

MERCOSUR/SGT N° 3/CA/ACTA N° 01/08

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

Se celebró en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina, en la sede de la Secretaría de Comercio Interior, entre los días 25 y 28 de marzo de 2008, la XXXI Reunión Ordinaria del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”/Comisión de Alimentos, con la presencia de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

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

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

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

En la reunión se trataron los siguientes temas:

1. INSTRUCTIVO DE LOS COORDINADORES NACIONALES

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

2. INCORPORACIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO NACIONAL

La Delegación de Argentina hizo entrega a las demás delegaciones de la incorporación a su Ordenamiento Jurídico Nacional, que se cita a continuación:

- Resolución conjunta 137/2007 SPRRS y 108/2007 SAGPyA que incorpora la Res GMC N° 09/06- “RTM sobre asignación de aditivos y sus concentraciones máximas a la categoría de alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas”.

La Delegación de Brasil hizo entrega a las demás delegaciones de las siguientes incorporaciones a su Ordenamiento Jurídico Nacional:

- RDC N° 60 del 5 de septiembre de 2007 que incorpora la Res GMC N° 09/07- “RTM sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 6: Cereales y Productos de o a Base de Cereales”.
- RDC N° 17 del 17 de marzo de 2008 que incorpora la Res GMC N° 32/07- “RTM sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos”.
- RDC N° 8 del 20 de febrero de 2008 que incorpora la Res GMC N° 34/07- “RTM sobre la exclusión de uso de aditivos alimentarios”.

El cuadro actualizado de las incorporaciones al Ordenamiento Jurídico Nacional consta como **Agregado IV**.

3. ACTUALIZACIÓN DE LA RES. GMC N° 86/96 “RTM SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS A SER EMPLEADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)”

Los Estados Partes avanzaron en la revisión del documento “RTM sobre Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”. El documento de trabajo consta como **Agregado V** (sólo en soporte magnético).

Con relación al uso de polialcoholes así como otros aditivos que pudieran modificar el valor nutricional del producto, las delegaciones se comprometieron a analizar el tema internamente e intercambiar su opinión hasta 30 días antes de la próxima reunión.

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

Las delegaciones avanzaron en el estudio del documento y se comprometieron a intercambiar información respecto a la exclusión de: Boro, Cromo, Flúor y la inclusión de Selenio con su límite en la Tabla de LME, 30 días antes de la próxima reunión.

Asimismo quedó pendiente de análisis en los EEPP la inclusión de la propuesta de la Delegación de Brasil sobre la posible utilización de métodos equivalentes al acordado entre los países.

El documento de trabajo acordado en la presente reunión consta en el **Agregado VI**.

5. REVISIÓN DE LA RES. GMC Nº 102/94 “LÍMITES DE TOLERANCIA PARA CONTAMINANTES INORGÁNICOS”

Las delegaciones continuaron con el análisis del tema y propusieron límites máximos para el arsénico en las diferentes categorías de alimentos.

Los EEPP enviarán a la PPTA, hasta 45 días antes de la próxima reunión, propuestas de límites para los otros contaminantes así como las observaciones que consideren pertinentes con relación al arsénico.

La Delegación de Argentina se compromete a consolidar la información que reciba en un único documento y a remitirla a los demás EEPP 30 días antes de la próxima reunión.

El documento de trabajo acordado en la presente reunión consta en el **Agregado VII**.

6. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES (CLAIMS)

Las delegaciones acordaron como criterio general que la Información Nutricional Complementaria se exprese por porción y avanzaron en el estudio del documento de trabajo. Las observaciones constan en el documento resultante de la reunión que figura como **Agregado VIII**.

La Delegación de Paraguay manifestó su preocupación sobre la incorporación de información nutricional complementaria como “fuente” o “alto contenido” de vitaminas y minerales en las golosinas.

7. CUANTIFICACIÓN DE LOS AVANCES EN LAS ACTIVIDADES Y LOS DOCUMENTOS DE TRABAJO PREVISTOS EN EL PROGRAMA DE TRABAJO 2008

La planilla con el “Grado de Avance” 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 2008, las delegaciones acordaron solicitar a los Coordinadores Nacionales comenzar el primer día de la próxima reunión de la Comisión de Alimentos a las 9hs.

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	Cuadro de Incorporación al OJN
Agregado V	Documento de Trabajo de Revisión de la Res GMC N° 86/96-Aditivos BPF (solo en soporte magnético)
Agregado VI	Documento de Trabajo de Revisión de la Res. GMC N° 28/93 "RTM Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos".
Agregado VII	Documento de Trabajo de Revisión de la Res. GMC N° 102/94 "Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos"
Agregado VIII	Documento de Trabajo sobre Declaración de Propiedades Nutricionales (CLAIMS)
Agregado IX	Grado de Avance
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
Patricia Echeverría

Por la Delegación de Uruguay
María Borthagaray

AGREGADO I

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

25 al 28 de Marzo de 2008

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.1215	mcremona@anmat.gov.ar
Alicia E. Menéndez	ANMAT	(5411) 4340-0800 Int. 3518	(5411) 4340-0800- Int. 3518	amenende@anmat.gov.ar
Lucia Jorge	SCI	(5411) 4349-4067	(5411) 4349-4072	ljorge@mecon.gov.ar
Natalia Curcio	SAGPyA	(5411) 4349-2041	(5411) 4349-2097	ncurcio@mecon.gov.ar
Carlos Moruzzi	SAGPyA	(5411) 4349-2728	(5411) 4349-2244	cmoruz@mecon.gov.ar
Alejandro Ariosti	INTI	(5411) 4724-6200 int. 6634	(5411) 4754-0573	ariostia@inti.gov.ar
Gabriela Fernández	INTI	(5411) 4724-6200 Int. 6579	(5411) 4754-0573	gpfernand@inti.gov.ar

Calina Moreno	SAGPyA	(5411) 4349-2236	(5411) 4349-2097	<u>celmor@mecon.gov.ar</u>
---------------	--------	------------------	------------------	---------------------------------------------------------------------

SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Susana Socolovsky	COPAL	005411-4774-6033	005411-4774-2886	<u>susanasocolovsky@pentachem.com.ar</u>
Carlos Comazzetto	COPAL	005411-3327412524		<u>Carlos.comazzetto@kraftla.com</u>
Miguel de Billerbeck	COPAL	00543514208234		<u>debiller@satlink.com</u>
Carlos Malamud	CAIP	00541147820851	00541147855733	<u>smalamud@fibertel.com.ar</u>
Roberto Urrere	COPAL/CIL	005411-4748-5350		<u>roberto.urrere@sancor.com.ar</u>
Graciela Olivares	COPAL/CIPA	005411-4329-8195	005411-4329-8276	<u>graciela.oliverares@ar.nestle.com</u>
Gabriel Durand	COPAL/CIPA	005411-4746-8318	005411-4746-8349	<u>gabriel.durand@ar.nestle.com</u>
Norah Carranza	CIPA	005411-4814-1233		<u>cipa@cipa.org.ar</u>

Salvador Longo	COPAL	005411-4751-44-28		<u>sa-longo@yahoo.com.ar</u>
Jorge Debanne	COPAL	4001-8509		<u>jorge.debanne@unilever.com</u>
Horacio Belcuore	COPAL	00541148144020	00541148144020	<u>normastecnicas@cipa.org.ar</u>

DELEGACIÓN DEL BRASIL

SECTOR OFICIAL

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Lucas Medeiros Dantas	Ministério da Saúde ANVISA	(061) 3448-6290	(061) 3448-6274	<u>lucas.medeiros@anvisa.gov.br</u>
Ligia Lindner Schreiner	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<u>ligia.schreiner@anvisa.gov.br</u>
Daniel Solino Floriz Costa	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-1091		<u>daniel.floriz@anvisa.gov.br</u>

