

**MERCOSUR/SGT N° 3/CA/ACTA N° 02/08**

**XXXII 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 2 y 5 de junio de 2008, la XXXII 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 y Uruguay.

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

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

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

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

En la reunión 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:

- Res. Conj. N° 85/2008- SPRI y 338/2008- SAGPyA- que incorpora la Res GMC N° 46/06- “RTM sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos”.

La Delegación de Brasil hizo entrega a las demás delegaciones de la siguiente incorporación a su Ordenamiento Jurídico Nacional:

- Resolución RDC N° 20, del 26 de marzo de 2008 que incorpora la Res GMC N° 30/07- “RTM sobre Envases de Polietilentereftalato (PET) Postconsumo Reciclado Grado Alimentario (PET-PCR grado alimentario) Destinados a estar en Contacto con Alimentos”

La Delegación de Uruguay hizo entrega a las demás delegaciones de la siguiente incorporación a su Ordenamiento Jurídico Nacional:

- Decreto N° 240 del 2008- “RTM sobre Envases de Polietilentereftalato (PET) Postconsumo Reciclado Grado Alimentario (PET-PCR grado alimentario) Destinados a estar en Contacto con Alimentos”

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

### **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 VI** (sólo en soporte magnético).

La Delegación de Brasil hizo una propuesta de nuevo formato para el documento de trabajo, presentando un ejemplo del mismo durante la reunión. Esto tiene el propósito de facilitar los procedimientos de consulta y revisión de la norma, cuando sea necesario, además de seguir el patrón de legislación adoptado por MERCOSUR para la asignación de aditivos.

La Delegación de Brasil se comprometió a cambiar el formato del documento sin modificar el contenido, y a enviarlo a las demás delegaciones 30 días antes de la próxima reunión.

La Delegación de Brasil informó que, en principio, no reconoce la necesidad de la frase propuesta por la Delegación de Argentina\*, y entiende que los aditivos deben ser utilizados de acuerdo con sus clases funcionales y no como sustitutos de ingredientes (tales como almidón y harina) o nutrientes.

\* “La utilización de estos aditivos BPF con la función de reemplazar los nutrientes del alimento estándar correspondiente podrá realizarse siempre y cuando se señale que se ha modificado la composición del alimento con respecto de dicho estándar”.

La Delegación de Argentina sostiene que la propuesta de frase tiene como objetivo contemplar el uso de los aditivos que pudieran modificar el valor nutricional del producto.

No obstante, la Delegación de Brasil propuso una modificación de la frase y las propuestas constan en el documento de trabajo para su consideración.

La Delegación de Argentina remitió a los demás Estados Partes un documento con los límites máximos propuestos para los aditivos BPF cuyo uso será restringido para determinadas categorías de alimentos, los que serán tratados en la próxima reunión. **Agregado VI** (sólo en soporte magnético).

Asimismo se dará tratamiento en esa reunión al documento enviado por la Delegación de Brasil con relación a los límites para los aditivos excluidos de la lista BPF, el cual consta como **Agregado VI** (sólo en soporte magnético).

#### **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”**

La Comisión de Alimentos concluyó con la revisión de la Res. GMC N° 28/93 “RTM sobre Colorantes en Envases y Equipamientos Plásticos Destinados a estar en Contacto con Alimentos (Derogación de la Res. GMC N° 28/93)”, por lo que se eleva a consideración de los Coordinadores Nacionales (**Agregado IV**).

Atento a que la Delegación de Argentina retiró la propuesta de determinación de PCBs en colorantes, y considerando la importancia sanitaria del tema, las delegaciones acordaron darle tratamiento en un Reglamento Técnico específico.

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

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

Los Estados Partes continuarán internamente con las evaluaciones de los temas pendientes y enviarán a la PPT, hasta 15 días antes de la próxima reunión, sus propuestas de límites así como las observaciones que consideren pertinentes.

Además de aquellos criterios acordados con anterioridad, las delegaciones se comprometieron a preparar propuestas de criterios para definir el alcance del

RTM, entre ellas la exclusión de algunas categorías de alimentos para fines especiales.

La Delegación de Brasil, entiende que la Comisión de Alimentos tiene competencia para establecer límites de contaminantes, incluida la categoría vinos. Se acordó consultar a los Coordinadores Nacionales acerca de la pertinencia de contemplar límites de contaminantes para dicha categoría.

El documento de trabajo acordado en la presente reunión consta en el **Agregado VII** (sólo en soporte magnético).

## **6. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES (CLAIMS)**

Se avanzó en el análisis del documento que constó como agregado VIII del Acta N° 01/08 de esta Comisión.

El documento de trabajo con los acuerdos alcanzados consta en el **Agregado VIII** (sólo en soporte magnético).

Con relación a los requisitos para los diferentes atributos, la delegación de Argentina propuso en esta reunión un nuevo criterio para abordar el tema. La propuesta con su correspondiente justificación será enviada a los demás Estados Partes para su consideración en la próxima reunión dentro de los siguientes 15 días. Las demás delegaciones se comprometen a realizar un esfuerzo para enviar observaciones al respecto antes de la próxima reunión.

Las Delegaciones de Brasil y Uruguay remitirán ejemplos de aplicación de la propuesta en estudio.

Las delegaciones se comprometieron a intercambiar información acerca de los temas planteados durante la reunión.

## **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 9 h.

### LISTA DE AGREGADOS

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

<b>Agregado I</b>	Lista de Participantes
<b>Agregado II</b>	Agenda
<b>Agregado III</b>	Resumen del Acta
<b>Agregado IV</b>	P. Res "RTM sobre Colorantes en Envases y Equipamientos Plásticos Destinados a estar en Contacto con Alimentos"
<b>Agregado V</b>	Cuadro de Incorporación al OJN
<b>Agregado VI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Documento de Trabajo de Revisión de la Res GMC N° 86/96- Aditivos BPF (sólo en soporte magnético)</li><li>- Propuesta argentina de límites para aditivos de la lista BPF con uso restringido para determinadas categorías de alimentos (sólo en soporte magnético)</li><li>- Propuesta brasileña de límites para aditivos excluidos de la lista BPF(sólo en soporte magnético)</li></ul>
<b>Agregado VII</b>	Documento de Trabajo de Revisión de la Res. GMC N° 102/94 "Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos" (sólo en soporte magnético)
<b>Agregado VIII</b>	Documento de Trabajo sobre Declaración de Propiedades Nutricionales (CLAIMS) (sólo en soporte magnético)
<b>Agregado IX</b>	Grado de Avance- Programa de Trabajo 2008
<b>Agregado X</b>	Agenda de la próxima Reunión

**Por la Delegación de Argentina**  
María del Carmen Cremona

**Por la Delegación de Brasil**  
Cláudia Tercília Zucherato

**Por la Delegación de Uruguay**  
María Borthagaray

## AGREGADO I

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

2 al 5 de junio 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	<a href="mailto:mcremona@anmat.gov.ar">mcremona@anmat.gov.ar</a>
Alicia E. Menéndez	ANMAT	(5411) 4340-0800 Int. 3518	(5411) 4340-0800- Int. 3518	<a href="mailto:amenende@anmat.gov.ar">amenende@anmat.gov.ar</a>
Lucia Jorge	SCI	(5411) 4349-4067	(5411) 4349-4072	<a href="mailto:ljorge@mecon.gov.ar">ljorge@mecon.gov.ar</a>
Natalia Curcio	SAGPyA	(5411) 4349-2041	(5411) 4349-2097	<a href="mailto:ncurcio@mecon.gov.ar">ncurcio@mecon.gov.ar</a>
Carlos Moruzzi	SAGPyA	(5411) 4349-2728	(5411) 4349-2244	<a href="mailto:cmoruz@mecon.gov.ar">cmoruz@mecon.gov.ar</a>
Alejandro Ariosti	INTI	(5411) 4724-6200 int. 6634	(5411) 4754-0573	<a href="mailto:ariostia@inti.gov.ar">ariostia@inti.gov.ar</a>
Gabriela Fernández	INTI	(5411) 4724-6200 Int. 6579	(5411) 4754-0573	<a href="mailto:gpfernan@inti.gov.ar">gpfernan@inti.gov.ar</a>

Celina Moreno	SAGPyA	(5411) 4349-2236	(5411) 4349-2097	<a href="mailto:celmor@mecon.gov.ar"><u>celmor@mecon.gov.ar</u></a>
María Raquel Fernández	INTI	(5411) 4724-6330	(5411) 4753-5773	<a href="mailto:fernandmr@inti.gov.ar"><u>fernandmr@inti.gov.ar</u></a>
Margarita Henriquez	SAGPyA	(5411) 4349-2026	(5411) 4349-2097	<a href="mailto:mmoya@mecon.gov.ar"><u>mmoya@mecon.gov.ar</u></a>
Pablo Morón	SAGPyA	(5411) 4349-2789	(5411) 4349-2097	<a href="mailto:pmoron@mecon.gov.ar"><u>pmoron@mecon.gov.ar</u></a>
Eliana Coria	INAL	(5411) 4340-0800 Int. 3538	(5411) 4340-0800 Int. 3538	<a href="mailto:ecoria@anmat.gov.ar"><u>ecoria@anmat.gov.ar</u></a>
María Belén Isely (Asesora)	AADYND	---	---	<a href="mailto:belenisely@hotmail.com"><u>belenisely@hotmail.com</u></a>

### SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Susana Socolovsky	COPAL	005411-4774-6033	005411-4774-2886	<a href="mailto:susanasocolovsky@pentachem.com.ar"><u>susanasocolovsky@pentachem.com.ar</u></a>
Carlos Comazzetto	COPAL	005411-3327412524		<a href="mailto:Carlos.comazzetto@kraftla.com"><u>Carlos.comazzetto@kraftla.com</u></a>
Carlos Malamud	CAIP	00541147820851	00541147855733	<a href="mailto:smalamud@fibertel.com.ar"><u>smalamud@fibertel.com.ar</u></a>

