1 |
| Grasas e Emulsiones Refinadas (1) | 0.1 | 0.1 | | | |
| Grasas Hidrogenadas(1) | 0.1 | 0.1 | | | |
| Azúcares (2) | 1.0 | | | | |
| Caramelos y balas (2) | 1.0 | | | | |
| Bebidas alcohólicas fermentadas (3) | 0.1 | | | | |
| Bebidas alcohólicas fermento-destiladas (3) | 0.1 | | | | |
| Cereales y productos de y a base de cereales (4) | 1.0 | | | AU: 1 | |
| Arroz (5) | | | | | |
| Helados comestibles (6) | 1.0 | | | | |
| Huevos y productos de huevo (7) | 1.0 | | | | |
| Leche fluida, pronta para consumo (8) | 0.1 | | | | |
| Miel (9) | 1.0 | | | | |
| Pescado y productos de pescado, agua salada (10) | 1.0 | | | AU:2 | |
| Pescado y productos de pescado, agua dulce(11) | | | | | |
| Productos de cacao y derivados (12) | 1.0 | | | | |
| Té, mate y café y derivados (mat prima) (13) | 1.0 | | | | |
| Crustáceos (14) | | | | AU:2 | |
| Moluscos (15) | | | | AU:1 | |
| Algas marinas comestibles (16) | | | | AU:1 | |
| Grasas comestibles animales vírgenes o | | | | CAA: 0.1 | |

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|-----|--|--|--|
| refinadas (1) | | | | | |
| Margarina (1) | | 0.1 | | | |
| Aceite de oliva, refinado (1) | | 0.1 | | CAA: 0.1 | |
| Aceite de oliva, virgen (1) | | 0.1 | | CAA: 0.1 | |
| Aceite de orujo de oliva (1) | | 0.1 | | | |
| Aceites vegetales crudos (1) | | 0.1 | | | |
| Aceites vegetales, comestibles (1) | | 0.1 | | | |
| Grasas animales especificadas (Manteca de cerdo, grasa de cerdo fundida, primer jugo y sebo comestible.) (1) | | 0.1 | | | |
| Aceite de oliva (1) | | | | CAA: 0.1 | |
| En los alimentos en general (con las excepciones particularmente previstas en el presente Código) | | | | CAA: 0.1 (líquidos) 1 (sólidos) | |
| | | | | | |
| Jarabe de glucosa deshidratado, Jarabe de alta fructosa | | | | CAA: 1 (como As) | |
| Cóctel de frutas | | | | CAA: 0.1 | |
| Jugos cítricos (limón, mandarina, naranja, pomelo, lima) | | | | CAA: 0.1 | |
| Pasta de cacao o Masa de cacao (12) | Productos de cacao y derivados: 1.0 | | | CAA: 1.0 (como As) | |
| Chocolate con leche o Chocolate lacteado o Chocolate dulce con leche o Chocolate dulce lacteado (12) | | | | CAA: 1.0 | |
| Chocolate con leche descremada (12) | | | | CAA: 1.0 | |
| Chocolate con crema (12) | | | | CAA: 1.0 | |
| Cobertura de chocolate (12) | | | | CAA: 1.0 | |
| Cobertura de chocolate con leche o cobertura de | | | | CAA: 1.0 | |

| | | | | | |
|-------------------------|--|--|--|-----------|--|
| chocolate lacteado (12) | | | | | |
| Chocolate blanco (12) | | | | CAA: 1.0 | |
| Chocolate relleno (12) | | | | CAA: 1.0 | |
| Especias | | | | FFyB: 0.5 | |

