

MERCOSUL/SGT Nº 3/CA/ATA Nº 03/08

**XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3
“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/
COMISSÃO DE ALIMENTOS**

Realizou-se na cidade do Rio de Janeiro, República Federativa do Brasil, entre os dias 18 e 21 de agosto de 2008, no Palácio Itamaraty, a XXXIII Reunião Ordinária da Comissão de Alimentos do SGT Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade”, com a presença das Delegações da Argentina, do Brasil e do Uruguai.

Considerando o disposto pela Decisão CMC Nº 04/93 e o Artigo 2 da Resolução GMC Nº 26/01, esta Ata e seus Agregados seguem Ad Referendum da Delegação do Paraguai.

A lista de participantes consta como **Agregado I**.

Os temas da Agenda tratados constam como **Agregado II**.

O resumo da Ata consta como **Agregado III**.

Na reunião foram tratados os seguintes temas:

1. INSTRUTIVO DOS COORDENADORES NACIONAIS

A Comissão de Alimentos tomou conhecimento do Instrutivo dos Coordenadores Nacionais.

2. INCORPORAÇÃO AO ORDENAMENTO JURÍDICO NACIONAL

As delegações da Argentina, Brasil e Uruguai não apresentaram novas incorporações aos respectivos Ordenamentos Jurídicos Nacionais, portanto se mantêm o Quadro de Incorporações que constou como Agregado V da Ata 02/08 da Comissão de Alimentos.

3. ATUALIZAÇÃO DA RES. GMC Nº 86/96 “RTM SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES A SEREM UTILIZADOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)”

Os Estados Partes concluíram a revisão do Anexo I do Documento de Trabalho “Lista de aditivos alimentares a serem utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)”, organizado por número INS e por ordem alfabética, exceto a função ESP para Sorbitol a ser avaliada pela Argentina e pelo Uruguai, que encaminharão seus comentários até 20 dias antes da próxima reunião. Este documento consta como **Agregado V** (somente em meio magnético).

As delegações concordaram em incluir neste documento de trabalho o INS 428 para gelatina, que foi definido pelo CODEX ALIMENTARIUS após a aprovação da Resolução GMC Nº 11/06.

Quanto à tabela de “Categorias de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito, com suas respectivas funções e limites máximos, quando houver”, Anexo II do documento de trabalho, esta foi revisada com relação às funções dos aditivos, de acordo com o Anexo I, já concluído. A delegação da Argentina se comprometeu a apresentar, antes da próxima reunião, as justificativas técnicas para os limites propostos.

Com relação aos limites para os aditivos excluídos da Lista BPF (**Agregado VI**, somente em meio magnético), foram acordados os valores propostos anteriormente, com exceção da goma konjac para goma de mascar (a ser avaliado pelo Brasil) e aditivos contendo alumínio: INS 554, 556 e 559 (pendentes de avaliação pela Argentina). Para estes últimos, as delegações do Brasil e do Uruguai concordaram em utilizar os limites da União Européia (Diretiva 95/2/CE). As delegações se comprometem a encaminhar seus comentários até 20 dias antes da próxima reunião.

As delegações concordaram em retornar as ceras de abelha e candelilla e goma laca para a Lista BPF, na condição de uso “somente para tratamento de superfície”.

As delegações acordaram que o documento sobre os aditivos que serão excluídos da Lista BPF será encaminhado aos Coordenadores Nacionais como um novo Projeto de Resolução.

Quanto às propostas de frases referentes à substituição de nutrientes por aditivos, as delegações concordaram com a inclusão da seguinte redação: “Quando estes aditivos forem utilizados em alimentos nos quais houve substituição, total ou parcial, ou redução de um ou mais nutrientes, em relação à composição do alimento regulamentado correspondente, deve-se atender à legislação específica”.

4. REVISÃO DA RES. GMC Nº 84/93 “DEFINIÇÃO DE FUNÇÕES DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA”

A Delegação da Argentina encaminhou documento de trabalho sobre o tema. A Delegação do Brasil informou que tem dúvidas quanto à aplicabilidade prática desse RTM e propôs que os demais EEPP avaliem a necessidade de continuar o tratamento do tema ou revogar o Regulamento.

A Delegação da Argentina considera que seria conveniente manter a harmonização alcançada neste tema. Entretanto, analisará o proposto pelo Brasil.

As delegações encaminharão suas observações sobre o tema até 15 dias antes da próxima reunião.

O documento de trabalho encaminhado pela Argentina consta como **Agregado VII** (somente em meio magnético).

5. REVISÃO DA RES. GMC Nº 102/94 “LIMITES DE TOLERÂNCIA PARA CONTAMINANTES INORGÂNICOS”

A Delegação brasileira apresentou a proposta que havia sido encaminhada previamente aos Coordenadores da Comissão de Alimentos no prazo previsto na Ata 02/08 (**Agregado VIII**, somente em meio magnético). A Delegação argentina não recebeu o documento por problemas de comunicação. A Delegação argentina encaminhou sua proposta, entretanto, por problemas de comunicação, as demais delegações tomaram conhecimento durante a reunião (**Agregado IX**, somente em meio magnético).

A Delegação brasileira esclareceu que a sua proposta relativa aos alimentos com mais de um ingrediente e/ou processados está fundamentada na dificuldade encontrada pelo Comitê de Resíduos de Pesticidas do Codex Alimentarius quando da tentativa de estabelecer limites máximos utilizando os critérios previamente propostos. A partir deste enfoque, a Delegação brasileira reconheceu a possibilidade de ser necessário incluir novas categorias de alimentos no documento de trabalho. O Brasil se comprometeu a enviar a fundamentação de sua proposta no prazo de 30 dias antes da próxima reunião.

A Delegação argentina manifestou que toda a tarefa que os EEPP realizaram sobre o tema em revisão se baseou no acordo que consta na Ata 02/07 da Comissão de Alimentos, a saber, *“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”*.