Roberto Urrere	COPAL/CIL	005411-4748-5350		<b><u><a href="mailto:roberto.urrere@sancor.com.ar">roberto.urrere@sancor.com.ar</a></u></b>
Graciela Olivares	COPAL/CIPA	005411-4329-8195	005411-4329-8276	<b><u><a href="mailto:graciela.oliverares@ar.nestle.com">graciela.oliverares@ar.nestle.com</a></u></b>
Gabriel Durand	COPAL/CIPA	005411-4746-8318	005411-4746-8349	<b><u><a href="mailto:gabriel.durand@ar.nestle.com">gabriel.durand@ar.nestle.com</a></u></b>
Salvador Longo	COPAL	005411-4751-44-28		<b><u><a href="mailto:sa-longo@yahoo.com.ar">sa-longo@yahoo.com.ar</a></u></b>
Jorge Debanne	COPAL	4001-8509		<b><u><a href="mailto:jorge.debanne@unilever.com">jorge.debanne@unilever.com</a></u></b>
Horacio Belcuore	COPAL	00541148144020	00541148144020	<b><u><a href="mailto:normastecnicas@cipa.org.ar">normastecnicas@cipa.org.ar</a></u></b>

## DELEGACIÓN DEL BRASIL

### SECTOR OFICIAL

<b>NOMBRE</b>	<b>ORGANISMO</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>E-MAIL</b>
Claudia Tercília Zucherato	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	(61) 3218-2437		<a href="mailto:claudia.zucherato@agricultura.gov.br"><u>claudia.zucherato@agricultura.gov.br</u></a>
Denise O. Resende	ANVISA - MS	(61) 3448-6274	(61) 3448-6274	<a href="mailto:denise.resende@anvisa.gov.br"><u>denise.resende@anvisa.gov.br</u></a>
Lucas Medeiros Dantas	Ministério da Saúde ANVISA	(061) 3448-6290	(061) 3448-6274	<a href="mailto:lucas.medeiros@anvisa.gov.br"><u>lucas.medeiros@anvisa.gov.br</u></a>
Ligia Lindner Schreiner	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<a href="mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br"><u>ligia.schreiner@anvisa.gov.br</u></a>
Daniel Solino Floriz Costa	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-1091		<a href="mailto:daniel.floriz@anvisa.gov.br"><u>daniel.floriz@anvisa.gov.br</u></a>
Daniela dos Reis Arquete	ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<a href="mailto:daniela.arquete@anvisa.gov.br"><u>daniela.arquete@anvisa.gov.br</u></a>
Antonia Maria de Aquino	ANVISA	(61) 3448-6289	(61) 3448-6274	<a href="mailto:antonia.aquino@anvisa.gov.br"><u>antonia.aquino@anvisa.gov.br</u></a>
Rodrigo Martins de Vargas	ANVISA - MS	(61) 3448-6352	(61) 3448-6274	<a href="mailto:rodrigo.vargas@anvisa.gov.br"><u>rodrigo.vargas@anvisa.gov.br</u></a>

Marcius Ribeiro de Freitas	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	( 61) 3218- 2719	(61) 3218-2672	<a href="mailto:marcius.freitas@agricultura.gov.br"><u>marcius.freitas@agricultura.gov.br</u></a>
Osmarina Rodrigues Finger	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	( 61) 3218-2285	(61) 3218-2672	<a href="mailto:osmarina.finger@agricultura.gov.br"><u>osmarina.finger@agricultura.gov.br</u></a>
Luciana Meneghetti	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	( 61) 3218-2680	(61) 3218-2672	<a href="mailto:luciana.meneghetti@agricultura.gov.br"><u>luciana.meneghetti@agricultura.gov.br</u></a>

### SECTOR PRIVADO

NOMBRE	ORGANISMO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Kelen Bulos	ABIA	(11)50806831	(11) 50806789	<a href="mailto:kelen_bulos@aia.ajinomoto.com"><u>kelen_bulos@aia.ajinomoto.com</u></a>
Masakatu Fuyimori	ABIA	(11) 50806753		<a href="mailto:fuyimori_masakatu@aig.ayinomoto.com"><u>fuyimori_masakatu@aig.ayinomoto.com</u></a>
María Cecilia Toledo	ABIA	(19) 35212170	(19) 32898501	<a href="mailto:macecil@fea.unicamp.br"><u>macecil@fea.unicamp.br</u></a>
Daniela Carvalheiro	ABIA	(11)2179-2868		<a href="mailto:daniela.carvalheiro@cs-americas.com"><u>daniela.carvalheiro@cs-americas.com</u></a>

Amanda Poldi	ABIA	(11)3030-1384	(11)3817-6688	<a href="mailto:detec@abia.org.br"><u>detec@abia.org.br</u></a>
Isabel Martin	ABIA	(11)5080-6845		<a href="mailto:isabel_martin@aia.ajinomoto.com"><u>isabel_martin@aia.ajinomoto.com</u></a>
Fernanda Simon	ABIAM	(11)4613-3881	(11)4612-9227	<a href="mailto:fernanda.simon@danisco.com"><u>fernanda.simon@danisco.com</u></a>
Fatima D'Elia	ABIAM	(11)3081-6750	(11) 3081-6750	<a href="mailto:tecnico@abiam.com.br"><u>tecnico@abiam.com.br</u></a>
Ana Lídia Zanele	ABIA	(11) 2192-4785		<a href="mailto:ana.rodriques@danone.com"><u>ana.rodriques@danone.com</u></a>
Marina de O. Ferreira	ABIA	(11)3212-8107		<a href="mailto:marina.oliveira@krafla.com"><u>marina.oliveira@krafla.com</u></a>
Daniela Reis	ABIA	(11)5696-9281		<a href="mailto:daniela.reis@kellogg.com"><u>daniela.reis@kellogg.com</u></a>
Ana Meisel	ABIA	(41)3212-8453	(41)3212-8512	<a href="mailto:ana.meisel@kraftla.com"><u>ana.meisel@kraftla.com</u></a>
Gabriela Losso	ABIA	(11)5188.7047		<a href="mailto:gabriela.losso@pepsico.com.br"><u>gabriela.losso@pepsico.com.br</u></a>
Alexandre Novachi	ABIA	(11)3882-2174		<a href="mailto:alexandre.novachi@bms.com"><u>alexandre.novachi@bms.com</u></a>
Kathia F. Schmider	ABIA	(11)5508-5736		<a href="mailto:kathia.schmider@br.nestle.com"><u>kathia.schmider@br.nestle.com</u></a>
Vânia Giordano	ABIA	(11)5508-9533		<a href="mailto:vania.giordano@br.nestle.com"><u>vania.giordano@br.nestle.com</u></a>
José Ricardo B. Carvalho	ABIA	(11)8456-7322	(11)3719-4975	<a href="mailto:jose_ricardo@dsm.com"><u>jose_ricardo@dsm.com</u></a>
Luís Baracal	ABIA	(19)3345-9929	(19)3345-9979	<a href="mailto:luis.baracal@unilever.com"><u>luis.baracal@unilever.com</u></a>

Mónica Fonseca	ABIA	(21) 2559-1168	(21) 2559-1541	<a href="mailto:mfonseca@la.ko.com"><u>mfonseca@la.ko.com</u></a>
Claudia Militz Da Costa	ABIQ	(51)3371-7410	(51) 3371-7393	<a href="mailto:claudia.militz@eleva.com.br"><u>claudia.militz@eleva.com.br</u></a>

### **DELEGACIÓN DE URUGUAY**

#### **SECTOR OFICIAL**

<b>NOMBRE</b>	<b>ORGANISMO</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>E-MAIL</b>
Maria Borthagaray	LATU	598-2-601-3724 Int. 396	598-2-601-8554	<a href="mailto:mbortha@latu.org.uy"><u>mbortha@latu.org.uy</u></a>
Nora Villalba	MSP	598-2-4031725/26 int. 108	598-2-4031725/26 int.104	<a href="mailto:noravillalba@adinet.com.uy"><u>noravillalba@adinet.com.uy/</u></a> <a href="mailto:noravillalba@gmail.com"><u>noravillalba@gmail.com</u></a>
Yanina Mancebo	LATU	598-2-601 37 24 int. 217	598-2-6011854	<a href="mailto:ymancebo@latu.org.uy"><u>ymancebo@latu.org.uy</u></a>

#### **SECTOR PRIVADO**

<b>NOMBRE</b>	<b>ORGANISMO</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>E-MAIL</b>
María Hansz	CIALI-CIU	598-2-604 04 93	598-2-604 04 95	<a href="mailto:bromatologia@ciu.com.uy"><u>bromatologia@ciu.com.uy</u></a>

## AGREGADO II

### XXXII REUNION ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD” / COMISION DE ALIMENTOS/ ACTA 02/08

Buenos Aires, 2 al 5 de junio de 2008

#### AGENDA

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	

## **AGREGADO III**

### **XXXII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 02/08**

**Buenos Aires, 2 al 5 de junio 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° 02/08 de la Comisión de Alimentos.

##### **II- PROYECTOS DE NORMAS**

Se eleva a la consideración de los coordinadores nacionales el P. de Res. “RTM sobre Colorantes en Envases y Equipamientos Plásticos Destinados a estar en Contacto con Alimentos” (derogación de la Res. GMC N° 28/93). **Agregado IV.**

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

Actualización del cuadro del OJN (**Agregado V**).  
Grado de avance del Programa de Trabajo 2008 (**Agregado IX**)

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE COLORANTES EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS  
(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 28/93)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 28/93, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes, debido a los avances en la materia, consideraron necesario actualizar la Res. GMC N° 28/93.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que es necesario adecuar la metodología para verificar los requisitos que establece la Res. GMC N° 32/07, para el colorante negro de humo.

Que corresponde establecer los límites de migración específica de metales pesados en envases y equipamientos plásticos, destinados a entrar en contacto con alimentos.

Que es necesario establecer requisitos de contenido de aminas aromáticas sulfonadas y bencidina, beta-naftilamina y 4-aminobifenilo.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Colorantes en Envases y Equipamientos Plásticos destinados a estar en Contacto con Alimentos”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Derógase la Resolución GMC N° 28/93.

Art.3 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución, son:

- Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)
- Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/ Ministério da Saúde
- Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN)  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
- Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del .....