COBRE (PENDIENTE DE ESTUDIO, BÚSQUEDA DE MAYOR INFORMACIÓN)

| ALIMENTO | MERCOSUR (mg/kg) | CODEX (mg/Kg) | UE (mg/Kg) | Otros datos (mg/kg) |
|---|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Aceites y Grasas vírgenes | 0.4 | | | |
| Aceites, grasas y emulsiones refinadas | 0.1 | | | |
| Caramelos y balas | 10 | | | |
| Bebidas alcohólicas fermentadas | 10 | | | |
| Frutas, hortalizas y semillas oleaginosas in-natura y semillas oleaginosas in-natura e industrializadas | 10 | | | |
| Helados comestibles | 10 | | | |
| Lactosa | 2.0 | | | |
| Miel | 10 | | | |
| alimentos en general (con las excepciones particularmente previstas en el presente Código) | | | | CAA: 10 |
| aceites de oliva vírgenes, oliva refinado y oliva | | | | CAA: 0,1 |
| azúcar Blanco (Refinado, Primera Calidad y Segunda Calidad) | | | | CAA: 1 como Cu. |
| Cóctel de Frutas | | | | CAA: 10 |
| Especias | | | | FFyB: Variable entre 0.1-10 |

ESTAÑO

| Alimento | MERCOSUR (mg/kg) | Codex (mg/kg) | UE (mg/kg) | Otros datos (mg/kg) | Límite máximo (mg/kg) propuesto |
|--|-----------------------------|--------------------------|---|-----------------------------------|--|
| Bebidas enlatadas | | 150 Step 8 | 100 (incluidos los zumos de frutas y los zumos de Verduras) | | 150 |
| Alimentos enlatados excepto bebidas | | 250 Step 8 | 200 | | 250 |
| Jugos de frutas cítricas (no enlatados) (buscar historia MERCOSUR) | 150 | | | CAA: 150 CAA: para lima 0.1 | |
| Carne picada curada cocida (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Carne picada curada cocida (otros tipos de envase) | | 50 | | | 50 |
| Jamón curado cocido (envase hojalata) | | 200 | | | 250 |
| Jamón curado cocido (otros tipos de envase) | | 50 | | | 50 |
| Espaldilla de cerdo curada cocida (envase hojalata) | | 200 | | | 250 |
| Espaldilla de cerdo curada cocida (otros tipos de envase) | | 50 | | | 50 |
| Carne tipo "corned beef" (envase hojalata) | | 200 | | | 250 |
| Carne tipo "corned beef" (otros tipos de envase) | | 50 | | | 50 |
| Carne "luncheon" (envase hojalata) | | 200 | | | 250 |
| Carne "luncheon" (otros tipos de envase) | | 50 | | | 50 |

| | | | | | |
|--|--|-----|--|----------|-----|
| Cóctel de frutas en conserva (envase hojalata) | | 250 | | CAA: 100 | 250 |
| Pomelo en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Mandarinas en conserva(envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Mangos en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Piña en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Frambuesa en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Fresas en conserva (envase hojalata) | | 200 | | | 250 |
| Ensalada de frutas tropicales en conserva(envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Compotas (conserva de frutas) y jaleas (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Salsa picante de mango (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Aceitunas de mesa (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Espárragos en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Zanahorias en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Frijoles verdes y frijolillos en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Guisantes (arvejas) verdes en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Setas en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Palmito en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Maíz dulce en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Tomates en conserva (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Pepinos encurtidos (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Concentrados de tomate elaborados (envase hojalata) | | 250 | | | 250 |
| Castañas en conserva y puré de castañas en | | 250 | | | 250 |

| | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|
| conserva (envase hojalata) | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|

PLOMO

(Recordar: RES. MERCOSUR 46/06 que prohíbe la soldadura con plomo, cuando se evalúen los enlatados)