Claudia Tercília Zucherato	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	(61) 3218-2437		claudia.zucherato@agricultura.gov.br
Daniela dos Reis Arquete	ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	daniela.arquete@anvisa.gov.br
Antonia Maria de Aquino	ANVISA	(61) 3448-6289	(61) 3448-6274	antonia.aquino@anvisa.gov.br

SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Kelen Bulos	ABIA	(11)50806831	(11) 50806789	kelen_bulos@aia.ajinomoto.com
Masakatu Fuyimori	ABIA	(11) 50806753		fuyimori_masakatu@aig.ayinomoto.com
María Cecilia Toledo	ABIA	(19) 35212170	(19) 32898501	macecil@fea.unicamp.br
Daniela Carvalheiro	ABIA	(11)2179-2868		daniela.carvalheiro@cs-americas.com
Amanda Poldi	ABIA	(11)3030-1384	(11)3817-6688	detec@abia.org.br
Isabel Martin	ABIA	(11)5080-6845		isabel_martin@aia.ajinomoto.com
Fernanda Simon	ABIAM	(11)4613-3881	(11)4612-9227	fernanda.simon@danisco.com

Fatima D'Elia	ABIAM	(11)3081-6750	(11) 3081-6750	<u>tecnico@abiam.com.br</u>
Ana Lídia Zanele	ABIA	(11) 2192-4785		<u>ana.rodrigues@danone.com</u>
Marina de O. Ferreira	ABIA	(11)3212-8107		<u>marina.oliveira@krafla.com</u>
Daniela Reis	ABIA	(11)5696-9281		<u>daniela.reis@kellogg.com</u>
Ana Meisel	ABIA	(41)3212-8453	(41)3212-8512	<u>ana.meisel@kraftla.com</u>
Gabriela Losso	ABIA	(11)5188.7047		<u>gabriela.losso@pepsico.com.br</u>
Alexandre Novachi	ABIA	(11)3882-2174		<u>alexandre.novachi@bms.com</u>
Kathia F. Schmider	ABIA	(11)5508-5736		<u>kathia.schmider@br.nestle.com</u>
Vânia Giordano	ABIA	(11)5508-9533		<u>vania.giordano@br.nestle.com</u>
José Ricardo B. Carvalho	ABIA	(11)8456-7322	(11)3719-4975	<u>jose_ricardo@dsm.com</u>
Luís Baracal	ABIA	(19)3345-9929	(19)3345-9979	<u>luis.baracal@unilever.com</u>
Mónica Fonseca	ABIA	(21) 2559-1168	(21) 2559-1541	<u>mfonseca@la.ko.com</u>
Claudia Militz Da Costa	ABIQ	(51)3371-7410	(51) 3371-7393	<u>claudia.militz@eleva.com.br</u>

DELEGACIÓN DE PARAGUAY

SECTOR OFICIAL

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Patricia Echeverria	INAN	59521-206874	59521-206874	<u>paechema@gmail.com</u>
Alberto Bareiro	INAN	59521-206874	59521-206874	<u>albareiro@gmail.com</u>

SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Ana Sagalés	CIP	59521-9597885		<u>ana.sagales@unilever.com</u>

DELEGACIÓN DE URUGUAY

SECTOR OFICIAL

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Jorge Remersaro	LATU	598-2-601-3724 Int. 319	598-2-601-8554	<u>jremer@latu.org.uy</u>
Maria Borthagaray	LATU	598-2-601-3724 Int. 396	598-2-601-8554	<u>mbortha@latu.org.uy</u>
Raquel Huertas	LATU	598-2-601 37 24	598-2-6011854	<u>rhuertas@latu.org.uy</u>
Jimena Gesto	MSP	598-2-4031725/26 int. 108	598-2-4031725/26 int.104	<u>jimenagesto@hotmail.com</u> / <u>sectoralimentos@msp.gub.uy</u>
Nora Villalba	MSP	598-2-4031725/26 int. 108	598-2-4031725/26 int.104	<u>noravillalba@adinet.com.uy</u> / <u>noravillalba@gmail.com</u>
Yanina Mancebo	LATU	598-2-601 37 24 int. 217	598-2-6011854	<u>ymancebo@latu.org.uy</u>

SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
---------------	------------------	-----------------	------------	---------------

María Hansz	CIALI-CIU	598-2-604 04 93	598-2-604 04 95	<u>bromatologia@ciu.com.uy</u>
-------------	-----------	-----------------	-----------------	------------------------------------------------------------------------------------

AGREGADO II

XXXI REUNION ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD” / COMISION DE ALIMENTOS/ ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

AGENDA

TEMAS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Plenario	X	X	X/ACTA	X
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			
c) Revisión de la Resolución GMC N° 28/93 “Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos		X		
d) Revisión de la Res. GMC N° 102/94 “Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos”		X		
e) Claims			X	

AGREGADO III

XXXI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

RESUMEN DEL ACTA

I- BREVE INDICACIÓN DE LOS TEMAS TRATADOS

Fueron tratados todos los temas de la Agenda que consta en el Agregado II del Acta N° 01/08 de la Comisión de Alimentos.

II- PROYECTOS DE NORMAS

No se eleva ningún proyecto de Resolución.

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

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

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

ACTA N° 01/08

AGREGADO IV

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

AGREGADO V

XXXI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

Comissão de Alimentos/ SGT-3/ Mercosul: 25 a 28 de Março, Buenos Aires – Argentina
Documento de Trabalho – Atualização da GMC 86/96 – Aditivos BPF

en verde: propostas de restrições

em fúcsia: referências Codex e UE

Tachado: referências e exclusões excluídas (já previstas em Regulamentos Técnicos)

Realce amarelo: pendências

Realce azul: funções que não constam do JECFA, mas sim do Codex

Realce verde: funções que podem ser consideradas subclasses ou sinônimos de outras já previstas no JECFA, por exemplo: AGC = ESP

Acta 02/07 Comisión de Alimentos

“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”.

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 *	Propuesta de restricciones
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ ACI	<p>Excepto para vinagres y otros fermentados acéticos</p> <p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) productos de cacao y de chocolate (Dir-95/2/CE)
400	Ácido algínico	Ácido algínico	ESP/EST/AGC/EMU/ GEL	<p>Excepto para postres y confituras gelificados (Res-GMC-15/2005) (incluye jaleas y mermeladas)</p> <p>Exceto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)

				- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO/ESTCOL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harina de trigo y harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Pastas o fideos con huevo, con relleno; pastas o fideos sin huevo, con relleno; Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h) con huevo, con o sin vegetales, rollonas o no; Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h), sin huevos, con o sin vegetales, rollonas o no; Pastas frescas de larga duración (mayor que 48h), con huevo, con o sin vegetales, rollonas o no; Pastas frescas de larga duración (mayor de 48h), sin huevo, con o sin vegetales, rollonas o no)
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidón (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) <p>(Dir 95/2/CE productos de cacao y chocolate, 0,5%)</p>
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones pastas y fideos, frescos o deshidratados (CX/FA 07/39/8) - panes listos para el consumo y semi-listos - confituras, jaleas y mermeladas - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT/ESTCOL	<p>Excepto para :</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - confituras, jaleas y mermeladas - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>No es BPF para la UE</p>
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG/EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - confituras, jaleas y mermeladas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir

				<p>05/2/CE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - panes listos para el consumo y semi-listos - postres en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones - preparaciones instantáneas en polvo para bebidas a base de frutas (Dir: 05/2/CE) - vinagres
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI	<p>Excepto para:</p> <p>confituras, jaleas y mermeladas</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones - panes listos para el consumo y semi-listos - postres en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir: 05/2/CE)
620	Ácido glutámico (L+)-)	Ácido glutâmico (L+)-)	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) <p>No es BPF para la UE</p>
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) <p>No es BPF para la UE</p>
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) <p>No es BPF para la UE</p>
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir: 05/2/CE)
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos frescas en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir: 05/2/CE) - vinagres
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)

				- panes envasados y productos de panadería (Dir 95/2/CE)
406	Agar	Ágar	ESP/EST/ GEL/AGC/ EMU	<p>Excepto para postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas)</p> <p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
407a	Algas marinas <i>Eucheuma</i> procesadas	Algas marinhas <i>Eucheuma</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
1100	Amilasas	Amilases	FLO	
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	ACREG/RAI/ EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>EU: productos de cacao y de chocolate: 7% en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio</p>
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI/ EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8)

				<ul style="list-style-type: none"> - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>EU: productos de cacao y de chocolate: 7% en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio</p>
510	Amonio cloruro	Cloreto de amônio	FLO	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo y harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>EU: productos de cacao y de chocolate: 7% en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio</p>
380	Amonio (tri) citrato	Citrato triamônico	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>Codex: tabla-BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías</p>
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamônio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) <p>No es BPF para la UE</p>
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vinagres y otros fermentados acéticos (Res CMC 08/06) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en

				donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
404	Calcio alginato	Alginato de calcio	ESP/EST/GEL/ ANESP/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de calcio	ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de calcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) <p>EU: productos de cacao y de chocolate: 7% en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio</p>
509	Calcio cloruro	Cloreto de calcio	EST/FIR/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionada (EST)
623	Calcio diglutamato	Diglutamato de calcio	EXA	<p>Excepto para :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) <p>No es BPF para la UE</p>
578	Calcio gluconato	Gluconato de calcio	ACREG/FIR/EST/ ESP/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de calcio	ACREG/FIR	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleas y mermeladas (Dir

				<p>95/2/CE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>EU: productos de cacao y de chocolate: 7% en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio</p>
327	Calcio lactato	Lactato de calcio	ACREG/FLO/FIR/ ANT/EMU/EST/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harina de trigo y harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
529	Calcio óxido	Óxido de calcio	ACREG/FLO	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harina de trigo y harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
282	Calcio propionato	Propionato de calcio	CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - panes envasados y productos de panadería (Dir 95/2/CE)
552	Calcio silicato	Silicato de calcio	ANAH	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentos deshidratados en polvos - aderezos (Dir 95/2/CE)
516	Calcio sulfato	Sulfato de calcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ AGC/EST/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	Malato de calcio, malato monocalcico	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)

				- vinagres
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de calcio	ACREG/FIR/SEC/ ANT/EMU	Excepto para: - harina de trigo y harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de calcio	EXA	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) No es BPF para la UE
633	Calcio 5'-inosinato	5'-Inosinato de calcio	EXA	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) No es BPF para la UE
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleótido de calcio	EXA	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) No es BPF para la UE
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleótido disódico	EXA	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) No es BPF para la UE
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL	
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS	
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU/AGC	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) (Codex: Adoptada en 2001 como BPF; no evaluada para otras categorías)

468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) <p>(Codex: Adoptada en 2005 como BPF; no evaluada para otras categorías UE: no figura en la Dir 95/2/CE)</p>
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU AGC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - postres o confituras gelificados (Res GMC 15/06) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP/ AGC/EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH/ ESP/AGC/FOA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
140 i	Clorofila	Clorofila	COL	
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU	Excepto para vinagres y otros fermentados acéticos (Res GMC 08/06)
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU	UE: no figura en la Dir 95/2/CE Codex: adoptadas como BPF en 1999; no evaluada para el resto de las categorías
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	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST	<p>Propuesta ARG no consensuada: Solo para alimentos modificados. Se propone restringirlo a estos alimentos porque reemplaza ingredientes nutritivos por no nutritivos</p>

171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio	COL	
968	Eritritol	Eritritol	EDU/ EXA/HUM	Para su uso como EDU, solo para alimentos modificados
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU/ EST/SEC	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE)
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/ EST/SEC/ANT/ESP/FLO	Excepto para: - harinas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU/ EST/SEC	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE)
462	Etilcelulosa	Etilcelulose	EST/AGC	Propuesta ARG no consensuada: Para su uso como AGC, solo para alimentos modificados
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST	Propuesta ARG no consensuada: Para su uso como ESP, solo para alimentos modificados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ EST/ANESP/AGC/ESP	Excepto para: - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)
-	Gelatina	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL	
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	HUM/ EST/ESP/EMU/AGC	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas (Dir 05/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 05/2/CE) Si queda EMU y/o EST hay que incorporar las pastas y fideos deshidratados
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas (Dir 05/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 05/2/CE)
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST (Codex)	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en

				estas funciones (CX/FA-07/30/8)
414	Goma arábica, goma acacia	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU/AGC	<p>Excepto para postres y confituras gelificados (incluye jaleas y mermeladas)</p> <p>Para productos de cacao y de chocolate, qs, únicamente como agente de recubrimiento (Dir-05/2/CE)</p>
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC-15/05) (incluye jaleas y mermeladas) harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE)
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC-15/05) (incluye jaleas y mermeladas) harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE)
412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU/AGC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC-15/05) (incluye jaleas y mermeladas) harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE)
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU/AGC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC-15/05) (incluye jaleas y mermeladas) harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE) <p>IDA no especificada (1088).</p> <p>Esta no está contemplada en la Res-15/05</p> <p>No con BPF en UE</p>
417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST	Excepto para:

				<ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU/AGC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU/AGC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - postres - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST/AGC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - postres

				- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC/EMU	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como AGC y EDU, solo para alimentos modificados
966	Lactitol	Lactitol	EDU/AGC/EMU/EST/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como EDU, AGC y ESP, solo para alimentos modificados
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT/EST	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)
1104	Lipasas	Lipasas	EXA (Codex)	Codex: tabla BPF adoptada en 1999, sin límites para otras categorías UE: no figura en la Dir 95/2/CE Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnesio, carbonato básico de magnesio	ACREG/ANAH/ESTCOL	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnesio	FIR/ESTCOL	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnesio	EXA	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8) No es BPF para la UE
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnesio	ACREG/FIR	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones Codex: tabla BPF adoptada en 1999, sin límites para otras categorías UE: no figura en la Dir 95/2/CE
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio	Bicarbonato de magnesio, carbonato ácido de magnesio,	ACREG/ANAH/ESTCOL/FIR	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y

	carbonato ácido	hidrogeno carbonato de magnésio		almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL EST	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO	Excepto para: - harinas de trigo e harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) Codex: tabla BPF, adoptado en 1990, sin límites para otras categorías UE: no figura en la Dir 95/2/CE
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH/ACREG	Excepto para: - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) (Dir 95/2/CE)
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	Excepto para: - alimentos deshidratados en polvos - aderezos (Dir 95/2/CE)
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/EMU/AGC/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como AGC, ESP y EDU, solo para alimentos modificados
421	Manitol	Manitol	EDU/HUM/EST/ANAH/AGC/EMU/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como AGC, ESP y EDU, solo para alimentos modificados
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU/AGC	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA/AGC	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)