**XXXII SGT Nº 3 – Buenos Aires, 06/06/08**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE COLORANTES 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 que contengan colorantes en su formulación, destinados a estar en contacto con alimentos, así como a los colorantes utilizados para la coloración de los mismos, estableciendo los requisitos que estos deben cumplir así como la metodología analítica de referencia para su control.

A los efectos de este Reglamento, se entiende por colorantes a las sustancias coloreadas que comprenden a los colorantes propiamente dichos y a los pigmentos orgánicos e inorgánicos utilizados como aditivos que se agregan a los materiales plásticos.

#### 2. Requisitos sobre colorantes

La verificación de los requisitos del presente Reglamento se realizará sobre los colorantes en forma de ingredientes activos y no sobre los mismos incluidos en un polímero ("masterbatch").

##### 2.1 Requisitos sobre aminas aromáticas no sulfonadas en colorantes 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 colorante (0.05% m/m).

Metodología analítica:

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

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

##### 2.2 - Requisitos sobre aminas aromáticas sulfonadas en colorantes orgánicos

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

### 2.3 – Requisitos sobre metales y metaloides en colorantes.

Los colorantes 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:

#### a) Método para extracción de los metales y metaloides

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.

#### b) Método para cuantificación de los metales y metaloides

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.

### 2.4 - 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 de cuantificación con sensibilidad adecuada para verificar el cumplimiento de los límites establecidos.

### 3 - Ensayos para envases y equipamientos plásticos que contengan colorantes en su formulación, destinados a entrar en contacto con alimentos

#### 3.1 Determinación de migración de sustancias que confieren color

Los ensayos de migración total de los envases y equipamientos plásticos que contengan colorantes en su formulación, 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.

#### 3.2 Determinación de migración específica de metales y otros elementos.

Se determinan las concentraciones de metales y otros elementos en los extractos obtenidos, tal como se describe en los ensayos de migración total de los envases y equipamientos plásticos detallados en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes. La determinación de la migración específica de metales se realizará solo en simulante acuoso ácido ( solución de ácido acético al 3% m/v en agua destilada).

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:

<b>Elemento</b>	<b>LME en mg/kg</b>
antimonio (Sb)	0,04
arsénico (As)	0,01
bario (Ba)	1
boro (B)	0,5
cadmio (Cd)	0,005
cinc (Zn)	25
cobre (Cu)	5
cromo (Cr)	0,05
estaño (Sn)	1,2
flúor (F)	0,5
mercurio (Hg)	0,005
plata (Ag)	0,05
plomo (Pb)	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.

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

**ACTA N° 02/08**

# **AGREGADO V**

**Buenos Aires, 2 al 5 de junio de 2008**

## AGREGADO VI.a

### XXXII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 02/08

Buenos Aires, 2 al 5 de junio 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 (Espanol)	Nome do aditivo (Português)	Clases funcionales/ Classes funcionais *	Propuesta de restricciones
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ ACI	<p><del>Excepto para vinagres y otros fermentados acéticos</del></p> <p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) <del>productos de cacao y de chocolate (Dir-95/2/CE)</del></li> </ul>
400	Ácido algínico	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL	<p><del>Excepto para postres y confituras gelificados (Res-GMC-15/2005) (incluye jaleas y mermeladas)</del></p> <p>Exceto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones (CX/FA-07/30/8)</del></li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> </ul>

				- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	Excepto para: - 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	Excepto para: - 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)  (Dir 95/2/CE productos de cacao y chocolate, 0,5%)
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG	Excepto para: - 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	Excepto para : - 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)  No es BPF para la UE
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	Excepto para: - 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><del>05/2/CE</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos</li> <li>- postres en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones</li> <li>- preparaciones instantáneas en polvo para bebidas a base de frutas (<del>Dir: 05/2/CE</del>)</li> <li>- vinagres</li> </ul>
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI	<p>Excepto para:</p> <p><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del></li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos</li> <li>- postres en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir: 05/2/CE</del>)</li> </ul>
620	Ácido glutámico (L+)-)	Ácido glutâmico (L+)-)	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA-07/30/8</del>)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA-07/30/8</del>)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA-07/30/8</del>)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></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"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (<del>CX/FA-07/30/8</del>)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir: 05/2/CE</del>)</li> </ul>
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (<del>CX/FA-07/30/8</del>)</li> <li>- pastas y fideos frescas en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir: 05/2/CE</del>)</li> <li>- vinagres</li> </ul>
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del></li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA-07/30/8</del>)</li> </ul>

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

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 05/2/CE</del>)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (<del>Dir 05/2/CE</del>)</li> </ul> <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"> <li>- harinas de trigo y harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> </ul>
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas (<del>Dir 05/2/CE</del>)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 05/2/CE</del>)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (<del>Dir 05/2/CE</del>)</li> </ul> <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"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas (<del>Dir 05/2/CE</del>)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 05/2/CE</del>)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (<del>Dir 05/2/CE</del>)</li> </ul> <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"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> </ul> <p>No es BPF para la UE</p>
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- vinagres y otros fermentados acéticos (Res CMC 08/06)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>CX/FA 07/30/8</del>)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en</li> </ul>

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

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

				- vinagres
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de calcio	ACREG/FIR/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harina de trigo y harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de calcio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
633	Calcio 5'-inosinato	5'-Inosinato de calcio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleótido de calcio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleótido disódico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL	
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS	
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul> <p>(Codex: Adoptada en 2001 como BPF; no evaluada para otras categorías)</p>

468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones (CX/FA 07/30/8)</del></li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA 07/30/8)</del></li> </ul> <p><del>(Codex: Adoptada en 2005 como BPF; no evaluada para otras categorías UE: no figura en la Dir 95/2/CE)</del></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	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>postres o confituras gelificados (Res GMC 15/06) (incluye jaleas y mermeladas)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones (CX/FA 07/30/8)</del></li> <li>- pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA 07/30/8)</del></li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos <del>(Dir 95/2/CE)</del></li> </ul>
460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones (CX/FA 07/30/8)</del></li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA 07/30/8)</del></li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos <del>(Dir 95/2/CE)</del></li> </ul>
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>confituras, jaleas y mermeladas (Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones (CX/FA 07/30/8)</del></li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(Dir 95/2/CE)</del></li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos <del>(Dir 95/2/CE)</del></li> </ul>
140 i	Clorofila	Clorofila	COL	
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU	<del>Excepto para vinagres y otros fermentados acéticos (Res GMC 08/06)</del>
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU	<del>UE: no figura en la Dir 95/2/CE</del>
1001 iv	Colina citrato	Citrato de colina	EMU	<del>Codex: adoptadas como BPF en 1999; no evaluada para el resto de las categorías</del>
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"> <li>- harinas de trigo acondicionadas</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones</li> </ul>
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST	<p>Propuesta ARG no consensuada: Solo para alimentos modificados.</p> <p>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/ <del>EXA/HUM</del>	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	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (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/ANT/FLO	Excepto para: - harinas y <del>almidones</del> (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	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (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	<del>EST</del> /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	Excepto para: - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)
<del>428</del>	Gelatina	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL	
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/ EMU#AGC	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> (Dir 05/2/CE) - panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE) - pastas y fideos secos
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> (Dir 05/2/CE) - harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (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	<p><del>Excepto para postres y confituras gelificados (incluye jaleas y mermeladas)</del></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 jatai	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas)</del></li> <li>harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8)</li> <li>productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE)</li> <li>panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 05/2/CE)</li> </ul>
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas)</del></li> <li>harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8)</li> <li>productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE)</li> <li>panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 05/2/CE)</li> </ul>
412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas)</del></li> <li>harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8)</li> <li>productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE)</li> <li>panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 05/2/CE)</li> </ul>
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>postres y confituras gelificados (Res GMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas)</li> <li>harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/30/8)</li> <li>productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 05/2/CE)</li> <li>panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 05/2/CE)</li> </ul> <p>IDA no especificada (1088).</p> <p>Esta no está contemplada en la Res 15/05</p> <p>No son BPF en UE</p>
417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>postres y confituras gelificados (Res</del></li> </ul>

				<p><del>CMC-15/06</del> (incluye jaleas y mermeladas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>postres y confituras gelificados (Res CMC-15/06)</del> (incluye jaleas y mermeladas)</li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>postres y confituras gelificados (Res CMC-15/06)</del> (incluye jaleas y mermeladas)</li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- postres</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- postres</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-</li> </ul>

				listos <del>(Dir-05/2/CE)</del>
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/ AGC	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como AGC y EDU, solo para alimentos modificados
966	Lactitol	Lactitol	EDU/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como EDU, AGC y ESP, solo para alimentos modificados
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - harinas de trigo acondicionadas y almidones <del>(CX/FA-07/30/8)</del> - pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA-07/30/8)</del>
1104	Lipasas	Lipasas	<b>EXA</b> <del>(Codex)</del>	<del>Codex: tabla-BPF adoptada en 1990, sin límites para otras categorías</del> <del>UE: no figura en la Dir-05/2/CE</del> 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 magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ <b>ESTCOL</b> (ver jecfa)	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - harinas de trigo acondicionadas y almidones <del>(CX/FA-07/30/8)</del> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA-07/30/8)</del> - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(Dir-05/2/CE)</del> - panes listos para el consumo y semi-listos <del>(Dir-05/2/CE)</del>
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - harinas de trigo acondicionadas y almidones <del>(CX/FA-07/30/8)</del> - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA-07/30/8)</del> - productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(Dir-05/2/CE)</del> - panes listos para el consumo y semi-listos <del>(Dir-05/2/CE)</del>
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnésio	EXA	Excepto para: - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones <del>(CX/FA-07/30/8)</del>  <del>No es BPF para la UE</del>
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR	Excepto para: - harinas de trigo acondicionadas - pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones  <del>Codex: tabla-BPF adoptada en 1990, sin límites para otras categorías</del> <del>UE: no figura en la Dir-05/2/CE</del>
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato	ACREG/ANAH/ ESTCOL	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - harinas de trigo acondicionadas y almidones <del>(CX/FA-07/30/8)</del>

		de magnésio		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE)</li> </ul>
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE)</li> </ul>
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo e harinas de trigo acondicionadas</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> </ul> <p>Codex: tabla BPF, adoptado en 1990, sin límites para otras categorías UE: no figura en la Dir 95/2/CE</p>
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE) (Dir-95/2/CE)</li> </ul>
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentos deshidratados en polvos</li> <li>- aderezos (Dir-95/2/CE)</li> </ul>
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como AGC, ESP y EDU, solo para alimentos modificados
421	Manitol	Manitol	EDU/HUM/EST/AGC/ESP	Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como AGC, ESP y EDU, solo para alimentos modificados
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-95/2/CE)</li> </ul>
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en</li> </ul>