| ALIMENTO | MERCOSUR (mg/kg) | CODEX (mg/kg) | UE (mg/kg) | Otros Datos (mg/kg) | Límite máximo (mg/kg) propuesto |
|---|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------|--|--|
| Aceites, grasas y emulsiones refinadas(1) | 0.1 | 0.1 | 0.1 (incluida grasa láctea) | | 0.1 |
| Margarina (1) | | 0.1 | | | 0.1 |
| Minarina (1) | | 0.1 | | | 0.1 |
| Grasas animales especificadas (1) | | 0.1 | | | 0.1 |
| Aceite de oliva virgen (1) | | 0.1 | | CAA: Para todos los aceites de oliva vírgenes, y oliva: 0,1 mg/kg | 0.1 |
| Aceite de oliva refinado (1) | | 0.1 | | CAA: 0,1 mg/kg | 0.1 |
| Aceite de residuo de la aceituna (1) | | 0.1 | | | 0.1 |
| Grasas de aves (1) | | 0.1 | | | 0.1 |
| Aceites vegetales sin refinar (1) | | 0.1 | | | 0.1 |
| Aceites vegetales comestibles (1) | | 0.1 | | CAA: 0,1 como Pb (aceites y grasas alimenticios) | 0.1 |
| Caramelos y Balas | 2.0 | | | FDA: 0.1 | Se propone bajar |
| Cacao (excepto manteca de cacao y chocolate endulzado) | 2.0 | | | | |
| Chocolate endulzado | 1.0 | | | | |
| Dextrosa (glucosa) | 2.0 | | | CAA: 2.0 (como Pb) | |

| | | | | | |
|--|-----|--|------|---|--|
| azúcar Blanco | | | | CAA: 0,5 de plomo (como Pb) FDA: 0.1 | |
| Jarabe de glucosa | | | | CAA: 2 | |
| Jarabe de glucosa deshidratado | | | | CAA: 2 | |
| Jarabe de alta fructosa | | | | CAA: (como Pb): 0,2 | |
| Jarabe de Maltitol | | | | CAA: (como Pb): 1.0 | |
| | | | | | |
| Jugos de frutas cítricas | 0.3 | | | | |
| Zumos (Jugos) de frutas | | 0.05 (incluidos los néctares, listos para beber) | 0.05 | | |
| Hortalizas, excluidas las del género Brassicas, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas y las setas. Para el caso de papas, el cont. máx. se aplica a papas peladas) | | 0.1 | 0.1 | AU: 0.1 (vegetales, excepto brassicas) | |
| Hortalizas del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja y todas las setas cultivadas | | 0.3 (excepto la col y las espinacas) | 0.3 | AU: 0.3 (brassicas) | |
| Frutas, excluidas las bayas y las frutas pequeñas | | 0.1 | 0.1 | AU: 0.1 (frutas) | |
| Bayas y frutas pequeñas | | 0.2 | 0.2 | | |
| Frutas, cóctel de frutas y salsas, en conserva | | 1.0 | | | |
| Vegetales en conserva (ver clasificaciones) | | 1.0 | | | |
| Concentrados de tomates elaborados | | 1.5 | | | |

| | | | | | |
|---|--|----------------------------------|-----|----------|--|
| Castañas en conserva y puré de castañas en conserva | | 1.0 | | | |
| Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel comestible | | 0.1 | | | |
| Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible | | 0.1 | | | |
| Frutos cítricos | | 0.1 | | | |
| Frutas pomáceas | | 0.1 | | | |
| Frutas de hueso | | 0.1 | | | |
| Hortalizas de bulbo | | 0.1 | | | |
| Hortalizas de fruto, cucurbitáceas | | 0.1 | | | |
| Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas | | 0.1 (excepto los hongos) | | | |
| Hortalizas de leguminosa | | 0.2 | | | |
| Legumbres | | 0.2 | 0.2 | AU: 0.2 | |
| Raíces y tubérculos | | 0.1(incluidas las papas peladas) | | | |
| Cóctel de frutas en conserva | | 1 | | CAA: 2,0 | |
| Pomelo en conserva | | 1 | | | |
| Mandarina en conserva | | 1 | | | |
| Mangos en conserva | | 1 | | | |
| Piña en conserva | | 1 | | | |
| Frambuesa en conserva | | 1 | | | |
| Fresas en conserva | | 1 | | | |
| Ensalada de frutas tropicales en conserva | | 1 | | | |
| Compota (conserva de frutas) y jaleas | | 1 | | | |