Assim mesmo, a Delegação brasileira manifestou que a discussão está em fase de análise de documento de trabalho não finalizado, conforme item 5 da Ata 02/08 da Comissão de Alimentos.

As delegações comprometeram-se a trocar informações sobre os limites de metais já existentes em regulamentos técnicos específicos, em até 20 dias antes da próxima reunião.

A Delegação brasileira ressaltou a importância de que a inclusão de limites para novas categorias de alimentos no RTM seja mais ágil.

Não houve modificações no Documento de Trabalho “*Límites Máximos de Contaminantes Inorgánicos en Alimentos*”, e que constou como Agregado VII da Ata 02/08 da Comissão de Alimentos. Este documento de trabalho consta como **Agregado X** (somente em meio magnético).

6. REVISÃO DA RES. GMC Nº 36/92 “ENSAIOS DE MIGRAÇÃO TOTAL DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS PLÁSTICOS EM CONTATO COM ALIMENTOS” E RELACIONADAS (RES. GMC Nº 30/92, 32/97 y 33/97)

Os Estados Partes iniciaram a discussão do tema, fazendo uma análise do documento de trabalho encaminhado pela Delegação argentina.

Os Estados Partes continuarão avaliando a proposta internamente, particularmente aqueles pontos marcados para “analisar posteriormente”, e trocarão informações em até 20 dias antes da próxima reunião.

O documento de trabalho consta como **Agregado XI** (somente em meio magnético).

7. DECLARAÇÃO DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS (CLAIMS)

Os Estados Partes avançaram na análise do documento que consta como Agregado VIII da Ata 02/08 desta Comissão. Ademais, foram apresentadas as observações do Paraguai recebidas pelo Brasil.

O documento de trabalho consta no **Agregado XII** (somente em meio magnético).

Nas discussões referentes aos critérios de cálculo/definição dos atributos de conteúdo absoluto, foi avaliada a proposta enviada pela Argentina, bem como os exercícios enviados pelo Brasil sobre o documento de discussão. Como não foi alcançado consenso, devido aos diferentes enfoques técnicos, o tema continua pendente de definição.

As delegações se comprometem a trocar informações sobre o documento de trabalho 20 (vinte) dias antes da próxima reunião.

8. QUANTIFICAÇÃO DOS AVANÇOS NAS ATIVIDADES E DOCUMENTOS DE TRABALHO PREVISTOS NO PROGRAMA DE TRABALHO 2008

A planilha com o “Grau de Avanço” consta como **Agregado XIII**.

9. AGENDA DA PRÓXIMA REUNIÃO

A Agenda da próxima Reunião consta como **Agregado XIV**.

10. OUTROS TEMAS

Com o propósito de poder abordar todos os temas do Programa de Trabalho de 2008, as delegações acordaram solicitar aos Coordenadores Nacionais começar os trabalhos da Comissão de Alimentos na próxima reunião às 9h do primeiro dia.

LISTA DE AGREGADOS

Os Agregados que compõem a presente Ata são os seguintes:

Agregado I	Lista de Participantes
Agregado II	Agenda
Agregado III	Resumo da Ata
Agregado IV	P. Res. elevado aos Coordenadores Nacionais - NÃO HOUVE
Agregado V	Documento de Trabalho - “Lista de Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)” (somente em meio magnético)
Agregado VI	Documento de Trabalho - “Proposta de Limites para Aditivos excluídos da Lista BPF” (somente em meio magnético)
Agregado VII	Documento de Trabalho - Proposta argentina de revisão da Res. GMC Nº 84/93 “Definição de Funções de Coadjuvantes de Tecnologia” (somente em meio magnético)
Agregado VIII	Proposta brasileira sobre “Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos” (somente em meio magnético)
Agregado IX	Documento de Trabalho contendo proposta argentina de critérios para a Res. GMC sobre “ <i>Límites Máximos para Contaminantes Inorgánicos en Alimentos</i> ” (somente em meio magnético)
Agregado X	Documento de Trabalho de Revisão da Res. GMC Nº 102/94 “ <i>Límites de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos</i> ” (somente em meio magnético)
Agregado XI	Documento de Trabalho – proposta argentina sobre Revisão da

	Res. GMC Nº 36/92 “Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos” e relacionadas (Res. GMC Nº 30/92, 32/97 e 33/97) (somente em meio magnético)
Agregado XII	Documento de Trabalho sobre Declaração de Propriedades Nutricionais (CLAIMS) (somente em meio magnético)
Agregado XIII	Grau de Avanço - Programa de Trabalho 2008
Agregado XIV	Agenda da próxima Reunião

Pela Delegação da Argentina
Federico Ocampo

Pela Delegação do Brasil
Cláudia Tercília Zucherato

Pela Delegação do Uruguai
María Borthagaray

AGREGADO I

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/COMISSÃO DE ALIMENTOS

18 a 21 de agosto de 2008

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGAÇÃO DA ARGENTINA

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Alicia E. Menéndez	ANMAT	(5411) 4340-0800 Int. 3518	(5411) 4340-0800- Int. 3518	<u>amenende@anmat.gov.ar</u>
Lucia Jorge	SCI	(5411) 4349-4067	(5411) 4349-4072	<u>ljorge@mecon.gov.ar</u>
Carlos Moruzzi	SAGPyA	(5411) 4349-2728	(5411) 4349-2244	<u>cmoruz@mecon.gov.ar</u>
Gabriela Fernández	INTI	(5411) 4724-6200 Int. 6579	(5411) 4754-0573	<u>gpfernan@inti.gov.ar</u>
Celina Moreno	SAGPyA	(5411) 4349-2236	(5411) 4349-2097	<u>celmor@mecon.gov.ar</u>
Federico Ocampo	SAGPyA	(5411) 4349-2054/ 2253		<u>fedoca@mecon.gov.ar</u>