				<p>donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 95/2/CE</del>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> </ul>
440	Pectina, pectina amidada	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- postres y confituras gelificados (Res CMC 15/05)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate, qs, solo como agente de recubrimiento (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> </ul>
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM	<p>Propuesta de ARG no consensuada: Para su uso como ESP y AGC, solo para alimentos modificados</p>
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL	<p>Solo para complementos alimenticios (<del>Dir 95/2/CE</del>)</p> <p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones</li> </ul>
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- vinagres y otros fermentados acéticos (Res CMC 08/06)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> </ul>
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- postres y confituras gelificados (Res CMC 15/05) (incluye jaleas y mermeladas)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> </ul>
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> </ul>
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (<del>Dir 95/2/CE</del>)</li> </ul>

				95/2/CE)
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul> <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/RAI	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> </ul> <p>No es BPF para la UE</p>
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA 07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir</li> </ul>

				05/2/CE)
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- panes envasados y productos de panadería (Dir-05/2/CE)</li> </ul> <p>Codex: tabla-BPF, adoptado en 1999, sin límites para otras categorías</p>
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	EXA (ver JECFA)	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE)</li> </ul> <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/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE)</li> </ul>
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> </ul> <p>No es BPF para la UE</p>
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC/	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- confituras, jaleas y mermeladas</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir-05/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir-05/2/CE)</li> </ul>
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> </ul> <p>No es BPF para la UE</p>
1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA	

			(Codex)	
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP	<p>Propuesta de ARG no consensuada: como espesante, solo para alimentos modificados</p> <p>UE: sólo asignado a complementos alimenticios y micropastillas</p> <p>CSFA (2008): sólo como glaseante</p> <p>CX/FA-07/30/8 - Cuadro III, trámite 4</p> <p>DA no especificada (2005)</p>
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	COL	
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH <sub>4</sub>	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH <sub>4</sub> )	EMU /ANAH	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentos deshidratados en polvo</li> <li>- sal y sales adicionadas</li> <li>- aderezos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>vinagres y otros fermentados acéticos (Res GMC 08/06)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>postres y confituras gelificados (Res GMC 15/06) (incluye jaleas y mermeladas)</del></li> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/30/8)</li> </ul>
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y almidones (CX/FA-07/30/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido</li> </ul>

				permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	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	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - 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: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - 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/AGC	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	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 ( ver Jecfa)	Excepto para:

				<p><del>confituras, jaleas y mermeladas</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
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"> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	5'-Inosinato de sodio, inosinato disódico, disódico 5'-inosinato	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
350 ii	Sodio (di) malato	Malato disódico	ACREG	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato monosódico	ACREG/SEC	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sodio, Glutamato monosódico	EXA	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastas y fideos frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> </ul> <p><del>No es BPF para la UE</del></p>
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sodio, malato monosódico	ACREG/HUM	<p>Excepto para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harinas de trigo acondicionadas y <del>almidones</del> (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- pastas y fideos secos o frescos en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (CX/FA-07/39/8)</li> <li>- productos de cacao y de chocolate en donde aditivos BPF hayan sido permitidos en estas funciones (Dir 95/2/CE)</li> <li>- panes listos para el consumo y semi-listos (Dir 95/2/CE)</li> </ul>

				Codex: tabla BPF, adoptado en 1990, sin límites para otras categorías
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sodio	ACREG/SEC/EST	Excepto para: <del>confituras, jaleas y mermeladas</del> - 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/AGC/EST/ESP (ver JECFA)	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, metassilicato 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 1990, sin límites para otras categorías UE: sólo para chicles, quantum eatio
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM	Propuesta de ARG no consensuada Para su uso como EDU, ESP y AGC, solo para alimentos modificados  No es BPF para UE

Propuestas para analizar internamente por los EEPP.

### Propuestas de Argentina

1. Cuando estos aditivos se utilicen para sustituir uno o más nutrientes parcial o totalmente respecto de la composición del alimento normalizado correspondiente, deberá señalarse, que el mismo se aparta del patrón de identidad y calidad.
2. Cuando estos aditivos se utilicen para sustituir uno o más nutrientes parcial o totalmente respecto de la composición del alimento normalizado correspondiente, deberá ajustarse a la reglamentación específica correspondiente.

### Propuesta de Brasil

3. Cuando estos aditivos fueran utilizados en alimentos en los cuales hubiera sustitución o reducción de uno o más nutrientes parcial o totalmente respecto de la composición del alimento normalizado correspondiente, deberá ajustarse a la reglamentación específica correspondiente.

### Propuesta para Enzimas

Fueron consideradas solamente las funciones asignadas por JECFA, que constan en la lista general armonizada, con excepción de las enzimas para las cuales la función es la establecida en CODEX.

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

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

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

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

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

Apartado 3 del artículo 2:

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

a) los alimentos no transformados,

— la miel,

— los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal,

— la mantequilla,

— la leche (incluida la normal, la desnatada y la semi desnatada) pasterizada y esterilizada (incluida la esterilización UHT) y la nata normal pasterizada,

— los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes,

— el agua mineral natural, y el agua de manantial,

— el café (excluido el café instantáneo aromatizado) y los extractos de café,

— el té en hojas sin aromatizantes,

— los azúcares definidos en la Directiva 73/437/CEE (+),

— 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"

**PROPUESTA DE LIMITES PARA ADITIVOS DE LA LISTA BPF CON USO RESTRINGIDO  
PARA DETERMINADAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS  
Documento de Trabajo – Argentina**

**Referencias:**

texto azul: propuestas de límites de uso para algunos aditivos BPF en las subcategorías de alimentos restringidas

sombreado de amarillo: pendiente de definición

INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Categoría de alimento	Función	Límite máximo propuesto (g/100g o 100ml)
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	6.3.1 Harina de trigo	ANT/FLO/ESTCOL	0,03
			6.3.2 Harinas de trigo acondicionadas	ANT/FLO/ESTCOL	0,03
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ANT/FLO/ESTCOL	0,02
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ANT/FLO/ESTCOL	0,02
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT/FLO/ESTCOL	0,02
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT/FLO/ESTCOL	0,02
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT/FLO/ESTCOL	0,02
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT/FLO/ESTCOL	0,02
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACI/ACREG/ANT/SEC	0,5
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACI/ACREG/ANT/SEC	0,5
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACI/ACREG/ANT/SEC	0,5

297	Ácido fumárico	Acido fumárico	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	<del>ACREG/EST</del>	0,06
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	<del>ACREG/EST</del>	0,06
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	ACREG/EST	0,06
			6.4.1.4 Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	ACREG/EST	0,06
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ACREG/EST	0,06
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ACREG/EST	0,06
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ACREG/EST	0,06
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ACREG/EST	0,06
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ACREG/EST	0,06
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ACREG/EST	0,06
			19.1.1 Postres de gelatina (con gelatina como único formador de gel) listos para el consumo	<del>ACREG/EST</del>	0,4
			19.2.1 Otros postres (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes) listos para el consumo	ACREG/EST	0,4
			16.2.2.1 Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas listas para consumo	ACREG/EST	0,1

280	Ácido propiónico	Acido propiônico	7.1.1 Panes con levadura	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.1.2 Panes con leudante químico	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.3 Productos de repostería	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
503ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/RAI/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/RAI/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/RAI/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
503i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/RAI/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/RAI/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/RAI/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG	7 en materia seca sin

					grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de calcio	6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ANT	0,02
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ANT	0,02
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
170i	Calcio carbonato	Carbonato de calcio	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales,	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)

			rellenas o no		
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	1 (como calcio)
			5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.4 Cacao en polvo y cacao en polvo con azúcares	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de calcio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/FIR	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/FIR	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
282	Calcio propionato		6.3.2 Harinas de trigo acondicionadas	CONS	0,1
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	CONS	0,1
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin	CONS	0,1

Codex lo limita acá pero no en ácido propiónico. Ver

	coherencia		vegetales, rellenas o no		
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	CONS	0,1
			7.1.1 Panes con levadura	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.1.2 Panes con leudante químico	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.3 Productos de repostería	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
552	Calcio silicato	Silicato de calcio	3.3 Polvo para preparar helados comestibles	ANAH	1
			12.3 sopas y caldos deshidratados	ANAH	1
			13.9 sal y sales adicionadas	ANAH	1
			16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	ANAH	1
			19.1.2 Polvos para preparar postres de gelatina	ANAH	1
			19.2.2 Polvos para preparar otros postres	ANAH	1
			13.7 Salsas deshidratadas	ANAH	3
			13.8 Condimentos preparados	ANAH	3
516	Calcio sulfato	Sulfato de calcio	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ AGC/EST/ESP	0,5
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ AGC/EST/ESP	0,5
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ AGC/EST/ESP	0,5
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ AGC/EST/ESP	0,5
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con	FLO/SEC/FIR/	0,5

			relleno	ACREG/ AGC/EST/ESP	
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ AGC/EST/ESP	0,5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/AGC	5
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/AGC	5
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	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ANAH/EMU/ESP/ AGC/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ANAH/EMU/ESP/ AGC/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con	ANAH/EMU/ESP/	0,8

			huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	AGC/EST	(como peso del extracto magro de la leche)
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	ANAH/EMU/ESP/ AGC/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ANAH/EMU/ESP/ AGC/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ANAH/EMU/ESP/ AGC/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
140i	Clorofila	Clorofila		COL	
424	Curdlan	Curdlan		FIR/GEL/ESP/EST	Serán restringidos en la otra tabla
171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio		COL	
968	Eritritol	Eritritol		EDU/ <del>EXA/HUM</del>	Serán restringidos en la otra tabla
462	Etilcelulosa	Etilcelulose		<del>EST</del> /AGC	Serán restringidos en la otra tabla
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose		ESP/EMU/EST	Serán restringidos en la otra tabla
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos grasos	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	EMU/EST/ <del>ANESP/</del> AGC/ESP	3
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	EMU/EST/ <del>ANESP/</del> AGC/ESP	3
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	EMU/EST/ <del>ANESP/</del> AGC/ESP	3
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros	EMU/EST/ <del>ANESP/</del> AGC/ESP	3
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	EMU/EST/ <del>ANESP/</del> AGC/ESP	3
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	EMU/EST/ <del>ANESP/</del> AGC/ESP	3
!	Gelatina	Gelatina		EST/EMU/ESP/GEL	
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	6.3.2. harinas de trigo acondicionadas	ANT/CONS/EST	0,8