| | | | | | |
|--|------|------|------|---------|--|
| Salsa picante de mango | | 1 | | | |
| Aceitunas de mesa | | 1 | | | |
| Espárragos en conserva | | 1 | | | |
| Zanahorias en conserva | | 1 | | | |
| Frijoles verdes y frijolillos en conserva | | 1 | | | |
| Guisantes (arvejas) verdes en conserva | | 1 | | | |
| Guisantes(arvejas)maduros elaborados en conserva | | 1 | | | |
| Setas en conserva | | 1 | | | |
| Palmitos en conserva | | 1 | | | |
| Maíz dulce en conserva | | 1 | | | |
| Tomates en conserva | | 1 | | | |
| Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) | | 1 | | | |
| Leche fluida, pronto consumo | 0.05 | 0.02 | 0.02 | | |
| Productos lácteos derivados | | 0.02 | | | |
| | | | | | |
| Pescados y productos de la pesca | 2.0 | | 0.3 | AU: 0.5 | |
| Partes comestibles cefalópodos | 2.0 | | 1.0 | | |
| Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño | | | 0.50 | | |
| Moluscos bivalvos | | | 1.5 | AU: 2 | |
| Carne de animales (excluidos los despojos) bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral. | | 0.1 | 0.1 | AU: 0.1 | |
| Despojos comestibles de vacas, ovejas, cerdos y aves de corral. | | 0.5 | 0.50 | AU: 0.5 | |

| | | | | | |
|---|--|-------------------|-----|-------------|--|
| Cereales (incluido el alforfón), legumbres y legumbres secas | | Legumbres: 0.2 | 0.2 | | |
| Cereales en grano, excepto el trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa | | 0.2 | | AU: 0.2 | |
| Especias | | | | FFyB: 0.2-2 | |
| Sidras | | | 0.2 | | |

CADMIO (Se propone bajar límites en todas las categorías)

| Alimento | MERCOSUR (mg/kg) | Codex (mg/kg) | UE (mg/kg) | Otros Datos (mg/kg) | Límite máximo (mg/kg) propuesto |
|--|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|
| Peces y productos de la pesca | 1.0 | | 0.05 y 0.1 (depende de la especie) | | |
| moluscos marinos bivalvos (excluidas ostras y vieiras) | | 2 | 1.0 | AU: 2 | |
| cefalópodos (sin vísceras) | | 2 | 1.0 | | |
| Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño | | | 0.5 | | |
| Brasicáceas | | 0.05 | | | |
| Hortalizas de bulbo | | 0.05 | | | |
| Hortalizas de fruto, cucurbitáceas | | 0.05 | | | |
| Hortalizas de fruto, distintas de las cucurbitáceas. (Excepto los tomates y los hongos comestibles) | | 0.05 | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|----------------|--|
| Hortalizas de hoja | | 0.2 | 0.2 (Las hortalizas de hoja, las hierbas aromáticas frescas, los apionabos y las setas cultivadas) | AU: 0.1 | |
| Hortalizas de leguminosa | | 0.1 | | | |
| Legumbres | | 0.1 | | | |
| Cereales | | 0.1 (en grano, con excepción del trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa) | 0.1 (excluido el salvado y el germen (de cualquier cereal), el grano de trigo y el arroz) | | |
| Salvado y germen (de cualquier cereal), grano de trigo y arroz | | Arroz pulido: 0.4 | 0.2 | AU: arroz: 0.1 | |
| Trigo | | 0.2 | 0.2 | AU: 0.1 | |
| Carne de animales bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral excluidos los despojos. | | | 0.05 | AU: 0.05 | |
| Carne de caballo, excluido los despojos | | | 0.2 | | |
| Hígado de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo | | | 0.5 | AU: 1.25 | |
| Riñones de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo | | | 1.0 | AU: 2.5 | |
| Habas de soja | | | 0.2 | | |
| Las hortalizas y frutas excluidas las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, los piñones, las setas, los tallos jóvenes, las hortalizas de raíz y las patatas | | 0.05 | 0.05 | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|---------|--|
| Tallos jóvenes hortalizas de raíz y patatas, excluidos los apionabos. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas | | 0.1 | 0.1 | AU: 0.1 | |
| Chocolate y productos de cacao | | | | AU: 0.5 | |
| Maní | | | | AU: 0.1 | |