				<ul style="list-style-type: none"> - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
440	Pectina, pectina amidada	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate, qs, solo como agente de recubrimiento (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como ESP y AGC, solo para alimentos modificados
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL	<p>Solo para complementos alimenticios (Dir 95/2/CE)</p> <p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> vinagres y otros fermentados acéticos (Res GMC 08/06) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8)
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG/EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8) - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido

				permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL/EST/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE)
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ANT/ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE) <p>Codex: tabla-BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías</p>
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/EST/RAI	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG/EST/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE)
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) <p>No es BPF para la UE</p>
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ACREG/ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido

				<p>permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</p>
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - panes envasados y productos de panadería (Dir 95/2/CE) <p>Codex: tabla-BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías</p>
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	ACREG/EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE) <p>Codex: tabla-BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías</p>
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/EST/SEC/ANT/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) <p>No es BPF para la UE</p>
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC/ANT/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confituras, jaleos y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/39/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8) <p>No es BPF para la UE</p>

1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA (Codex)	
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: como espesante, solo para alimentos modificados UE: sólo asignado a complementos alimenticios y micropastillas CSFA (2008): sólo como glaseante CX/FA-07/30/8 - Cuadro III, trámite 4
162	Rojo de remolacha, betaina	Vermelho de beterraba, betanina	COL	IDA no especificada (2005)
470	Sales de ácidos grasos con Al, Ca, Na, Mg, K y NH ₄	Sais de ácidos grasos (com base Al, Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU/EST/ANAH	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH	Excepto para: - alimentos deshidratados en polvo - sal y sales adicionadas - aderezos (Dir 95/2/CE)
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG/CONS/SEC	Excepto para: vinagres y otros fermentados acéticos (Res CMC 08/06) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU/ AGC	Excepto para: postres y confituras gelificados (Res CMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas) - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI/ANAH/ EST	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en

				donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH/EST	Excepto para: - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT/ESTCOL	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
365	Sodio fumarato	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI	Excepto para: confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
576	Sodio gluconato	Gluconato de sódio	SEC	
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG	Excepto para: - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/ACREG/AGC/ESP/EST/EMU	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - panes envasados y productos de panadería (Dir 95/2/CE)
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)

514	Sodio sulfatos	Sulfatos de sódio	ESTCOL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> confituras, jaleas y mermeladas harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	5'-Guanilato disódico, guanilato disódico, disódico 5'-guanilato	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) <p>No es BPF para la UE</p>
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato disódico, disódico 5'-inosinato	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) <p>No es BPF para la UE</p>
350 ii	Sodio (di) malato	Malato disódico	ACREG/HUM	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato monossódico	ACREG/SEC/EMU/EST/ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) <p>No es BPF para la UE</p>
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)

				Codex: tabla BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sodio	ACREG/SEC/EMU/EST/ANT	Excepto para: — confituras, jaleas y mermeladas - harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8) - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8) - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE)
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/EMU/AGC/EST/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como EDU, AGC y ESP, solo para alimentos modificados
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metasilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP	Excepto para: - alimentos deshidratados en polvo - sal y sales adicionadas - aderezos (Dir-95/2/CE)
957	Taumatina	Taumatina	EXA/EDU	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como EDU, solo para alimentos modificados No es BPF para la UE
1518	Triacetina, gliceril triacetato	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM	Codex: tabla BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías UE: sólo para chicles, quantum satis
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM/EST/EMU/ESP/AGC	Propuesta de ARG no consensuada Para su uso como EDU, ESP y AGC, solo para alimentos modificados No es BPF para UE

(*) 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 manteca;
 - 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 (+);
 - 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;~~

~~e) 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"~~

AGREGADO VI

XXXI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

Referencias:

El texto sombreado de amarillo deberá ser revisado por las delegaciones
El texto en azul es una propuesta de inclusión en el documento de la
Delegación de Brasil

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 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.

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).

Metodología analítica:

Norma DIN 55 610 (1986) Determination of Unsulfonated primary aromatic amines.

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 analítica:

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.

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 HCl 0,1N)-----	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 HCl 0,1N)-----	0.01 % m/m
selenio (Se)	(soluble en HCl 0,1N)-----	0.01 % m/m

Metodología analítica:

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 2.

La determinación del contenido de metales y metaloides en los extractos se debe llevar a cabo por técnicas espectrométricas de cuantificación con sensibilidad adecuada para verificar el cumplimiento de los límites establecidos.

5- Requisitos y ensayos adicionales para pigmento negro de humo

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

- Extractables en tolueno: máximo 0,1% m/m;
- Absorción en el UV del extracto de 1g en 100 ml de ciclohexano durante 24 hs en oscuridad, filtrado a 386 nm: <0,02 UA para una celda de 1 cm ó < 0,1 UA para celda de 5 cm;
- Contenido de benzo (a) pireno: máximo 0,25 mg/kg (ppm) m/m;
- Máximo nivel de negro de humo en polímero: 2,5% m/m.

Metodología analítica:

- Para el caso de extractables en tolueno :Norma ISO 6209:1988.
- Para el caso de extractables en ciclohexano: German BfR, BIII, Reinheitsprufung von Rußen, Stand 1.7.1972.

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.

Los ensayos de migración total de los envases y equipamientos plásticos coloreados se realizan con los simulantes, 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. Los extractos obtenidos se comparan visualmente contra un fondo blanco con los blancos respectivos.

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 límites de migración específica (LME) de los elementos a determinar son los siguientes:

Elemento	LME en mg/kg
antimonio (Sb)	0,04
arsénico (As)	0,01
bario (Ba)	1
boro (B)	0,5
cadmio (Cd)	0,003
cinc (Zn)	25
cobre (Cu)	5
chromo (Cr)	0,05
estaño (Sn)	1,2
flúor (F)	1,5
mercurio (Hg)	0,001
plata (Ag)	0,05
plomo (Pb)	0,01
selenio (Se)	0,01

La determinación del contenido de metales y metaloides en los extractos se debe llevar a cabo, utilizando técnicas espectrométricas de cuantificación con sensibilidad adecuada para verificar el cumplimiento de los límites establecidos.

Además de cumplir con los límites establecidos en el presente Reglamento, debe verificarse en los alimentos envasados en particular a los cuales están destinados estos envases, los requisitos establecidos para productos alimenticios **en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.**

7. Metodología analítica (PROPUESTA DE BRASIL)

La metodología de análisis debe ser seleccionada con base en su practicidad debiéndose dar preferencia a aquellos métodos que son aplicables de rutina, que arrojen resultados confiables desde el punto de vista metrológico y que hayan sido validados, debiendo tener un desempeño igual o superior a las metodológica citada (métodos equivalentes).

AGREGADO VII

XXXI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

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:

(texto aproximado a ser incluido en el cuerpo de la resolución)

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.