415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.1.4 Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/FOA	1
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ESP/EST/EMU/FOA	1
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)		EDU/GLA/ANAH/AGC/EMU	Serán restringidos en la otra tabla
966	Lactitol	Lactitol		EDU/AGC/EMU/EST/ESP	Serán restringidos en la otra tabla
322	Lecitinas	Lecitinas	6.3.2 Harinas de trigo condicionadas	EMU/ANT/EST	0,5
			6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	EMU/ANT/EST	0,5
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	EMU/ANT/EST	0,5
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	EMU/ANT/EST	0,5

			6.4.1.4 Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	EMU/ANT/EST	0,5
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	EMU/ANT/EST	0,5
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	EMU/ANT/EST	0,5
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnesio, carbonato básico de magnesio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.4 Cacao en polvo y cacao en polvo con azúcar	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparar bebidas	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			6.3.2 Harinas de trigo acondicionadas	ACREG/ANAH/ ESTCOL	0,15
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnesio, carbonato ácido de magnesio, hidrogeno carbonato de magnesio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.4 Cacao en polvo y cacao en polvo con azúcar	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio

			5.5 Alimentos con cacao para preparar bebidas	ACREG/ANAH/ ESTCOL	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnesio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/ESTCOL EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio.
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/ESTCOL EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio.
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/ESTCOL EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio.
530	Magnesio óxido	Óxido de magnesio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ANAH/ACREG	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio.
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ANAH/ACREG	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio.
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ANAH/ACREG	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio.
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnesio	3.3 Polvo para preparar helados comestibles	ANAH	1
			12.3 sopas y caldos deshidratados	ANAH	1
			13.9 sal y sales adicionadas	ANAH	1
			16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	ANAH	1
			19.1.2 Polvos para preparar postres de gelatina	ANAH	1
			19.2.2 Polvos para preparar otros postres	ANAH	1
			13.7 Salsas deshidratadas	ANAH	3
			13.8 Condimentos preparados	ANAH	3

965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol		EDU/EST/EMU/ AGC/ESP	Serán restringidos en la otra tabla
421	Manitol	Manitol		EDU/HUM/EST/ ANAH/ AGC/EMU/ESP	Serán restringidos en la otra tabla
1200	Polidextrosas	Polidextroses		AGC/ESP/EST/HUM	Serán restringidos en la otra tabla
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	6.3.2 Harinas de trigo acondicionadas	ANT	0,03
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/EST	0,3
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/EST	0,3
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/EST	0,3
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/EST	0,3
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ACREG/EST	0,3
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ACREG/EST	0,3
			5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/EST	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio			
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/EST/RAI	7 en materia seca sin

					grasa expresados como carbonatos de potasio
	carbonato ácido	potássio	5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/EST/RAI	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/EST/RAI	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/EST/ESP	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/EST/ESP	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/EST/ESP	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	7.1.1 Panes con levadura	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.1.2 Panes con leudante químico	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.3 Productos de repostería	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
1204	Pullulan	Pullulan		GLA/ESP	Serán restringidos en la otra tabla
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina		COL	
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	3.3 Polvo para preparar helados comestibles	ANAH	1

			12.3 sopas y caldos deshidratados	ANAH	1
			13.9 sal y sales adicionadas	ANAH	1
			16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	ANAH	1
			19.1.2 Polvos para preparar postres de gelatina	ANAH	1
			19.2.2 Polvos para preparar otros postres	ANAH	1
			13.7 Salsas deshidratadas	ANAH	3
			13.8 Condimentos preparados	ANAH	3
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	6.3.2 Harinas de trigo acondicionadas	ANT	0,03
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ANT	
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ANT	0,02
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	ANT	0,02
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	6.3.2. Harinas de trigo acondicionadas	ACREG/RAI/ANAH/EST	4,5
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/RAI/ANAH/EST	0,3
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/RAI/ANAH/EST	0,3
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	ACREG/RAI/ANAH/EST	0,3
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o	ACREG/RAI/ANAH/EST	0,3

			sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros		
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	ACREG/RAI/ANAH/EST	0,3
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	ACREG/RAI/ANAH/EST	0,3
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sodio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
325	Sodio lactato	Lactato de sodio	6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.1.4 Pastas instantáneas sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	HUM/ANT/ACREG/AGG/ESP/EST/EMU	0,2
			6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración	HUM/ANT/ACREG/	0,2

			(mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no	AGC/ESP/EST/EMU	
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	7.1.1 Panes con levadura	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.1.2 Panes con leudante químico	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
			7.3 Productos de repostería	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
500iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada	ACREG/RAI/ANAH	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.4 Cacao en polvo y cacao en polvo con azúcares	ACREG/RAI/ANAH	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares	ACREG/RAI/ANAH	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
			5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas	ACREG/RAI/ANAH	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita		EDU/HUM/SEC/EMU/AGC/EST/ESP	Serán restringidos en la otra tabla
553iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metasilicato ácido de magnesio	3.3 Polvo para preparar helados comestibles	ANAH/GLA/ESP	1
			12.3 sopas y caldos deshidratados	ANAH	1
			13.9 sal y sales adicionadas	ANAH	1
			16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	ANAH	1
			19.1.2 Polvos para preparar postres de	ANAH	1

			gelatina		
			19.2.2 Polvos para preparar otros postres	ANAH	1
			13.7 Salsas deshidratadas	ANAH	3
			13.8 Condimentos preparados	ANAH	3
957	Taumatina	Taumatina		EXA/EDU	Serán restringidos en la otra tabla
967	Xilitol	Xilitol		EDU/HUM/EST/EMU/ ESP/AGC	Serán restringidos en la otra tabla

**Comissão de Alimentos/ SGT-3/ Mercosul**  
**PROPOSTA DE LIMITES PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA BPF**  
**Documento de Trabalho – Brasil**

– **Documentos de referência:**

- **Ata 03/07 da Comissão de Alimentos/ SGT-3**
- **Resolução GMC nº. 86/1996** – Aditivos BPF
- **Resolução GMC nº. 11/2006** – Lista Geral Harmonizada de Aditivos
- **Legislações específicas por categoria de alimento**
- **JECFA:** [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa\\_archive\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_archive_en.asp)
- **GSFA:** Provisões de aditivos das Tabelas 1 (limites máximos para cada categoria de alimento) e 3 (aditivos BPF, *quantum satis*) – (Codex, FA/40 INF-04)
- **Diretiva 95/2/CE** – relativa aos aditivos exceto corantes e edulcorantes – Revisão de 15/08/2006: [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/comm\\_legisl\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/comm_legisl_en.htm)
- **Diretiva 96/77/CE** – estabelece critérios de pureza dos aditivos com exceção dos corantes e dos edulcorantes: [http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit\\_flavor/flav14\\_pt.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav14_pt.pdf)
- **Nordic Food Additive Database** – Nordic Working Group on Food Toxicology and Risk Assessment/ Nordic Council of Ministers: <http://www.norfad.dk/Search.html>

– **Provisões em azul:** limites máximos em discussão no CCFA/ Codex Alimentarius (CL 2007/28-FA e ALINORM 07/30/12, App. IV)

INS	Aditivo	Categoria de alimento	Função	Limite máximo proposto (g/100g ou 100mL)	Referências
425	Goma konjac (com exceção das balas e similares à base de gelificantes) *	5.1.1 Balas e caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	<i>quantum satis</i>	JECFA: IDA não especificada (1996) Tab. 3 da GSFA Dir. 95/2/CE – Anexo IV: 1 g/100g para alimentos em geral, com exceção dos produtos de confeitaria à base de gelificantes; não pode ser utilizado em alimentos desidratados destinados à re-hidratação após ingestão * Res. 201/2005
		5.1.2 Pastilhas	ESP/EST/EMU/GEL	<i>quantum satis</i>	
		5.1.3 Confeitos	ESP/EST/EMU/GEL	<i>quantum satis</i>	
		5.2 Goma de mascar ou chicle	ESP/EST/EMU/GEL	<i>quantum satis</i>	

472d	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	6.2.1 Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos a base de cereais, frios ou quentes	EST	0,5	JECFA: IDA não limitada para 472a, b, c (1973) – <i>As sum of total glycerol esters of fatty acids and acetic, citric, lactic and tartaric acids, provided that the total food additive intake of tartaric acid does not exceed 30 mg/kg</i> Dir. 95/2/CE – Anexo I SCF: IDA não especificada (1977)
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,5	
		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,5	
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou Sem cobertura	EMU/EST	0,05	
472f	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico	5.1.1 Balas e caramelos	EMU	0,1	JECFA: IDA = 50 mg/Kg (2003) para 472e, f GSFA: Limites propostos menores ou iguais aos adotados (2005 e 2006) para as categorias 05.2, 05.3, 07.1, 07.2 e 14.1.4 Dir. 95/2/CE – Anexo I SCF: IDA não especificada (1977)
		5.1.2 Pastilhas	EMU	0,1	
		5.1.3 Confeitos	EMU	0,1	
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	EMU	0,1	
		5.2 Goma de mascar ou chicle	EMU	0,5	
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,6	
		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,6	
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,6	
		16.2.2.3 Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não-gaseificadas	EST	0,5	
554	Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i> (somente para tratamento da superfície)	JECFA: PTWI (AI) = 7 GSFA: Em discussão Dir. 95/2/CE – Anexo IV
		12.3 Sopas e caldos desidratados	ANAH	1,0	
		13.7 Molhos desidratados	ANAH	1,0	
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	3,0	
		16.2.2.3 Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas	ANAH	1,0	
21.2 Preparações culinárias industriais desidratadas	ANAH	1,0			
556	Silicato de cálcio e alumínio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i>	JECFA: PTWI (AI) = 7 GSFA: Em discussão Dir. 95/2/CE – Anexo IV
559	Silicato de alumínio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i> (somente para tratamento da superfície)	JECFA: PTWI (AI) = 7 GSFA: Em discussão Dir. 95/2/CE – Anexo IV