SETOR PRIVADO

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Susana Socolovsky	COPAL	(5411) 4774-6033	(5411) 4774-2886	<u>susanasocolovsky@pentachem.com.ar</u>
Horacio Belcuore	COPAL	(5411) 4814-4020	(5411) 4814-1230	<u>normastecnicas@cipa.org.ar</u>
Miguel de Billerbeck	COPAL	(5435) 1420-8234	(5435) 1420-8200	<u>mdebille@arcor.com.ar</u>
Carlos Comazzetto	COPAL	(5411) 3327-412524		<u>Carlos.comazzetto@kraftla.com</u>

DELEGAÇÃO DO BRASIL

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Claudia Tercília Zucherato	Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	(61) 3218-2437	(61) 3225-4738	<u>claudia.zucherato@agricultura.gov.br</u>

Lucas Medeiros Dantas	Ministério da Saúde ANVISA	(061) 3448-6290	(061) 3448-6274	<u>lucas.medeiros@anvisa.gov.br</u>
Ligia Lindner Schreiner	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<u>ligia.schreiner@anvisa.gov.br</u>
Daniel Solino Floriz Costa	Ministério da Saúde ANVISA	(61) 3448-1091		<u>daniel.floriz@anvisa.gov.br</u>
Daniela dos Reis Arquete	ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6274	<u>daniela.arquete@anvisa.gov.br</u>
Antonia Maria de Aquino	ANVISA	(61) 3448-6289	(61) 3448-6274	<u>antonia.aquino@anvisa.gov.br</u>
Rodrigo Martins de Vargas	ANVISA - MS	(61) 3448-6352	(61) 3448-6274	<u>rodrigo.vargas@anvisa.gov.br</u>
Luciana Meneghetti	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2680	(61) 3218-2672	<u>luciana.meneghetti@agricultura.gov.br</u>
Natércia Caporali A. Carlos	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DNSF	(61) 3218-2437	(61) 3225-4738	<u>natercia.caporali@agricultura.gov.br</u>
Maria Eduarda S. Machado	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2339		<u>eduarda.machado@agricultura.gov.br</u>

João Francisco Bisol	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2339		<u>joao.bisol@agricultura.gov.br</u>
Celio Faulhaber	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2775		<u>celio.faulhaber@agricultura.gov.br</u>
Luciana Marelli Mofati	INMETRO	(21) 2563-2904	(61) 2502-6542	<u>Immofati@inmetro.gov.br</u>
Marisa Padula	CETEA - ITAL	(19) 3743-1900	(19) 3241-8445	<u>mpadula@ital.sp.gov.br</u>
Laura Lyra Santos	ANVISA	(61) 3448-6290	(61) 3448-6277	<u>laura.lyra@anvisa.gov.br</u>
Carla Susana Rodrigues	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DIPOA/SDA	(61) 3218-2486		<u>carla.rodrigues@agricultura.gov.br</u>
Aline Figueiredo	ANVISA	(61) 3448-6352	(61) 3448-6274	<u>aline.figueiredo@anvisa.gov.br</u>

SETOR PRIVADO

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
------	-----------	----------	-----	--------

Amanda Poldi	ABIA	(11) 3030-1384	(11) 3814-6688	<u>detec@abia.org.br</u>
Ana Carolina de Lima Smith	ABIA	(11) 5508-5446	(11) 5508-7503	<u>anacarolina.lima@br.nestle.com</u>
Ana Meisel	ABIA	(41) 3212-8453	(41) 3212-8512	<u>ana.meisel@kraftla.com</u>
Carlen Sens	ABIA	(47) 3331-2548	(47) 3331-2469	<u>Carlen.sens@bunge.com</u>
Daniela Carnevalheiro	ABIA	(11) 2179-2868		<u>daniela.carnevalheiro@cs-americas.com</u>
Karina Contis Costa	ABIA	(11) 2192-4696		<u>karina.costa@danone.com</u>
Kathia F. Schmider	ABIA	(11) 5508-5736	(11) 5508-7503	<u>kathia.schmider@br.nestle.com</u>
Kelen Bulos	ABIA	(11) 5080-6831	(11) 5080-6789	<u>kelen_bulos@aia.ajinomoto.com</u>
María Cecilia Toledo	ABIA	(19) 3521-2170	(19) 3289-8501	<u>toledomcf@hotmail.com</u>
Marina de O. Ferreira	ABIA	(11) 3212-8107		<u>marina.oliveira@krafla.com</u>
Masakatu Fuyimori	ABIA	(11) 5080-6753		<u>fuyimori masakatu@aig.ayinomoto.com</u>
Mônica Fonseca	ABIA	(21) 2559-1168	(21) 2559-1541	<u>mfonseca@la.ko.com</u>
Vânia Giordano	ABIA	(11) 5508-9533	(11) 5508-7503	<u>vania.giordano@br.nestle.com</u>
Fatima D'Elia	ABIAM	(11) 3081-6750	(11) 3081-6750	<u>tecnico@abiam.com.br</u>

Fernanda Simon	ABIAM	(11) 4613-3881	(11) 4612-9227	<u>fernanda.simon@danisco.com</u>
Claudia Militz Da Costa	ABIQ	(51) 3371-7410	(51) 3371-7393	<u>claudia.militz@eleva.com.br</u>

DELEGAÇÃO DO URUGUAI

SETOR OFICIAL

NOME	ORGANISMO	TELEFONE	FAX	E-MAIL
Maria Borthagaray	LATU	598-2-601-3724 Int. 396	598-2-601-8554	<u>mbortha@latu.org.uy</u>
Yanina Mancebo	LATU	598-2-601 37 24 int. 217	598-2-601-8554	<u>ymancebo@latu.org.uy</u>
Jorge Remersaro	LATU	598-2-601 37 24 int. 319	598-2-601-8554	<u>jremer@latu.org.uy</u>

SETOR PRIVADO

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

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

AGREGADO II

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” COMISSÃO DE ALIMENTOS / ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

AGENDA

TEMAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Plenário	X	X	X	X/ATA
a) Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional	X			
b) Atualização da Res. GMC Nº 86/96 “RTM sobre Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo BPF”	X			
c) Revisão da Res. GMC Nº 36/92 “Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” e relacionadas (Res. GMC Nº 30/92, 32/97 y 33/97)			X	
d) Revisão da Res. GMC Nº 102/94 “Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos”		X		
e) Revisão da Res. GMC Nº 84/93 “Definição de funções de Coadjuvantes de Tecnologia” (*)			X	
f) Claims	X	X	X	

AGREGADO III

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”

COMISSÃO DE ALIMENTOS / ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

RESUMO DA ATA

I- BREVE INDICAÇÃO DOS TEMAS TRATADOS

Foram tratados todos os temas da Agenda que constam no Agregado II da Ata Nº 03/08 da Comissão de Alimentos.