Azul: argentina

Verde: uruguay

Rojo: brasil

Fucsia: paraguay

ARSÉNICO / ARSENIO

ALIMENTO		MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) (propuesto)
Grasas y aceites, comestibles de origen vegetal y/o animal. (incluye margarina)	Gorduras e óleos comestíveis de origem vegetal e/ou animal (inclui margarina)	0.1	0.1			0.1
Margarina	Margarina		0.1			
Grasas vegetales (1)	Gorduras vegetais	0.1	0.1			0.1

Grasas e Emulsiones Refinadas (1)	Gorduras e Emulsões refinadas	0.1	0.1			
Grasas Hidrogenadas(1)	Gorduras Hidrogenadas	0.1	0.1			
Grasas comestibles animales vírgenes o refinadas (1)	Gorduras animais comestíveis virgens e refinadas				CAA: 0.1	
Aceite de oliva, refinado (1)	Azeite de oliva, refinado		0.1		CAA: 0.1	
Aceite de oliva, virgen (1)	Azeite de oliva, virgem		0.1		CAA: 0.1	
Aceite de orujo de oliva (1)	Azeite de bagaço e ou caroço de oliva		0.1			
Aceites vegetales crudos (1)	Óleos vegetais crus		0.1			
Aceites vegetales, comestibles (1)	Óleos vegetais comestíveis		0.1			
Azúcares	Açúcares	1.0				0.1 - 0.5
Jarabe de glucosa deshidratado, Jarabe de alta fructosa	Xarope de glicose , xarope de alta frutose				CAA: 1 (como As)	
Caramelos	Caramelos e balas	1.0				0.1 - 0.5
Bebidas alcohólicas fermentadas	Bebidas alcoólicas fermentadas	0.1				0.1
Bebidas alcohólicas fermento-destiladas	Bebidas alcoólicas fermento-destiladas	0.1				0.1
Cereales y productos de y a base de cereales excepto arroz y trigo	Cereais e produtos a base de cereais, exceto arroz e trigo	1.0			AU: 1	0.3
Arroz	Arroz					
Trigo	Trigo					
Helados comestibles	Gelados comestíveis	1.0				
Huevos y productos de huevo	Ovos e produtos de ovos	1.0				0.5
Leche fluida, pronta para consumo	Leite fluído, pronto para o consumo	0.1				0.05
Miel	Mel	1.0				0.3
Pescado y productos de pescado, agua salada	Pescado e produtos de pescado de água salgada	1.0			AU:2	50 1
Pescado y productos de pescado,	Pescado e produtos de pescado					0.2

agua dulce	de água doce					
Crustáceos de agua salada	Crustáceos de água salgada				AU:2	50 2
Crustáceos de agua dulce	Crustáceos de água doce					0.2 1
Moluscos de agua salada	Moluscos de água salgada				AU:1	50 1
Moluscos de agua dulce	Moluscos de água doce					0.2 1
Molusco de tierra	Molusco de terra					
Algas marinas comestibles	Algas marinhas comestíveis				AU:1	1
Té, yerba mate, café y otros vegetales para infusión (materia prima)	Chá, erva mate, café e outras ervas para infusão (matéria prima)	1.0				0.3
Cóctel de frutas	Coquetel de frutas					
Frutas	Frutas					0.3
Frutas secas	Nozes					1
Frutas desecadas	Frutas secas					0.5
Raíces o tubérculos	Raízes ou tubérculos					
Hongos	Cogumelos					0.5
Hortalizas	Hortalças					0.3
Legumbres	Legumes					0.1 0.3
Carnes de animales (excluidas menudencias): (bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves de corral)	Carnes (excluídos os miúdos)					0.5
Menudencias comestibles	Miúdos comestíveis					1
Sal de calidad alimentaria	Sal de qualidade alimentar					0.5
Jugos cítricos (limón, mandarina, naranja, pomelo, lima)	Sucos cítricos (limão, tangerina, laranja, toranja, lima)				CAA: 0.1 (como As)	0.1

Productos de cacao y derivados (12)	Produtos de cacau e derivados	1.0				
Pasta de cacao o Masa de cacao	Pasta de cacau ou massa de cacau	Productos de cacao y derivados: 1.0			CAA: 1.0 (como As)	0.5
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 chocolate lacteado (12)					CAA: 1.0	
Chocolate blanco (12)					CAA: 1.0	
Chocolate relleno (12)					CAA: 1.0	
Espicias	Especiarias				FFyB: 0.5	0.5 3
Bebidas alcohólicas (excluidos los jugos)						

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
Espicias				FFyB: Variable entre 0.1-10

ESTAÑO / ESTANHO

Alimento	MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) propuesto
-----------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------	------------------------------------	----------------------------------------------------

Bebidas enlatadas	Bebidas enlatadas		150 Step 8	100 (incluidos los zumos de frutas y los zumos de Verduras)		150
Alimentos enlatados excepto bebidas	Alimentos enlatados, exceto bebidas		250 Step 8	200		250
Alimentos procesados en otro tipo de envase	Alimentos processados em outro tipo de embalagem					50
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 conserva (envase hojalata)			250			250

PLOMO / CHUMBO

(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)	Óleos, gorduras e emulsões refinadas	0.1	0.1	0.1 (incluida grasa láctea)		0.1
Margarina (1)	Margarina		0.1			0.1
Minarina (1)	Minarina		0.1			0.1
Grasas animales especificadas (1)	Gorduras animais especificadas		0.1			0.1
Aceite de oliva virgen (1)	Azeite de oliva virgem		0.1		CAA: Para todos los aceites de oliva vírgenes, y oliva: 0,1 mg/kg	0.1
Aceite de oliva refinado (1)	Azeite de oliva refinado		0.1		CAA: 0,1 mg/kg	0.1
Aceite de residuo de la aceituna (1)	Azeite de resíduos de azeitona		0.1			0.1
Grasas de aves (1)	Gorduras de aves		0.1			0.1
Aceites vegetales sin refinar (1)	Óleos vegetais sem refinar		0.1			0.1
Aceites vegetales comestibles (1)	Óleos vegetais comestíveis		0.1		CAA: 0,1 como Pb (aceites y grasas alimenticios)	0.1
Caramelos y Balas	Caramelos e Balas	2.0			FDA: 0.1	Se propone bajar
Cacao (excepto manteca de cacao y chocolate endulzado)	Cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado)	2.0				

Chocolate endulzado	Chocolate adoçado	1.0				
Dextrosa (glucosa)	Dextrose (glicose)	2.0			CAA: 2.0 (como Pb)	
azúcar Blanco	Açúcar branco				CAA: 0,5 de plomo(como Pb) FDA: 0.1	
Jarabe de glucosa	Xarope de glicose				CAA: 2	
Jarabe de glucosa deshidratado	Xarope de glicose desidratado				CAA: 2	
Jarabe de alta fructosa	Xarope de alta frutose				CAA: (como Pb): 0,2	
Jarabe de Maltitol	Xarope de maltitol				CAA: (como Pb): 1.0	
Jugos de frutas cítricas	Suco de frutas cítricas	0.3				
Zumos (Jugos) de frutas	Sucos e néctares 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)	Hortalizas, excluidas as do gênero Brassicas, as hortaliças de folhas, as ervas frescas e cogumelos. Para o caso de batatas, o conteúdo máximo se aplica à batatas		0.1	0.1	AU: 0.1 (vegetales, excepto brassicas)	

	descascadas.					
Hortalizas del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja y todas las setas cultivadas	Hortalizas do gênero Brassica, hortalizas de folha e todos os cogumelos cultivados		0.3 (excepto la col y las espinacas)	0.3	AU: 0.3 (brassicas)	
Frutas, excluidas las bayas y las frutas pequeñas	Frutas, excluídas as frutas com bagas e pequenas		0.1	0.1	AU: 0.1 (frutas)	
Bayas y frutas pequeñas	Frutas com bagas e pequenas		0.2	0.2		
Frutas, cóctel de frutas y salsas, en conserva	Frutas, coquetel de frutas e molhos, em conserva		1.0			
Vegetales en conserva (ver clasificaciones)	Vegetais em conserva (ver classificação)		1.0			
Concentrados de tomates elaborados	Concentrados de tomates processados		1.5			
Castañas en conserva y puré de castañas en conserva	Castanhas em conserva e purê de castanhas em conserva		1.0			
Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel comestible	Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca comestível		0.1			
Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible	Frutas tropicais e subtropicais		0.1			

	variadas, de casca não comestível					
Frutos cítricos	Frutas cítricas		0.1			
Frutas pomáceas	Frutas pomáceas		0.1			
Frutas de hueso	Frutas de caroços		0.1			
Hortalizas de bulbo	Hortalizas de bulbos		0.1			
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, cucurbitáceas		0.1			
Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, exceto as cucurbitáceas		0.1 (excepto los hongos)			
Hortalizas de leguminosa	Hortalizas leguminosas		0.2			
Legumbres	Legumes		0.2	0.2	AU: 0.2	
Raíces y tubérculos	Raíces e Tubérculos		0.1(incluidas las papas peladas)			
Cóctel de frutas en conserva	Coquetel de frutas em conserva		1		CAA: 2,0	
Pomelo en conserva	Toranja		1			
Mandarina en conserva	Tangerina, mexerica		1			
Mangos en conserva	Manga		1			
Piña en conserva	abacaxi		1			
Frambuesa en conserva	Framboesas em conserva		1			
Fresas en conserva	Morango em conserva		1			