901	Cera de abelha (branca e amarela)	5.1.1. Balas e caramelos	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – Anexo IV	JECFA: IDA aceitável (2005) <i>No safety concern at the predicted dietary exposure (less than 650 mg/person per day), based on the long history of use and lack of toxicity observed with the major components of beeswax</i>
		5.1.2 Pastilhas	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.1.3 Confeitos	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.2 Goma de mascar ou chicle	GLA	<i>quantum satis</i>	GSFA: Tab. 1 – GMP Adotado (2003) para 05.3	
		5.3 Torrões, marzipans, pasta de sementes comestíveis com ou sem açúcar	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.6.1 Chocolates, chocolates cobertura e chocolate em pó	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.1.4 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.6.2 Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.1.4 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.6.3. Chocolates e chocolates cobertura com Ingredientes	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.1.4 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.7.1. Bombons de chocolate e bombons com chocolate	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.1.4 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.7.2. Outros bombons (sem chocolate)	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.1.5 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		7.3.2 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria...	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 – GMP Adotado (2001) para 07.2	
		7.3.3. Mistura para o preparo de bolos, tortas, doces e massas de confeitaria...	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 – GMP Adotado (2001) para 07.2	
Suplementos vitamínicos e ou de minerais (sólidos)	GLA	<i>quantum satis</i>	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 13.6 (superfície) Dir. 95/2/CE – Anexo IV			

902	Cera candelilla	5.1.1 Balas e caramelos	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	JECFA: IDA aceitável (2005) <i>No safety concern at the predicted dietary exposure (less than 650 mg/person per day)</i>
		5.1.2 Pastilhas	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.1.3 Confeitos	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.2 Goma de mascar ou chicle	GLA	<i>quantum satis</i>	GSFA: Tab. 1 – GMP (2003) p/ 05.3	
		Suplementos vitamínicos e ou de minerais (sólidos)	GLA	<i>quantum satis</i>	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 13.6 (superfície) Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
904	Goma laca, shellac	5.1.1 Balas e caramelos	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	JECFA: IDA aceitável (1992) <i>Present uses (as a coating, glazing, and surface- finishing agent externally applied to food) not of toxicological concern</i>
		5.1.2 Pastilhas	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.1.3 Confeitos	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 05.2; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.2 Goma de mascar ou chicle	GLA	<i>quantum satis</i>	GSFA: Tab. 1 – GMP (2003) p/ 05.3	
		5.6.1 Chocolates, chocolates cobertura e chocolate em pó	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 – GMP (2001) p/ 05.1.4; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.6.2 Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 – GMP (2001) p/ 05.1.4; Dir. 95/2/CE – IV	
		5.6.3 Chocolates e chocolates cobertura com ingredientes	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 – GMP Adotado (2001) para 05.1.4 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		5.7.1 Bombons de chocolate e bombons com chocolate	GLA	<i>quantum satis</i> (somente superfície)	GSFA: Tab. 1 – GMP Adotado (2001) para 05.2 Dir. 95/2/CE – Anexo IV	
		Suplementos vitamínicos e ou de minerais (sólidos)	GLA	<i>quantum satis</i>	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) p/ 13.6 (superfície) Dir. 95/2/CE – Anexo IV	

## AGREGADO VII

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

Buenos Aires, 2 al 5 de junio 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**

**Texto sombreado: temas pendientes**

**ARSÉNICO / ARSENIO**

<b>ALIMENTO</b>	<b>MERCOSUR (mg/kg)</b>	<b>Codex (mg/kg)</b>	<b>UE (mg/kg)</b>	<b>Otros datos (mg/kg)</b>	<b>Límite máximo (mg/kg) (propuesto)</b>
-----------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------------	--

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
<b>Azúcar (sacarosa)</b> Uy: propone agrupar con jarabe de glucosa Arg: sostiene mantenerlos por separado	<b>Açúcar ( sacarose)</b>	1.0				0.1 (FDA) 0.5
<b>Otros azúcares Jarabe de glucosa deshidratado, Jarabe de alta fructosa</b>	<b>Outros Açúcares Xarope de glicose, xarope de alta frutose</b>				CAA: 1 (como As)	0.5 0.5
<b>Caramelos</b>	<b>Caramelos e balas</b>	1.0				0.1 - 0.5
<b>Bebidas alcohólicas fermentadas</b>	<b>Bebidas alcoólicas fermentadas</b>	0.1				0.1
<b>Bebidas alcohólicas fermento-destiladas</b>	<b>Bebidas alcoólicas fermento-destiladas</b>	0.1				0.1
<b>Cereales y productos de y a base de cereales excepto trigo</b>	<b>Cereais e produtos a base de cereais, exceto trigo</b>	1.0			AU: 1	0.3
<b>Trigo</b>	<b>Trigo</b>					0,2
<b>Huevos productos de huevo</b>	<b>Ovos e produtos de ovos</b>	1.0				0.5
<b>Leche fluida, pronta para consumo</b>	<b>Leite fluído, pronto para o consumo</b>	0.1				0.05 0.1
<b>Miel</b>	<b>Mel</b>	1.0				0.3 se propone revisar para bajar valor actual
<b>Pescado y productos de pescado, agua salada</b>	<b>Pescado e produtos de pescado de água salgada</b>	1.0			AU:2	50 1 1

<b>Pescado y productos de pescado, agua dulce</b>	<b>Pescado e produtos de pescado de água doce</b>					0.2
<b>Crustáceos de agua salada</b>	<b>Crustáceos de água salgada</b>				AU:2	50 2 2
<b>Crustáceos de agua dulce</b>	<b>Crustáceos de água doce</b>					0.2 1
<b>Moluscos de agua salada</b>	<b>Moluscos de água salgada</b>				AU:1	50 1 1
<b>Moluscos de agua dulce</b>	<b>Moluscos de água doce</b>					0.2 1
<b>Algas marinas comestibles</b>	<b>Algas marinhas comestíveis</b>				AU:1	1
<b>Té, yerba mate, y otros vegetales para infusión (materia prima)</b>	<b>Chá, erva mate, e outras ervas para infusão (matéria prima)</b>	1.0				0.3
<b>Café</b>	<b>Café</b>					0,2
<b>Frutas frescas</b>	<b>Frutas frescas</b>					0.3
<b>Frutas secas</b>	<b>Frutas secas ( castanhas, nozes)</b>					1
<b>Frutas desecadas</b>	<b>Frutas desidratadas</b>					0.5
<b>Hongos</b>	<b>Cogumelos</b>					0.5
<b>Hortalizas + tuberculos</b>	<b>Hortalijas</b>					0.3
<b>Legumbres</b>	<b>Legumes</b>					0.1 0.3
<b>Carnes</b>	<b>Carnes</b>					0.5
<b>Menudencias comestibles</b>	<b>Miúdos comestíveis</b>					1
<b>Sal de calidad alimentaria</b>	<b>Sal de qualidade alimentar</b>					0.5 0.5
<b>Jugos cítricos (limón, mandarina, naranja, pomelo, lima)</b>	<b>Sucos cítricos (limão, tangerina, laranja, toranja, lima)</b>				CAA: 0.1 (como As)	0.1
<b>Pasta de cacao o Masa de cacao</b>	<b>Pasta de cacau ou massa de cacau-</b>	Productos			CAA: 1.0	0.5

		de cacao y derivados: 1.0			(como As)	
Espicias	Especiarias				FFyB: 0.5	0.5 3(se propone bajar)
Bebidas analcohólicas (excluidos los jugos)						0.05 ( sacar valor por calculo)

**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**

<b>Alimento</b>		<b>MERCOSUR (mg/kg)</b>	<b>Codex (mg/kg)</b>	<b>UE (mg/kg)</b>	<b>Otros datos (mg/kg)</b>	<b>Límite máximo (mg/kg) propuesto</b>
Bebidas en envases de hojalata	Bebidas enlatadas		150 Step 8	100 (incluidos los zumos de frutas y los zumos de Verduras)		150 150 100
Alimentos en envases de hojalata excepto bebidas	Alimentos enlatados, exceto bebidas		250 Step 8	200		250 250 200

## 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
Caramelos y Balas	Caramelos e Balas	2.0			FDA: 0.1	0,5 0.2
Cacao (excepto manteca de cacao y chocolate endulzado)	Cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado)	2.0			Ver si las categorías son iguales que para arsénico?	1
Chocolate endulzado	Chocolate adoçado	1.0				
Azúcares (todos los azúcares y sus derivados)	Açúcares				Ver si las categorías son iguales que para arsénico?	0,5 0.5 0.1
Otros azúcares	Outros Açúcares	2.0			Ver si las categorías son iguales que para arsénico?	0.5