II- PROJETOS DE NORMAS

Não foram elevados à consideração dos coordenadores nacionais Projetos de Resolução.

III-OUTROS DOCUMENTOS ELEVADOS À CONSIDERAÇÃO DA PLENÁRIA DO SGT Nº 3

Grau de avanço do Programa de Trabalho de 2008 (**Agregado XIII**)

**XXXIII REUNIÃO ORDINARIA DO SUBGRUPO DE
TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E
AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/COMISSÃO DE
ALIMENTOS/ ATA 03/08**

AGREGADO IV

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008.

AGREGADO V

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/

COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

PROPOSTA DE RTM QUE APROVA O USO DE ADITIVOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Documento de Trabalho

Referência: Agregados VI.a e VI.b – Ata 02/08

Obs.: 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 (*pendente – discussão sobre funções de coadjuvantes*).

Legenda:

Texto verde: inclusões do Brasil

Texto vermelho: inclusões de aditivos glazeantes na lista BPF – ceras e goma laca, para tratamento de superfície (proposta Argentina, aceita por Brasil e Uruguai)

Obs.: restrições e proposta de limites máximos (Argentina) a discutir

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.

~~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.

ANEXO I

Aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS)			
INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Clases funcionales/ Classes funcionais *
140 i	Clorofila	Clorofila	COL
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	COL
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiónico	Ácido propiónico	CONS
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	ANT
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	Lactato de sodio	HUM/ANT/AGC

326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ANT
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350 ii	Sodio (di) malato	Malato dissódico	ACREG
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Sodio fumarato	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Amonio (tri) citrato	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido alginico	Ácido alginico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Sodio alginato	Alginato de sodio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU
406	Agar	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU

417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/ AGC/EST/ESP (ver JECFA – Texturizer = Texturing agent = Thickener – ALINORM 08/31/12, app. XII) REVISADA LA ALINORM 08/31/12, JECFA Y CODEX NO FIGURA LA FUNCION DE ESP POR LO TANTO NO CORRESPONDE LA INCLUSION DE DICHA FUNCION.
421	Manitol	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/A GC
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/A GC
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulosa	Etilcelulose	EST/AGC JECFA: binder (thickener), filler (bulking agent, bodying agent) OK INCLUSION DE BRASIL
463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscarmelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscarmelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU /ANAH
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido	EMU

		acético	
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
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
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL (ver JECFA Antibloaching OK INCLUSION-DE-BRASIL)
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL
509	Calcio cloruro	Cloreto de cálcio	FIR
510	Amonio cloruro	Cloreto de amônio	FLO
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sodio sulfatos	Sulfatos de sódio	ESTCOL (JECFA Colour adjuvant)
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	EXA (JECFA Salt substituto)
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG

528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Calcio óxido	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Sodio gluconato	Gluconato de sódio	SEC
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ACREG
578	Calcio gluconato	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	EXA
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA
623	Calcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abeja (branca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superficie)	GLA

902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	Cera candelilla (samente para tratamento de superficie)	GLA
904	Goma laca, shelac (sólo para tratamiento de superficie)	Goma laca, shelac (samente para tratamento de superficie)	GLA
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	Eritritol	EDU/EXA/HUM (JECFA) OK INCLUSION DE BRASIL DE EXA Y HUM
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU
1001 iv	Colina citrato	Citrato de colina	EMU
1001 iii	Colina cloruro	Cloreto de colina	EMU
1001 vi	Colina lactato	Lactato de colina	EMU
1001 v	Colina tartrato	Tartarato de colina	EMU
1100	Amilasas	Amilases	FLO
1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA (Codex)
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST (Codex)
1104	Lipasas	Lipases	EXA (Codex)
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, gliceril triacetato	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

Aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, com suas respectivas classes funcionais (em ordem alfabética)

INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Clases funcionales/ Classes funcionais *
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Ácido algínico	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
315	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	ANT
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS
406	Agar	Ágar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU
1100	Amilasas	Amilases	FLO
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
510	Amonio cloruro	Cloreto de amônio	FLO
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG
380	Amonio (tri) citrato	Citrato triamônico	ACREG
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamônio	EXA
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH
509	Calcio cloruro	Cloreto de cálcio	FIR

623	Calcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	EXA
578	Calcio gluconato	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
529	Calcio óxido	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	Malato de cálcio, malato monocalcico	ACREG
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de cálcio	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abeja (branca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	Cera candelilla (somente para tratamento de superficie)	GLA
140 i	Clorofila	Clorofila	COL
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU

1001 iv	Colina citrato	Citrato de colina	EMU
1001 iii	Colina cloruro	Cloreto de colina	EMU
1001 vi	Colina lactato	Lactato de colina	EMU
1001 v	Colina tartrato	Tartarato de colina	EMU
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio	COL
968	Eritritol	Eritritol	EDU/EXA/HUM
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
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
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
462	Etilcelulosa	Etilcelulose	EST /AGC
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU
428	Gelatina	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST (Codex)
414	Goma arábica, goma acacia	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL
412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
904	Goma laca, shellac (sólo para tratamiento de superficie)	Goma laca, shellac (somente para tratamento de superfície)	GLA
417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA

463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
966	Lactitol	Lactitol	EDU/ESP
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT
1104	Lipasas	Lipases	EXA (Codex)
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL (ver JECFA)
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnésio	EXA
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
421	Manitol	Manitol	EDU/HUM/EST/AGC/ESP
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
440	Pectina, pectina amidada	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI

525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ANT
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	EXA (ver JECFA)
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA
1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA (Codex)
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	COL
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU/ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
365	Sodio fumarato	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
576	Sodio gluconato	Gluconato de sódio	SEC
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
514	Sodio sulfatos	Sulfatos de sódio	ESTCOL (ver JECFA)
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di)	5'-Inosinato de sódio, inosinato	EXA

	5'-inosinato	dissódico, dissódico 5'-inosinato	
350 ii	Sodio (di) malato	Malato dissódico	ACREG
331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato monossódico	ACREG/SEC
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	EXA
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/ AGC/EST/ESP (ver JECFA)
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
957	Taumatina	Taumatina	EXA/EDU
1518	Triacetina, gliceril triacetato	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM

Legenda:

Sombreado cinza: exemplo de possível não autorização de uso de aditivo BPF em determinada categoria de alimento

Texto azul: propuestas de límites de uso para algunos aditivos BPF en las subcategorías de alimentos restringidas (Argentina)

Texto fucsia: comentarios de Uruguay

Sombreado de amarillo: pendiente de definición, incluyendo aquellas debido à harmonização das funções com a lista BPF acordada (em vermelho), extraídas do Anexo I acima.

ANEXO II

Categorías de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito, com suas respectivas funções e limites máximos, quando houver				
INS	Nombre del aditivo (Español)	Nome do aditivo (Português)	Función/ Função	Límite/ Limite máximo (g/100g o/ ou 100ml)
X.Y Productos Z				
NNN	Aditivo	Aditivo	FUNC	Não autorizado
3.3 Polvo para preparar helados comestibles				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/ESP	1,0
5.4.2 Masa de cacao alcalinizada y torta de cacao alcalinizada				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACREG	0,5
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados

				como carbonatos de potasio
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	ACREG/RAI/EST RAI	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL ANAH/ESTCOL	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio OK INCLUSION DE BRASIL DE ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH/ACREG ANAH	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
5.4.4 Cacao en polvo y cacao en polvo con azúcares				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados

				como carbonatos de potasio
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio OK INCLUSION DE BRASIL DE ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
5.4.5 Cacao en polvo alcalinizado y cacao en polvo alcalinizado con azúcares				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACREG	0,5
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	ACREG/RAI/EST RAI	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato	Carbonato de magnésio, carbonato básico de	ANAH	7,0 en materia seca sin

	básico	magnésio		grasa expresados como carbonatos de potasio OK INCLUSION DE BRASIL DE ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH	7 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
5.5 Alimentos con cacao para preparación de bebidas				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ANT	0,5
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG/EST	7,0

			ACREG	en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/EST/RAI ACREG/RAI	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI/EST ACREG/RAI	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	ACREG/RAI/EST RAI	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio OK INCLUSION DE BRASIL DE ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG/EST/ESP ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH	7,0 en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
6.3.1 Harina de trigo				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO/ESTCOL ANT	0,03
6.3.2 Harina de trigo acondicionada				
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,03

301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,03
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT	0,03
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI	4,5
504 i	Magnesio carbonato, Magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL ANAH/ESTCOL	0,15 OK INCLUSION DE BRASIL DE ESTCOL
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST	0,8
6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG/EST ACREG	0,06
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/ACREG/ AGC/ESP/EST/EMU HUM/ANT/AGC	0,2 SOLO HUM/ANT/AGC EN JECFA
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 irlandés	EMU/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche) JECFA LO TIENE COMO THICKENER, QUE LA TRADUCCION ES ESPESANTE
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH/EST RAI	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG/EST ACREG	0,3
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/AGC/EST/ESP FLO/SEC/FIR	0,5
6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG/EST ACREG	0,06
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/ACREG/	0,2

			ACC/ESP/EST/EMU HUM/ANT/AGC	
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	EMU/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH/EST ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG/EST ACREG	0,3
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ACC/EST/ESP FLO/SEC/FIR	0,5
6.4.1.3 Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/ACREG/ ACC/ESP/EST/EMU HUM/ANT/AGC	0,2
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	EMU/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/ACC/EST/ESP FLO/SEC/FIR	0,5
6.4.1.4 Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)

297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/ACREG/ AGC/ESP/EST/EMU HUM/ANT/AGC	0,2
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EMU/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/AGC/EST/ESP FLO/SEC/FIR	0,5
6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02 (?)
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EMU/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/AGC/EST/ESP	0,5

			FLO/SEC/FIR	
6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
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	EMU/EST	0,8 (como peso del extracto magro de la leche)
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ ACREG/AGC/EST/ESP FLO/SEC/FIR	0,5
6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1 (como calcio)
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06

300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no				
170 i	Calcio carbonato	Carbonato de cálcio	ANAH/EST/ACREG/ COL/EMU ANAH	1,0 (como calcio)
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	ANT	0,2
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	EST/EMU	1,0
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
7.1.1 Panes con levadura				
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)

282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
7.1.2 Panes con leudante químico				
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS	0,3 (solo o en combinación con sus sales)
7.3 Productos de repostería				
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS	0,1 (solo o en combinación con sus sales)
12.3 sopas y caldos deshidratados				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0
13.7 Salsas deshidratadas				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0
13.8 Condimentos preparados				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato	Talco, metassilicato	ANAH	3,0

	ácido de magnesio	ácido de magnésio		
13.9 sal y sales adicionadas				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silicio, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0
16.2.2.1 Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas listas para consumo				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,1 NO EXISTE EN LA LISTA DE UE PARA BEBIDAS Y EN CODEX ES BPF
16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silicio, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0
19.1.1 Postres de gelatina (con gelatina como único formador de gel) listos para el consumo				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,4
19.1.2 Polvos para preparar postres de gelatina				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silicio, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0
19.2.1 Otros postres (con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes) listos para el consumo				
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG	0,4
19.2.2 Polvos para preparar otros postres				
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silicio, sílica	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0