Ensalada de frutas tropicales en conserva	Salada de frutas tropicais em conserva		1			
Compota (conserva de frutas) y jaleas	Compota , Frutas em calda e geléias		1			
Salsa picante de mango	Molho picante de manga		1			
Aceitunas de mesa	Azeitona de mesa		1			
Espárragos en conserva	Aspargos em conserva		1			
Zanahorias en conserva	Cenoura em conserva		1			
Frijoles verdes y frijolillos en conserva	Feijões verdes e em conserva		1			
Guisantes (arvejas) verdes en conserva	Ervilhas verdes em conserva		1			
Guisantes(arvejas)maduros elaborados en conserva	Ervilhas maduras elaboradas em conserva		1			
Setas en conserva	Cogumelos em conserva		1			
Palmitos en conserva	Palmitos em conserva		1			
Maíz dulce en conserva	Milho em conserva		1			
Tomates en conserva	Tomates em conserva		1			
Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	Pepinos em conserva		1			
Leche fluida, pronto consumo	Leite fluído, pronto para consumo	0.05	0.02	0.02		
Productos lácteos derivados	Produtos lácteos		0.02			

	derivados					
Pescados y productos de la pesca	Pescados e produtos da pesca	2.0		0.3	AU: 0.5	
Partes comestibles cefalópodos	Partes comestíveis de 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	Crustáceos, excluída a carne escura do carangueijo, assim como a cabeça e o tórax da lagosta e de crustáceos similares de grande tamanho			0.50		
Moluscos bivalvos	Moluscos bivalvos			1.5	AU: 2	
Carne de animales (excluidos los despojos) bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral.	Carne de animais (excluídas as vísceras- miúdos) de bovinos, ovinos, suínos e aves de curral		0.1	0.1	AU: 0.1	
Despojos comestibles de vacas, ovejas, cerdos y aves de corral.	Vísceras- miúdos comestíveis de vacas obleas, suínos e aves de curral		0.5	0.50	AU: 0.5	
Cereales (incluido el alforfón), legumbres y legumbres secas	Cereais (incluindo trigo sarraceno), legumes e legumes secos		Legumbres:0.2	0.2		
Cereales en grano, excepto el	Cereais em grão,		0.2		AU: 0.2	

trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa	exceto o trigo sarraceno, canihua e quinoa					
Espicias	Especiarias				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	Peixes e produtos da pesca	1.0		0.05 y 0.1 (depende de la especie)		
moluscos marinos bivalvos (excluidas ostras y vieiras)	Moluscos marinhos bivalvos (excluidas ostras e mariscos)		2	1.0	AU: 2	
cefalópodos (sin vísceras)	cefalópodos		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	Crustáceos, excluída a carne escura de caranguejo, assim como a cabeça e o tórax da lagosta e crustáceos similares de grande tamanho			0.5		
Brasicáceas	Brassicáceas		0.05			
Hortalizas de bulbo	Hortalizas de bulbo		0.05			
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, cucurbitáceas		0.05			

Hortalizas de fruto, distintas de las cucurbitáceas. (Excepto los tomates y los hongos comestibles)	Hortalizas de fruto, distintas das curcunbitáceas (exceto os tomates e os cogumelos)		0.05			
Hortalizas de hoja	Hortalizas de folha		0.2	0.2 (Las hortalizas de hoja, las hierbas aromáticas frescas, los apionabos y las setas cultivadas)	AU: 0.1	
Hortalizas de leguminosa	Hortalizas de leguminosa		0.1			
Legumbres	Legumes		0.1			
Cereales	Cereais		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	Farelo e germen (de cualquier cereal), grão de trigo e arroz		Arroz pulido: 0.4	0.2	AU: arroz: 0.1	

Trigo	Trigo		0.2	0.2	AU: 0.1	
Carne de animales bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral excluidos los despojos.	Carnes de animais bovinos, ovinos, suinos e aves de curral, excluídas as vísceras-miúdos			0.05	AU: 0.05	
Carne de caballo, excluido los despojos	Carne de cavalo, excluídas as vísceras-miúdos			0.2		
Hígado de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo	Fígado de bovinos, ovinos, suínos, aves de curral e cavalos			0.5	AU: 1.25	
Riñones de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo	Rins de bovinos, ovinos, suínos, aves de curral e cavalos			1.0	AU: 2.5	
Habas de soja	Fava 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	Hortalizas e frutas, excluídas as hortalizas de folha, as ervas frescas, pinhão, cogumelos, brotos, hortaliças de raiz e batatas		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	Brotos de hortalizas de raíz e batatas, excluídos os nabos. No caso das batatas, o conteúdo máximo se aplica as batatas descascadas		0.1	0.1	AU: 0.1	
Chocolate y productos de cacao	Chocolate e produtos de cacau				AU: 0.5	

Maní	Amendoim				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)	Peixes e produtos da pesca (exceto predadores)	0.5	0.5 (<i>metilmercurio</i>)	0.5	AU: 0.5
Peces predadores	Peixes 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					CAA: 0.05

aceite de oliva de presión o virgen					como Hg
Algas marinas comestibles	Algas marinhas comestíveis				
Sal	Sal				
Moluscos	Moluscos				
Crustáceos	Crustáceos				

AGREGADO VIII

XXXI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

Referencias:

Texto sombreado: temas tratados a ser consultados internamente por los países

Texto en azul: propuestas de inclusión de temas a considerar

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

El presente Reglamento Técnico se aplica sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la reglamentación MERCOSUR ~~Res. GMC 26/03~~ sobre rotulado ~~general~~ de alimentos envasados.

El presente Reglamento Técnico no se aplica a los siguientes alimentos (salvo cuando este previsto en un RT específico):

- aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano;
- alimentos para lactantes y niños de corta edad; y
- alimentos de uso medicinal (ARG: propósitos médicos específicos)
- suplementos dietarios (ARG)
- sal de mesa y sustitutos de la sal

Estos alimentos se registrarán por los Reglamentos Técnicos específicos.

Los países elaborarán una propuesta de los alimentos que, de acuerdo a su legislación, debieran estar listados en este punto.

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA EN:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especies

5- Vinagres

~~6- Sal (Cloruro de Sodio)~~

7- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes

~~8- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir, sin Información Nutricional.~~

~~9- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos, sin Información Nutricional.~~

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

En el caso de vitaminas y minerales sólo podrán ser objeto de Información Nutricional Complementaria aquellos para los que se ha establecido la IDR en la ~~Res. GMC 46/03~~ reglamentación MERCOSUR correspondiente.