MERCURIO

| Alimento | MERCOSUR (mg/kg) | Codex (mg/kg) | UE (mg/kg) | Otros Datos (mg/kg) |
|--|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------|--|
| Peces y productos de la pesca (excepto predadores) | 0.5 | 0.5 <i>(metilmercurio)</i> | 0.5 | AU: 0.5 |
| Peces predadores | 1.0 | 1.0 <i>(metilmercurio)</i> | 1.0 | AU: 1 |
| carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas | | | | CAA: < 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales". AU: 0.5 Crustáceos y moluscos. |
| Aceites comestibles, con la sola excepción del aceite de oliva de presión o virgen | | | | CAA: 0.05 como Hg |

GRADO DE AVANCE
COMISIÓN DE ALIMENTOS – Programa de Trabajo 2007

| Tema | Grado de avance | | | | |
|--|---|----------------------|------------------------|----------------|--|
| | RO. Acta 01/07 | RE. Acta 01/07 | RO. Acta 02/07 | RO. Acta 03/07 | |
| Atribuciones de Aditivos para cat. 18 Snacks. (*) | 4 | No tratado | No tratado 4 | | |
| Actualización de la Lista Positiva para Envases Plásticos. Rev Res GMC N° 50/01 (*) | 3 | 5 | ----- | | |
| RTM de Identidad y Calidad del Tomate. (*) | 5 | Regresó de CI | Elevado a CN | | |
| Actualización de la Res GMC 86/96. Aditivos BPF | 2 | 2 | 3 | | |
| Reglamentación de Tecnología PET reciclado post consumo (*) | 3 | 5 | ----- | | |
| Revisión de la Res GMC N° 28/93. Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos para envases plásticos | 1 | No tratado | 2 | | |
| Revisión de la Res GMC N° 102/94. Límites de tolerancia para contaminantes inorgánicos | (no agendado para esta reunión) 1 | No tratado | 2 | | |
| Revisión de la Res GMC N° 36/92. Ensayos de migración total de envases y equipamientos plásticos (Res GMC 03/92, 32/97 y 33/97). | (no agendado para esta reunión) 1 | No tratado | No tratado 1 | | |
| Revisión de la Res GMC N° 84/93. “Definición de funciones de Coadyuvantes de Tecnología” | (no agendado para esta reunión) 1 | No tratado | No tratado 1 | | |

(*) Temas que provienen del Programa de Trabajo 2006.

AGREGADO X

XXIX REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 "REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD" / ACTA 02/07

Montevideo, 20 al 24 de agosto de 2007

AGENDA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

| TEMAS | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES |
|--|-------|--------|-----------|--------|
| Plenario | X | X | X | X/ACTA |
| a) Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional | X | | | |
| b) Actualización de la Res. GMC N° 86/96 "RTM sobre Aditivos Alimentarios a ser utilizados según BPF" | X | X | | |
| c) Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la Cat.18- Snacks (* condicionada a la conclusión del punto b) | | X | | |
| d) Revisión de la Resolución GMC N° 28/93 "Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos | | | X | |
| e) Revisión de la Res. GMC N° 102/94 "Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos" | | | X | |
| f) Revisión de la Res GMC 36/92. Ensayos de migración total de envases y equipamientos plásticos (Res GMC 03/92, 32/97 y 33/97). | | | X | |
| g) Revisión de la Res GMC N° 84/93. "Definición de funciones de Coadyuvantes de Tecnología" | | | X | |
| h) Programa de Trabajo 2008 | | | X | |