AGREGADO VI

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/

COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

PROPOSTA DE LIMITES PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA BPF

Documento de Trabalho

- 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
 - 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
 - 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
 - Nordic Food Additive Database – Nordic Working Group on Food Toxicology and Risk Assessment/ Nordic Council of Ministers:
<http://www.norfad.dk/Search.html>
- Sombreado amarelo: pendências (aditivos com alumínio e goma konjac para gomas de mascar)
- ~~Texto tachado~~: exclusão de referências e de aditivos que retornaram à lista BPF

INS	Aditivo	Categoria de alimento	Função	Limite máximo proposto	Referências
-----	---------	-----------------------	--------	------------------------	-------------

				(g/100g ou 100mL)	
425	Goma konjac (com exceção das balas e similares à base de gelificantes) *	5.1.1 Balas e caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1	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 * Rec. CMC 201 15/2005
		5.1.2 Pastilhas	ESP/EST/EMU/GEL	1	
		5.1.3 Confeitos	ESP/EST/EMU/GEL	1	
		5.2 Goma de mascar ou chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1 quantum satis	
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 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)	JECFA: IDA n3o limitada para 472a, b, e (1973) — 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 Dir. 95/2/CE — Anexo I SCF: IDA n3o especificada (1977)
		7.1.1 P3es com fermento biol3gico	EMU/EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)	
		7.1.2 P3es com fermento qu3mico	EMU/EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)	
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,5 (solo o en combinaci3n con 3c. Tart3rico y sus sales)	
472f	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de 3cido ac3tico e 3cido tart3rico	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 n3o 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 P3es com fermento biol3gico	EMU/EST	0,6	
		7.1.2 P3es com fermento qu3mico	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 P3s para o preparo de bebidas gaseificadas e n3o-gaseificadas	EST	0,5	

554	Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	quantum satis (somente para tratamento da superfície)	JECFA: PTWI (AI) = 1 CSFA: 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	quantum satis	JECFA: PTWI (AI) = 1 CSFA: Em discussão Dir. 95/2/CE - Anexo IV
559	Silicato de alumínio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	quantum satis (somente para tratamento da superfície)	JECFA: PTWI (AI) = 1 CSFA: Em discussão Dir. 95/2/CE - Anexo IV

904	Cera de abelha (branca)	5.1.1. Balas e caramelos	GLA	quantum satis	CSFA: Tab. 1 GMP (2001)	JECFA: IDA aceitável (2005)
-----	-------------------------	--------------------------	-----	---------------	-------------------------	-----------------------------

				(somento superfície)	p/ 05.2; Dir. 95/2/CE — Anexo IV	
	5.1.2 Pastilhas	GLA	<i>quantum satis</i>	(somento superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) — p/ 05.2; Dir. 95/2/CE — Anexo IV	
	5.1.3 Confeitos	GLA	<i>quantum satis</i>	(somento 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>	(somento superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) — p/ 05.2; Dir. 95/2/CE — Anexo IV	
	5.2 Goma de mascar ou chiclo	GLA	<i>quantum satis</i>		GSFA: Tab. 1 — GMP Adotado (2003) para 05.3	
	5.3 Torrones, marzipans, pasta de sementes comestíveis com ou sem açúcar	GLA	<i>quantum satis</i>	(somento 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>	(somento superfície)	GSFA: Tab. 1 GMP (2001) — p/ 05.1.4 Dir. 95/2/CE — Anexo IV	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
	5.6.2 Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados	GLA	<i>quantum satis</i>	(somento 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>	(somento 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>	(somento 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>	(somento 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... (Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no)	GLA	<i>quantum satis</i>	(somento 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>	(somento 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	
	e amarela) (*)					

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

(*) se propone incorporarlos al listado general de aditivos BPF con la aclaración que solamente es para “tratamiento de superficies” de forma tal de ser coherentes con el criterio que hemos venido trabajando con relación a que sólo pueden ser utilizados como *quantum satis* los aditivos que forman parte de la lista de aditivos BPF.

AGREGADO VII

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/

COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

MERCOSUR/... SGT Nº 3/P. RES. Nº .../08

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICION DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGIA (DEROGACIÓN DE LA RES. GMC Nº 84/93)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 84/93, 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 Nº 84/93- “Definición de Funciones de Coadyuvantes de Tecnología”

Que la armonización de este Reglamento resulta conveniente a los efectos de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Definición de Funciones de Coadyuvantes de Tecnología”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Derógase la Resolución GMC Nº 84/93.

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 Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN)

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 nacionales antes del

.... SGT N° 3 – , ../.. /08

DOCUMENTO DE TRABAJO ELABORADO POR ARGENTINA
- Agosto 2008 -

Referencias:

- Res GMC N° 84/93- "Definición de Funciones de Coadyuvantes de Tecnología"
- CX/FA 08/40/9- Documento de Debate sobre Directrices y Principios para el Uso de los Coadyuvantes de Elaboración
- CAC/MISC 3 "Inventario de Coadyuvantes de elaboración"

Texto azul: inclusiones de acuerdo a Codex

Texto sombreado: Funciones que figuran en la Res GMC 84/93 pero no en Codex

ANEXO

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICION DE
FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGIA**

ADITIVOS PARA AGUA DE CALDERAS
AGENTES DE CLARIFICACION/FILTRACION Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.
AGENTES DE COAGULACION Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.
AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.
AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.
AGENTES DE FLOCULACION Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.
AGENTES DE INHIBICION ENZIMATICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.
AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado.
AGENTES DESGOMANTES Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.
AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACION DE ENZIMAS Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.
ANTIESPUMANES Sustancias que evitan o reducen la formación de espuma
CATALIZADORES Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.
DESECANTES/ANTIAGLUTINANTES Sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras (ej: agentes antiadherentes, agentes antiaglutinantes, agentes de secado, polvos para espolvoreo)
DETERGENTES Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.
ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMATICAS Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.
FERMENTOS BIOLOGICOS Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

GASES PROPELENTES, GASES PARA ENVASES
Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los envases.
LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO
Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.
NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS
Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.
RESINAS DE INTERCAMBIO IÓNICO, MEMBRANAS Y TÁMICES MOLECULARES
Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.
SOLVENTES DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO
Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

Se admitirán también otras funciones de coadyuvantes de tecnología que fueran reconocidas como tal a través de un Reglamento Técnico MERCOSUR.