2) DEFINICIONES

2.1. Información Nutricional Complementaria (declaraciones de propiedades nutricionales)

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

No se considera información nutricional complementaria:

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

2.2. Las declaraciones relacionadas al contenido de nutrientes y/o valor energético comprenden:

2.2.1. Contenido absoluto.

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

2.2.2. Contenido comparativo.

Es la información nutricional complementaria ~~comparativa es la~~ que compara los niveles de uno o más nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

Propuesta de Brasil y Paraguay:

- Porción
- Porción pequeña
- Plato listo para consumir

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

- 3.1. La Información Nutricional Complementaria es permitida, en carácter facultativo, en los alimentos en general con excepción de los alimentos mencionados con anterioridad.

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

Propuesta de inclusión de BRA:

- Todo alimento que presentara Información Nutricional Complementaria debe contener la información nutricional obligatoria
- (3.1.3 de la Res 46/03)

Los nutrientes mencionados en la información nutricional complementaria deben obligatoriamente ser incluidos en la tabla de información nutricional.

- (3.1.4 y 3.1.5 de la Res 46/03) claim sobre carbohidratos o grasas que obligan a la apertura.

- 3.2. La Información Nutricional Complementaria debe referirse al alimento tal como se ofrece al consumidor y siempre que no se pierdan estas propiedades en el caso de que el alimento requiera una preparación previa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Propuesta de BRA: la información nutricional complementaria debe referirse al alimento lista para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante.

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

En el caso de los alimentos con información nutricional complementaria que necesiten ser reconstituidos o la adición de otros ingredientes debe ser declarada adicionalmente la información nutricional del producto listo para el consumo (preparado). Quedan excluidos de la obligatoriedad de la declaración adicional los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

- 3.2.1. La información nutricional complementaria debe calcularse y expresarse por porción establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional ~~de acuerdo a las disposiciones vigentes en la Res. GMC 47/03.~~

(pendiente de definir: porciones que no se corresponden exactamente a la establecida en la Res GMC 47/03 y porciones individuales)

- 3.3. No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria:

- 3.3.1. que pueda llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;

- 3.3.2. que pueda crear dudas sobre la inocuidad o la conveniencia nutricional de otros alimentos;

- 3.3.3. cuando implique que una dieta balanceada y variada no provee de cantidades adecuadas de nutrientes;

- ~~3.3.4. que describa a un alimento como "saludable" o presentarlo de modo que se pueda suponer que un alimento por sí solo comunica salud.~~

- 3.3.5. que puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos

- 3.3.6. que pueda sugerir que el alimento es nutricionalmente completo

- 3.4. Los criterios cuantitativos ~~en los que se basa el uso de la~~ para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas anexas a este Reglamento Técnico.
- 3.5. Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, con caracteres de igual realce y visibilidad, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es.
- 3.6. Cuando un alimento contiene naturalmente un nutriente y cumpla con los requisitos de "fuente" podrá/deberá colocarse "fuente natural de..." o "contiene naturalmente ...% de ..."
- 3.7. Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la Información Nutricional Complementaria conforme a lo establecido en 3.5, ~~previa autorización de las autoridades sanitarias.~~
- 3.8. Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas anexas, podrá constar en el rótulo cada una de las declaraciones nutricionales correspondientes.

3.9. Condiciones para la utilización de SIN ADICION:

3.9.1. El término "sal" se refiere al cloruro de sodio y no es sinónimo de sodio. Por lo tanto para utilizar el atributo SIN ADICION DE SAL deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) No se agrega sal durante la elaboración,
- b) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con sal,
- c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de exento y,
- d) Si el contenido de sodio del alimento cumple con la condición de muy bajo o bajo en sodio. Se deberá consignar en el rótulo: "no es un alimento libre de sodio".

3.9.2. Los términos "sin agregado de azúcar", "sin adición de azúcar", podrán ser utilizados si se cumplen en su totalidad las siguientes condiciones:

- a) No se adicionan azúcares durante el procesamiento o envasado
- b) El producto no contiene jugo de frutas ni ingredientes a los cuales se les haya agregado azúcares.
- c) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares.
- d) El alimento utilizado como referencia es normalmente elaborado con azúcares.
- e) Si el alimento no cumple con la condición de exento, deberá consignarse en el rótulo "NO ES UN ALIMENTO LIBRE DE AZUCARES".
- f) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para "reducido o bajo valor energético" deberá consignar en el rótulo una de las siguientes frases:

"NO ES UN ALIMENTO REDUCIDO EN CALORIAS / ENERGIA" o

"NO ES UN ALIMENTO BAJO EN CALORIAS / ENERGIA"

3.10. La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer a las siguientes premisas:

3.10.1. Los alimentos a ser comparados deben ser diferentes versiones de un mismo alimento o alimento similar. Los alimentos a ser comparados deben ser claramente identificados.

3.10.2. La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe estar expresada cuantitativamente en el rótulo. Esta información podrá estar contenida en la Información Nutricional Complementaria o en un lugar próximo a ella o en la denominación de venta.

3.10.2.1. Esta diferencia puede ser expresada en porcentaje, fracción o cantidad absoluta.

3.10.2.2. La identidad del/de los alimento/s que se comparan debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor. La comparación se establecerá tomando como referencia: un producto similar del mismo fabricante o el valor medio del contenido de tres productos similares conocidos o provenientes de una base de datos.

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

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

y, además:

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

3.9. La utilización de la Información Nutricional Complementaria Comparativa debe obedecer las siguientes premisas:

3.9.1. Los alimentos que se comparan deben ser versiones diferentes del mismo alimento o de alimentos similares. El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento con el cual se compara, alimento de referencia, debe ser calculado a partir de un producto similar del mismo fabricante, o del valor medio del contenido de tres productos similares conocidos y comercializados en el país, o de una base de datos de valor reconocido.

3.9.2. **Las porciones a comparar deben ser cuantitativamente iguales**

3.9.3. La identidad del/de los alimento/s que se compara/n debe ser definida. Los alimentos deben ser descriptos de manera tal que puedan ser claramente identificados por el consumidor.

3.9.4. La diferencia en el atributo objeto de la comparación (valor energético y/o contenido de nutrientes), debe ser expresada cuantitativamente en el rótulo en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Esta diferencia será declarada conjuntamente con la Información Nutricional Complementaria, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad ~~próxima a ella~~.

3.9.5. La comparación debe corresponderse a lo establecido en el ítem 5.2 del atributo correspondiente.

4. TERMINOS AUTORIZADOS PARA LAS DECLARACIONES NUTRICIONALES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO.

4.1. Declaraciones autorizadas relacionadas al contenido absoluto de nutrientes y/o valor energético siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.1

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I) Y PORTUGUÉS(P)
Bajo	Bajo, leve, ligero , pobre (E) Light, lite, little..., low... (I) Baixo, leve, pobre pouco (P)
No contiene	No contiene, libre de..., cero(0)..., sin, exento de... (E) Free..., no..., without..., zero(0)... (I) Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...(P)
Alto tenor	Alto tenor, rico en..., alto contenido.... (E) High..., rich... (I) Alto teor, rico em..., alto conteúdo...(P)
Fuente de (naturalmente o no)	Fuente de..., con (E) source... (I) Fonte de, contém... (P)
Muy bajo	Muy bajo.... (E) Very low.... (I) Muito baixo (P)
Sin adición	Sin adición..., sin agregado..., sinagregada(E) No... added, without added ... , no added....(I) Sem adição de... , zero de adição de... , sem adicionado (P)

4.2. Declaraciones relacionadas al contenido comparativo de nutriente y/o valor energético siempre que se cumplan los requerimientos establecidos en el ítem 5.2.