					CAA: 2.0 (como Pb)	
Zumos (Jugos) de frutas (incluir jugos de frutas cítricas)	Sucos e néctares de frutas		0.05(incluidos los néctares, listos para beber)	0.05		0,05
Hortalizas de leguminosas	Hortalizas leguminosas		0.2			0.2 0.2
Legumbres	Legumes		0.2	0.2	AU: 0.2	0,2 0.2 0.2
Raíces y tubérculos	Raíces e Tubérculos		0.1(incluidas las papas peladas)			0.1
Hortalizas del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja y todas las setas cultivadas	Hortalizas do gênero Brassica, hortaliças de folha e todos os cogumelos cultivados		0.3 (excepto la col y las espinacas)	0.3	AU: 0.3 (brassicas)	0,3 0.3 0.3
Hortalizas, excluidas las del género Brassicas, las hortalizas leguminosas, 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 hortalizas de folhas, as ervas frescas e cogumelos. Para o caso de batatas, o conteúdo máximo se aplica à batatas descascadas.		0.1	0.1	AU: 0.1 (vegetales, excepto brassicas)	0,1 0.1 0.1
Frutas, excluidas las bayas y las	Frutas, excluidas		0.1	0.1	AU: 0.1	0,1

frutas pequeñas	as frutas com bagas e pequenas				(frutas)	0.1 0.1
Bayas y frutas pequeñas	Frutas com bagas e pequenas		0.2	0.2		0,2 0.2 0.2
Concentrados de tomates elaborados	Concentrados de tomates processados		1.5			1.5 0.5
<del>Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel comestible</del>	<del>Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca comestível</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible</del>	<del>Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca não comestível</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Frutos cítricos</del>	<del>Frutas cítricas</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Frutas pomáceas</del>	<del>Frutas pomáceas</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Frutas de hueso</del>	<del>Frutas de caroços</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Hortalizas de bulbo</del>	<del>Hortalizas de bulbos</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Hortalizas de fruto, cucurbitáceas</del>	<del>Hortalizas de fruto, cucurbitáceas</del>		<del>0.1</del>			0.1
<del>Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas</del>	<del>Hortalizas de fruto, exceto as cucurbitáceas</del>		<del>0.1 (excepto los hongos)</del>			0.1
Compota ( <del>conserva de frutas</del> ) y jaleas	Compota, frutas em calda e geléias		1			1
Salsa picante de mango	Molho picante de manga		1			0.3 1
Aceitunas de mesa	Azeitona de mesa		1			1

Leche fluida	Leite fluído	0.05	0.02	0.02		0,02
Pescados y productos de la pesca	Pescados e produtos da pesca	2.0		0.3	AU: 0.5	0,3 0.3 0.2
Partes comestibles cefalópodos	Partes comestíveis de cefalópodos	2.0		1.0		2 1 1
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		0,5
Moluscos bivalvos	Moluscos bivalvos			1.5	AU: 2	2 1.5 1
Carnes <b>[Copiar modelo arsénico]</b>	Carnes		0.1	0.1	AU: 0.1	0.1
Menudencias comestibles <b>[Copiar modelo arsénico]</b>	Miúdos comestíveis		0.5	0.50	AU: 0.5	0,5
<b>Cereales (incluido el alforfón)</b>	<b>Cereais (incluindo trigo sarraceno)</b>			0.2		0.2
Cereales en grano, excepto el trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa	Cereais em grão, exceto o trigo sarraceno, canihua e quinoa		0.2		AU: 0.2	0,2 0.2
Espicias	Especiarias				FFyB: 0.2-2	0,3 10

						2
Sidras				0.2	(Ver categorías propuestas para Arsénico)	
Café	Café					0,5
Huevos	ovos					0,1
Sal	sal		2			2 2
Argentina propone retirar el vino por tener un Reglamento MCS específico que incluye límites para contaminantes (Pb: 0.3)	vinho		0,2			0,2 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)		1 0.05 0.05 (peces en general) 0.1 (anchóita)
moluscos marinos bivalvos (excluidas ostras y vieiras)	Moluscos marinhos bivalvos (excluidas ostras e mariscos)		2	1.0	AU: 2	2 1 1
cefalópodos (sin vísceras)	cefalópodos		2	1.0		2 1 1

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 oscura de caranguejo, assim como a cabeça e o tórax da lagosta e crustáceos similares de grande tamanho			0.5		1 0.5 0.5
<b>Brasicáceas</b>	<b>Brassicáceas</b>		0.05			0,05 0.05
Hortalizas de bulbo	Hortalizas de bulbo		0.05			0,05 0.05 0.05
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas	Hortalizas de fruto, curcubitáceas		0.05			0,05 0.05 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			0,05 0.05 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	0,2 0.2 0.2

Hortalizas de leguminosa	Hortalizas de leguminosa		0.1			0,1 0.1 0.1
Legumbres	Legumes		0.1			0,1 0.1 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)		0,1 0.1 0.1
Salvado y germen (de cualquier cereal), grano de trigo y arroz	Farelo e germen (de cualquier cereal), grano de trigo e arroz		Arroz pulido: 0.4	0.2	AU: arroz: 0.1	0.4
Trigo	Trigo		0.2	0.2	AU: 0.1	0,2 0.2 0.2
Arroz	Arroz					0,4 0.4 0.2
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	0,05 0.05
Carne de caballo, excluido los despojos	Carne de cavalo, excluídas as vísceras-			0.2		0,2 0.2

	miúdos					
Hígado de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo	Hígado de bovinos, ovinos, suínos, aves de curral e cavalos			0.5	AU: 1.25	0,5 0.5
Riñones de vaca, oveja, cerdo, aves de corral y caballo	Riñones de bovinos, ovinos, suínos, aves de curral e cavalos			1.0	AU: 2.5	1,0 1.0
Habas Poroto de soja	Fava Poroto de soja			0.2		0,2 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, excluidas as hortalizas de folha, as ervas frescas, pinhão, cogumelos, brotos, hortalizas de raíz e batatas		0.05	0.05		0,05 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, excluidos os nabos. No caso das batatas, o conteúdo máximo se aplica as batatas descascadas		0.1	0.1	AU: 0.1	0,1 0.1 0.1
Chocolate y productos de cacao	Chocolate e produtos de cacau				AU: 0.5	0,5
Maní	Amendoim				AU: 0.1	0,1
Leche fluida, lista para consumo	Leite fluído, pronto para o consumo					0.05
Té						0.01

## **MERCURIO**

<b>Alimento</b>		<b>MERCOSUR (mg/kg)</b>	<b>Codex (mg/kg)</b>	<b>UE (mg/kg)</b>	<b>Otros Datos (mg/kg)</b>	<b>Límite máximo (mg/kg) propuesto</b>
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	0.5 0.5
Peces predadores	Peixes predadores	1.0	1.0 ( <i>metilmercurio</i> )	1.0	AU: 1	1 1
<del>carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas</del>					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.	
<del>Aceites comestibles, con la sola excepción del aceite de oliva de presión o virgen</del>					CAA: 0.05 como Hg	

Algas marinas comestibles	Algas marinhas comestíveis					1
Sal	Sal					0.1
Moluscos	Moluscos					0.1
Crustáceos	Crustáceos					
Leche fluida, lista para consumo	Leite fluído, pronto para o consumo					0.05
Té						0.03

## AGREGADO ...

### XXXII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA 02/08

Buenos Aires, 2 al 5 de junio de 2008

#### Referencias:

[Texto en corchetes]: temas a ser considerados internamente

Texto sombreado: comentarios

Texto en azul: temas no tratados por falta de tiempo

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR 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 listos para la oferta al consumidor.]

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

El presente Reglamento Técnico no se aplica a los siguientes alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; los que se registrarán por los Reglamentos Técnicos específicos.

- ~~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.~~

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA EN:

- 1- Bebidas alcohólicas

- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especias
- 4- Vinagres
- 5- Café, yerba mate, té y otras hierbas, [sin agregados de otros ingredientes]

[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].

[Propuesta de Uy

Podrá aplicarse la rotulación nutricional complementaria mediante la sustitución de ingredientes y o alteración de parámetros establecidos por las disposiciones particulares para cada grupo de alimentos siempre q sean debidamente justificados y cumplan las disposiciones del presente 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 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.

#### 2.2.3 Porción: es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

~~Propuesta de Brasil y Paraguay:~~

~~–Porción pequeña~~

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

[2.2.5 Definición de ácidos grasos omegas]

### 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.~~

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.

~~Propuesta de inclusión de BRA:~~

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

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

~~—(3.1.3 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.~~

~~- Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares y el(los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también la cantidad de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.5.~~

~~- Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol. de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.6.~~

~~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.~~

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

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

En el caso de los alimentos con información nutricional complementaria que necesiten ser reconstituidos con 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.~~]

(queda pendiente elaborar una propuesta para el caso de las porciones individuales, así como para cuando las porciones declaradas en rótulo no se corresponden exactamente con la establecida en la Res GMC 47/03 (uso de tolerancias))

3.2.2. [Para el caso de los platos preparados listos o semi listos, la información nutricional complementaria se referirá a 100g de alimento].

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 comunice 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~~ para la utilización de la Información Nutricional Complementaria son aquellos fijados en las tablas establecidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento.

3.5. Cuando la Información Nutricional Complementaria estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración seguida a la declaración, con caracteres de igual tamaño, 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” o “alto contenido” podrá ~~deberá~~ colocarse “fuente natural de...”, “alto contenido natural de...” o “contiene naturalmente ...% de ...”]

[ Uso del término natural/naturalmente]

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.

3.8. Cuando para un alimento se cumplan más de un atributo de acuerdo a las tablas definidas en los puntos 5.1 y 5.2 del presente Reglamento, podrá constar en el rótulo cada una de las 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 del ~~un~~ producto [similar convencional] del mismo fabricante. En caso de no existir este, se tomará como referencia el ~~o del~~ valor medio del contenido de tres productos [similares convencionales] conocidos y comercializados en el país, o de una [base de datos de valor reconocido].

**Considerar los requisitos para el caso que no exista el alimento convencional.**

3.9.2. El tamaño de las porciones a comparar debe ser ~~cuantitativamente~~ igual, considerando el producto listo para consumo.

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 en el rótulo y [publicidad].

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.