AGREGADO VIII

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”

COMISSÃO DE ALIMENTOS / ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE “LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS EM ALIMENTOS”

Art. 1 – Aprovar os limites máximos de tolerância dos contaminantes inorgânicos: arsênio, cádmio, chumbo, estanho e mercúrio, nas classes de alimentos relacionadas no Anexo que faz parte da presente resolução.

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

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

Art. 4 - Cada Estado Parte poderá estabelecer seus próprios limites máximos toleráveis em produtos que não sejam objeto de comércio entre os Membros ou quando ainda não houver sido acordado um limite MERCOSUL.

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

Art. 6 – Cada Estado Parte, dependendo da avaliação dos problemas e das possíveis soluções, poderá estabelecer outras medidas para controlar a exposição de grupos específicos de sua população aos contaminantes. Em casos especiais, pode-se considerar recomendações dietéticas, quando outras medidas não forem suficientemente adequadas para excluir a possibilidade de danos à saúde.

Art.7 - No caso de alimentos com mais de um ingrediente o limite máximo tolerável deste alimento será igual ao daquele ingrediente que possuir o maior limite máximo tolerável.

AGREGADO IX

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/ COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

Propuesta de criterios para la Res. GMC sobre “Límites Máximos para Contaminantes Inorgánicos en Alimentos”.

1. En los alimentos (con las excepciones particularmente previstas en los RTM específicos) se tolera la presencia de los siguientes elementos metálicos y no metálicos dentro de los límites que se establecen en las tablas anexas.
2. Los contenidos máximos permitidos especificados en el anexo se aplicarán a la parte comestible de los productos alimenticios en cuestión, salvo que se especifique lo contrario en particular.
3. Para el caso de productos desecados, diluidos, transformados y compuestos los contenidos máximos permitidos 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.

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

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

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

Si el elaborador del producto no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible.

5. Los criterios 3 y 4 se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos.

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

Criterios específicos (falta completar, el tema continua en análisis interno)

- a. El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible según corresponda. En el caso de las papas, el contenido máximo se aplica a las papas peladas.
- b. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de las frutas secas.
- c. El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados, comercializados para una primera fase de transformación, cereales destinados al consumo humano directo, descascarillado, pulido, y/o transformado cuando corresponda.
- d. También se aplicará al salvado si está destinado al consumidor final.
- e. Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero, entero eviscerado, sin cabeza y sin tórax cuando corresponda. Para algunas especies se excluye la cabeza (langosta, crustáceos de gran tamaño).
- f. Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos.

Criterios específicos (falta completar, el tema continua en análisis interno)

- a. El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible. En el caso de las papas, el contenido máximo se aplica a las papas peladas.
- b. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de las frutas secas.
- c. El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados, comercializados para una primera fase de transformación, cereales destinados al consumo humano directo, descascarillado, pulido, y/o transformados cuando corresponda.
- d. También se aplicará al salvado si está destinado al consumidor final.
- ~~e. Se aplica también a los productos a base de cereales.~~
- f. Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero. Para algunas especies se excluye la cabeza (langosta, crustáceos de gran tamaño). * Agregar: Pescado que se consume entero, pescado que se consume esviscerado, pescado que se consume sin cabeza y sin tórax (langosta, crustáceos de gran tamaño)
- g. Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos. Definir el alcance.

AGREGADO X

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS

Referencias:

- MERCOSUR: Res GMC Nº 102/94 y Nº 35/96
- Codex: CODEX STAN 193. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.
- UE: Reglamento (CE) Nº 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

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

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

Pescado y productos de pescado, agua dulce	Pescado e produtos de pescado de água doce					0.2
Crustáceos de agua salada	Crustáceos de água salgada				AU:2	50 2 2
Crustáceos de agua dulce	Crustáceos de água doce					0.2 1
Moluscos de agua salada	Moluscos de água salgada				AU:1	50 1 1
Moluscos de agua dulce	Moluscos de água doce					0.2 1
Algas marinas comestibles	Algas marinhas comestíveis				AU:1	1
Té, yerba mate, y otros vegetales para infusión (materia prima)	Chá, erva mate, e outras ervas para infusão (matéria prima)	1.0				0.3
Café	Café					0,2
Frutas frescas	Frutas frescas					0.3
Frutas secas	Frutas secas (castanhas, nozes)					1
Frutas desecadas	Frutas desidratadas					0.5
Hongos	Cogumelos					0.5
Hortalizas + tuberculos	Hortalças					0.3
Legumbres	Legumes					0.1 0.3
Carnes	Carnes					0.5
Menudencias comestibles	Miúdos comestíveis					1
Sal de calidad alimentaria	Sal de qualidade alimentar					0.5 0.5
Jugos cítricos (limón, mandarina, naranja, pomelo, lima)	Sucos cítricos (limão, tangerina, laranja, toranja, lima)				CAA: 0.1 (como As)	0.1
Pasta de cacao o Masa de cacao	Pasta de cacau ou massa de cacau-	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
Especias				FFyB: Variable entre 0.1-10