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E), Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I) Y PORTUGUÉS(P)
Reducido	Reducido, menos... que....., más bajo ...que... , leve..., liviano...(E) Light..., lite..., less than, reduced, lower(I) Reduzido..., leve ... , menos ... , mais baixo ... (P)
Aumentado	Aumentado.., más...que... ., (E) Increased..., more than, higher(I) Aumentado..., mais... , .(P)

5- CONDICIONES PARA INCLUIR DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO EN LOS RÓTULOS O AVISOS PUBLICITARIOS DE LOS ALIMENTOS.

5.1. Contenido absoluto.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No más de 120 kcal (500 kJ)	Por 100 g en platos preparados
	No más de 40 kcal (170 kJ) (estudiar en particular el caso de las porciones pequeñas)	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. Caso contrario, por 50 g o 50 ml.
No contiene	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0.5 g de azúcares	Por porción
	Y cumple las mismas condiciones exigidas para el atributo "no contiene Valor Energético" con excepción de goma de mascar.	
Sin adición de azúcares	<p>(1)El alimento no contiene azúcares adicionados, ni ingredientes que contengan azúcares adicionados o ingredientes que contienen azúcares que funcionalmente se sustituyen por azúcares.</p> <p>(2)No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares.</p> <p>(3) El alimento similar de referencia contiene azúcares adicionados.</p> <p>(4) Cumple las mismas condiciones exigidas para el atributo "Reducido" o "Bajo" Valor Energético.</p>	

Propuesta de BRA:

AÇÚCARES		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
BAIXO	Não contém mais de 5 gramas de açúcares.	Por porção quando estas são maiores do que 30 gramas ou mL. Caso contrário, por 50 g ou 50 mL.
	O alimento cumpre com as mesmas condições exigidas para o atributo reduzido ou baixo valor energético ou a frase "este não é um alimento com reduzido (ou baixo, conforme o caso) valor energético" com mesmo realce e visibilidade e próxima à alegação.	

LACTOSE		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
NÃO CONTÉM	Não contém mais de 0,5 gramas de lactose.	Por porção.
BAIXO	Não contém mais de 2 gramas de lactose.	Por porção quando estas são maiores do que 30 gramas ou ml. Caso contrário, por 50 g ou 50 ml.

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas	Por 100 g en platos preparados si el 30% o menos de su valor energético proviene de la grasa.

		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas	Por porción de referencia o fijada para platos preparados.
Sin agregado	No contiene grasas y/o aceites agregados, ni ingredientes que contengan grasas o aceites agregados y el alimento similar contiene grasa o aceite agregado.	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 1.5 g (CODEX por 100g) de grasas saturadas. (Canadá 2 g)	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL. (Canadá indica por porción) Por 100 g para platos preparados
	Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total en todos los casos.(Canadá 15 %)	
No contiene	No contiene más de 0.2 g de grasas saturadas. No contiene más de 0.2 g de grasas <i>trans</i> (CANADA)	Por porción
Para las Informaciones Nutricionales Complementarias relativas a grasas saturadas y colesterol, los ácidos grasos <i>trans</i> deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas.		

ACIDOS GRASOS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0.2 g de grasas <i>trans</i> .	Por porción de referencia.(CANADA)
	y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas-(Canadá)	

Propuesta de BRA:

Ácidos grasos poliinsaturados ômega 3		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Pelo menos 300 mg de ácidos grasos ômega 3 (Canadá).	Por 100 gramas em pratos preparados.
		Por porção de referência.
	O valor energético fornecido pelas gorduras saturadas e <i>trans</i> não devem ser maiores do que 40% 15% do Valor Energético Total em todos os casos.	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 20 mg de colesterol	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g

	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.	
No contiene	No contiene más de 2 mg de colesterol	Por porción
	Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.	
Para las Informaciones Nutricionales Complementarias relativas a grasas saturadas y colesterol, los ácidos grasos <i>trans</i> deben ser computados en el cálculo de grasas saturadas		

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de 120 mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
Muy bajo	No contiene más de 40 mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 mL. Caso contrario, por 50 g o 50 mL.
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción
Sin adición	(1) No contiene sal u otra sal de sodio adicionada, o ingredientes conteniendo sodio y que funcionalmente sustituyan la adición de sal	
	(2) El alimento de referencia similar no cumple las condiciones para el atributo "bajo en sodio o sal" y contiene sal adicionada u otra sal de sodio	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 10% de la VD para proteínas (sería 7.5 g) (con un valor biológico no inferior a 20- Canadá).	Por porción. (Canadá - Cantidad razonablemente consumible)
		(Por 30 g de cereales combinados con 125 mL de leche - Canada)
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción	

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 2 g de fibra	Por porción
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción	

Las condiciones corresponden al total de contenido de fibra alimentaria si la Información Nutricional Complementaria no identifica cada fibra o fuente de la que proviene.

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 15 % de la IDR.	Por porción
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo "fuente" por porción.	

5.2. Contenido comparativo.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en el Valor Energético Total y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "BAJO VALOR ENERGETICO"	

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

AZÚCARES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en azúcares con una diferencia de al menos 5 g de azúcares	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	y las mismas condiciones exigidas para los atributos REDUCIDO o BAJO VALOR ENERGÉTICO.	

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas totales y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas totales"	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas saturadas	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	Se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> en el cálculo de grasas saturadas.	
	La reducción no debe resultar en un aumento de ácidos grasos <i>trans</i> y el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas saturadas"	
La energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del Valor Energético Total.		

GRASAS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas <i>trans</i> y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	1. La reducción no debe resultar en un aumento de grasas saturadas 2. el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas saturadas”	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en colesterol y	Por porción comparada
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento cumple las condiciones del atributo “bajo contenido de grasas saturadas”	
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en colesterol”	
En el cálculo de grasas saturadas se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i>.		

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en sodio.	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado
	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en sodio o sal”	

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en el tenor de proteínas, (contiene un ratio en proteínas de no menos de 20 – Canadá) y presenta una diferencia no menor al 10% de la VD	Por porción. (Canadá - Cantidad razonablemente consumible)
		Por 30 g combinado con 125 mL de leche.

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 25% en fibras totales.	Diferencia mayor a 1.5g por porción
		Diferencia mayor a 1.5 g por 100 g en platos preparados
Si la Información Nutricional Complementaria se basa en contenidos relativos de fibras identificadas o de fuentes de fibras identificadas, estas condiciones se establecen para cada una de las fibras diferenciadas.		

VITAMINAS Y MINERALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Aumentado	Aumento mínimo del 10% IDR y diferencia mayor a 15% de la IDR.	Por porción

Agregado IX

XXXI REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD” / ACTA 01/08

Buenos Aires, 25 al 28 de marzo de 2008

GRADO DE AVANCE

COMISIÓN DE ALIMENTOS – Programa de Trabajo 2008

Tema	Grado de avance				
	RO. Acta 01/07	RE. Acta 01/07	RO. Acta 02/07	RO. Acta 03/07	RO. Acta 01/08
Actualización de la Res GMC 86/96. Aditivos BPF (*)	2	2	3	4	3
Revisión de la Res GMC N° 28/93. Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos para envases plásticos (*)	1	No tratado 1	2	3	3
Revisión de la Res GMC N° 102/94. Límites de tolerancia para contaminantes inorgánicos (*)	(no agendado para esta reunión) 1	No tratado 1	2	3	3
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 1	No tratado 1	No tratado 1	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 1	No tratado 1	No tratado 1	No tratado 1
Declaración de Propiedades Nutricionales (CLAIMS)	-----	-----	-----	-----	2

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

AGREGADO X

XXXI REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 "REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD" / ACTA 01/08

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) Revisión de la Resolución GMC N° 28/93 "Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos en Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos"		X		
d) Revisión de la Res. GMC N° 102/94 "Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos"			X	
e) Claims	X	X	X	