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 PORTUGUÉS(P), [Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I)]
Bajo	Bajo, [leve, ligero, pobre] (E) Baixo em..., pouco ... (P) [Light],[lite, little..., low... (I)]
No contiene	No contiene, libre de..., cero (0 o [0%])..., sin, exento de... (E) Não contém, livre de..., zero (0 ou [0%])..., sem..., isento de....(P) Free..., no..., [without...], zero(0).... (I)
Alto <del>tenor</del> contenido	Alto contenido, rico en..., alto tenor.... (E) Alto conteúdo, rico em..., alto teor ... (P) [High..., rich... ](I)

Fuente de ( <del>naturalmente o no</del> )	Fuente de..., [con..., contiene]... (E) Fonte de..., com..., contém... (P) [source...] (I)
Muy bajo	Muy bajo.... (E) Muito baixo (P) [Very low.... ](I)
Sin adición	Sin adición de..., sin ... adicionado/a, sin agregado de..., sin ....agregada/o(E) Sem adição de... , zero de adição de... , sem .... adicionado (P) [No... added, without added ... , no added....(I)]

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

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS EN IDIOMA ESPAÑOL(E) Y PORTUGUÉS(P), [Y CORRESPONDIENTES EN INGLÉS(I)]
Reducido	Reducido en..., ...menos de..., menos... [que...], más bajo en ...[que...] , <del>leve en...</del> , [liviano en...](E) <b>condicionado a la definición del punto 3.9.4</b> Reduzido em..., menos ..., menor teor de... <del>mais baixo ...</del> (P) Light..., [lite..., less than..., reduced, lower...](I)
Aumentado	Aumentado en..., ... más de..., más...[que...] ., (E) Aumentado em..., mais... .(P) [Increased..., more than..., higher...(I)]

## 5. [CONDICIONES PARA INCLUIR DECLARACIONES RELACIONADAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y/O VALOR ENERGÉTICO

- 5.1. Contenido absoluto.

VALOR ENERGÉTICO		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
<b>Bajo</b>	No más de 40 kcal (170 kJ)	[Por 100 g en platos preparados] <b>depende del 3.2.1</b>
	No más de [40 kcal (170 kJ)]	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario,</del> por 50 g o 50 ml.
<b>No contiene</b>	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción

<b>[CARBOHIDRATOS (**)]</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>[Bajo]</b>	<p>[No contiene más del 5% de carbohidratos para sólidos</p> <p>No contiene más de 2,5% de carbohidratos para líquidos</p> <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en azúcares.</p> <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en valor energético. Caso contrario deberá consignar la frase “no es un alimento bajo en valor energético” ]</p>	[Por porción (*)]
<b>[No contiene]</b>	<p>[- No contiene más de 0,5% de carbohidratos para porciones menores o iguales a 100g.</p> <p>- No contiene más de 0.5 g de carbohidratos para porciones mayores de 100g.</p> <p>- Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” en azúcares.</p> <p>Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” en valor energético. Caso contrario deberá consignar la frase “no es un alimento libre de valor energético” ]</p>	[Por porción (*)]

<b>AZÚCARES [(*)]</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Bajo</b>	No contienen más de 5 g de azúcares.	Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por</del> 50 g o 50 ml.
	El alimento cumple con la mismas condiciones exigidas para el atributo reducido o bajo en valor energético o la frase “no es un alimento reducido (o bajo, conforme el caso) en valor energético” con igual tamaño realce y visibilidad [próximo a la declaración.]	

<b>No contiene</b>	No contiene más de 0.5 g de azúcares	Por porción [para todos los alimentos con excepción de gaseosas y refrescos con sustitución total de azúcares y agregado como máximo 10% de jugo de fruta natural que se calculará en 100ml]
	Y cumple las mismas condiciones exigidas para el atributo "no contiene Valor Energético", [con excepción de goma de mascar]. En caso de no cumplir con el requisito deberá consignar "no es un alimento libre de valor energético", con caracteres del mismo tamaño, realce y visibilidad [próximo a la declaración]".	
<b>Sin adición de azúcares</b>	<p>(1)El alimento no contiene azúcares adicionados, ni ingredientes que contengan azúcares adicionados o ingredientes que contienen naturalmente 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 utilizado como de referencia contiene azúcares adicionados.]</p> <p><del>(4) Cumple las mismas condiciones exigidas para el atributo "Reducido" o "Bajo" Valor Energético.</del></p> <p>4) Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo ["no es un alimento libre de azucares"] o [contiene azúcares naturalmente presentes] con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.</p> <p>5) Si el alimento no cumple con las condiciones exigidas para el atributo "reducido o bajo en valor energético" deberá consignar en el rótulo "no es un alimento reducido/ bajo en valor energético" conforme el caso, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.</p>	

[(\*) no se permite realizar declaraciones de propiedad nutricional respecto a los azúcares específicos]

Propuesta de BRA:

[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	
<b>Bajo</b>	No contiene más de 3 g de grasas	Por 100 g en <b>platos preparados</b> siempre que [30% o menos de su valor energético proviene de la grasa.]
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por 50 g o 50 ml.</del>
<b>No Contiene</b>	No contiene más de 0.5 g de grasas	Por porción de <del>referencia o fijada para platos preparados.</del>
<b>Sin agregado</b>	<del>No contiene grasas y/o aceites agregados, ni ingredientes que contengan grasas o aceites agregados y el alimento similar contiene grasa o aceite agregado.</del>	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
<b>Bajo</b>	No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans, no pudiendo contener más de [0,2g] de grasas trans.	Por 100 g para platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por 50 g o 50 ml.</del>
	<del>[ Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total en todos los casos.(Canadá 15 %).]</del>	
<b>No contiene</b>	No contiene más de 0.2 g de grasas saturadas y no más de 0.2 g de grasas <i>trans</i>	Por porción

ACIDOS GRASOS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
<b>No contiene</b>	No contiene más de 0.2 g de grasas <i>trans</i> y	Por porción
	[No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	[Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por 50 g o 50 ml.</del> ]
	<del>[y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas (Canadá)]</del>	

[Ácidos graxos poliinsaturados ômega 3]	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
[Fonte]	[Pelo menos 300 mg de ácidos graxos ômega 3 (Canadá).] [Por 100 gramas em pratos preparados.] [Por porção de referência.]
	[O valor energético fornecido pelas gorduras saturadas e trans não devem ser maiores do que 10% 15% do Valor Energético Total em todos os casos.]

COLESTEROL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
<b>Bajo</b>	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. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por 50 g o 50 ml.</del>
	<del>[Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.]</del>	
	[No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	[Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por 50 g o 50 ml.</del>
<b>No contiene</b>	No contiene más de 2 mg de colesterol	Por porción
	[No contiene más de [1.5 o 2] g de la suma de grasas saturadas y grasas trans.]	[Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario, por 50 g o 50 ml.</del>
	<del>[Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.]</del>	

<b>SODIO O SAL</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>[Bajo]</b>	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. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario</del> , por 50 g o 50 ml
<b>[Muy bajo]</b>	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. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a <del>Caso contrario</del> , por 50 g o 50 ml
<b>No contiene</b>	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción

<b>SAL</b>	
<b>Sin adición</b>	(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.]
	[a) No se agrega sal durante la elaboración; b) El alimento [convencional] utilizado como referencia es [normalmente] elaborado con sal; c) El contenido de sodio del alimento cumple con la condición de "No contiene" y o; 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" con igual tamaño, realce y visibilidad.]

<b>PROTEÍNAS</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Fuente</b>	Contiene al menos [10%] de la VD para proteínas (sería [7.5] g) [(con un valor biológico no inferior a 20-Canadá)] [Prop. BR: contiene al menos 5g de proteína]	Por porción.
		Por 100 g en platos preparados
<b>Alto tener contenido</b>	Dos veces el valor del atributo "fuente" <del>por porción</del>	

**DE AQUÍ EN ADELANTE NO SE TRATÓ POR FALTA DE TIEMPO**

<b>FIBRAS ALIMENTARIAS</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Fuente</b>	Contiene al menos 2 g de fibra	Por porción
<b>Alto tenor</b>	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.		

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

**5.2. Contenido comparativo.**

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Reducido</b>	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"	

<b>CARBOHIDRATOS</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Reducido</b>	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	

<b>AZÚCARES</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Reducido</b>	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.	

<b>GRASAS TOTALES</b>		
-----------------------	--	--

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
	<del>Se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i> en el cálculo de grasas saturadas.</del>	
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
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La reducción no debe resultar en un aumento de grasas saturadas</li> <li>2. el alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo "bajo en grasas saturadas"</li> </ol>	

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"		
<del>En el cálculo de grasas saturadas se deben computar los ácidos grasos <i>trans</i>.</del>		

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"	

<b>PROTEÍNAS</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Aumentado</b>	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.

<b>FIBRAS ALIMENTARIAS</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDICIONES</b>	
<b>Aumentado</b>	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.		

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

## Agregado IX

### XXXII REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD” / ACTA N° 02/08

Buenos Aires, 2 al 5 de junio 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	RO. Acta 02/08
Actualización de la Res GMC N° 86/96. Aditivos BPF (*)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
Revisión de la Res GMC N° 28/93. Disposiciones sobre Colorantes y Pigmentos para envases plásticos (*)	<b>1</b>	<b>No tratado 1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
Revisión de la Res GMC N° 102/94. Límites de tolerancia para contaminantes inorgánicos (*)	(no agendado para esta reunión) <b>1</b>	<b>No tratado 1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
Revisión de la Res GMC N° 36/92. Ensayos de migración total de envases y equipamientos plásticos (Res GMC N° 03/92, 32/97 y 33/97).(*)	(no agendado para esta reunión) <b>1</b>	<b>No tratado 1</b>				
Revisión de la Res GMC N° 84/93. “Definición de funciones de Coadyuvantes de Tecnología” (*)	(no agendado para esta reunión) <b>1</b>	<b>No tratado 1</b>				
Declaración de Propiedades Nutricionales (CLAIMS)	-----	-----	-----	-----	<b>2</b>	<b>3</b>

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

## AGREGADO X

### XXXII REUNION ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD” / COMISION DE ALIMENTOS/ ACTA 02/08

Buenos Aires, 2 al 5 de junio de 2008

#### 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			
c) Revisión de la Res GMC N° 36/92 “Ensayos de Migración Total de Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos” y relacionadas (Res GMC N° 30/92, 32/97 y 33/97)			X	
d) Revisión de la Res. GMC N° 102/94 “Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos”		X		
e) Revisión de la Res GMC N° 84/93. “Definición de funciones de Coadyuvantes de Tecnología” (*)			X	
f) Claims	X	X	X	

(\*) Condicionado al cumplimiento de tratamiento de los demás temas en agenda.