ESTAÑO / ESTANHO

Alimento		MERCOSUR (mg/kg)	Codex (mg/kg)	UE (mg/kg)	Otros datos (mg/kg)	Límite máximo (mg/kg) propuesto
Bebidas 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, excluídas		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
Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel comestible	Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca comestível		0.1			0.1
Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible	Frutas tropicais e subtropicais variadas, de casca não comestível		0.1			0.1
Frutos cítricos	Frutas cítricas		0.1			0.1
Frutas pomáceas	Frutas pomáceas		0.1			0.1
Frutas de hueso	Frutas de caroços		0.1			0.1
Hortalizas de bulbo	Hortalças de bulbos		0.1			0.1
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas	Hortalças de fruto, cucurbitáceas		0.1			0.1
Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas	Hortalças de fruto, exceto as curcubitáceas		0.1 (excepto los hongos)			0.1
Compota (conserva de frutas) 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 [Copiar modelo arsénico]	Carnes		0.1	0.1	AU: 0.1	0.1
Menudencias comestibles [Copiar modelo arsénico]	Miúdos comestíveis		0.5	0.50	AU: 0.5	0,5
Cereales (incluido el alforfón)	Cereais (incluindo trigo sarraceno)			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 (anchoíta)
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 escura de caranguejo, assim como a cabeça e o tórax da lagosta e crustáceos similares de grande tamanho			0.5		1 0.5 0.5
Brasicáceas	Brassicáceas		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), grão 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, suínos 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	Fígado 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 las 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 los 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

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 (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>metilmecurio</i>)	1.0	AU: 1	1 1
carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas					CAA: < 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metil-mercuriales". AU: 0.5 Crustáceos y moluscos.	
Aceites comestibles, con la sola excepción del aceite de oliva de presión o virgen					CAA: 0.05 como Hg	

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 XI

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”

COMISSÃO DE ALIMENTOS / ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

Texto en azul: comentarios/referencias

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE MIGRACION EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

PROPUESTA DE ARGENTINA

RESOLUCIONES GMC QUE SE DEROGAN: 30/92 y 32/97 (clasificación de alimentos y asignación de simulantes); 36/92, 10/95 y 33/97 (métodos de ensayos de migración total).

1. Alcance

El presente Reglamento Técnico establece los criterios generales para la determinación de migración total y específica, y se aplica a los siguientes envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos:

- a) los compuestos exclusivamente de plástico;
- b) los compuestos de dos o más capas de materiales, cada uno de ellas constituidas exclusivamente de plástico;
- c) los compuestos de dos o más capas de materiales, una o más de las cuales pueden no ser exclusivamente de plástico, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea de plástico. En este caso, todas las capas de plástico deberán cumplir las Resoluciones MERCOSUR referentes a envases y equipamientos plásticos, en lo que se refiere a migraciones e inclusión de componentes en listas positivas.

(Resolución GMC 56/92)

2. Criterios básicos para la realización de los ensayos de migración

2.1 Introducción

2.1.1 La verificación del cumplimiento de los límites de migración total y específica se realizará mediante ensayos de migración o cesión, cuyos criterios básicos se detallan en esta sección.

2.1.2 En los ensayos de migración se realizará el contacto con los materiales plásticos y los simulantes, en las condiciones de tiempo y temperatura que

correspondan, de modo de reproducir las condiciones normales o previsibles de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo del alimento a saber:

a. Elaboración: condiciones que se verifican por plazos generalmente breves, tales como fases de pasteurización, esterilización, envasado en caliente, etc.

b. Almacenamiento: contacto prolongado durante toda la vida útil del producto, a temperatura ambiente o en refrigeración.

c. Consumo: calentamiento del alimento dentro del mismo envase antes de su ingesta; uso de utensilios domésticos de plásticos en contacto con alimentos; preparación de alimentos dentro de utensilios domésticos, con o sin calentamiento; uso de envoltorios plásticos para protección de alimentos en el hogar.

(Resolución GMC 36/92)

2.2 Clasificación de alimentos

A los efectos del presente Reglamento, los alimentos se clasifican según las siguientes categorías:

- alimentos acuosos no ácidos ($\text{pH} > 4.5$)
- alimentos acuosos ácidos ($\text{pH} \leq 4.5$)
- alimentos grasos (que contienen grasas o aceites entre sus componentes principales) **ficou estabelecido que é necessário um estudo para definir a partir que valor se considera um alimento gorduroso (porcentagem de gordura e se está em contato com a embalagem)**
- alimentos alcohólicos **(contenido de alcohol mayor que 10% v/v) (conteúdo de álcool de 5% a 10% usa-se o simulante C e acima de 10% de acordo com a concentração real de álcool do produto)**
- alimentos secos [o de acción extractiva poco significativa]. **Estabelecer posteriormente a porcentagem de umidade para se considerar um alimento seco.**

(Resolución GMC 30/92; Directiva 82/711/EEC, modificada por las Directivas 93/8/ECC y 97/48/EC).

2.3 Asignación de simulantes

2.3.1. Los simulantes de los alimentos a utilizar en los ensayos de migración son:

Simulante A (simulante de alimentos acuosos no ácidos ($\text{pH} > 4.5$)): agua destilada;

Simulante B (simulante de alimentos acuosos ácidos ($\text{pH} \leq 4.5$)): solución de ácido acético al 3% m/v en agua destilada;

Simulante C (simulante de alimentos alcohólicos): solución de etanol al 10 % v/v en agua destilada, concentración que se ajustará al contenido real de etanol del producto en el caso de que el mismo supere el 10% v/v;

Simulante D (simulante de alimentos grasos): solución de etanol al 95% v/v en agua destilada, o isooctano, o MPPO (óxido de polietileno modificado), según corresponda;

Simulante D' (simulante equivalente al simulante D): aceites comestibles (aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de coco) o mezclas sintéticas de triglicéridos. **Incluir as caracterizações dos azeites de oliva, de girasol e as misturas sintéticas de triglicerídios da normativa EN 1186-1:2002 Anexo A. Deve ser incluído a caracterização do azeite de coco.**

En el caso de utilizarse simulantes de alimentos grasos en los ensayos de migración, corresponderán los siguientes:

- para los ensayos de migración total: simulante D (según corresponda), o simulante D' (aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, mezclas sintéticas de triglicéridos).
- para los ensayos de migración específica: simulante D (según corresponda), o simulante D' (aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, mezclas sintéticas de triglicéridos).
- para los ensayos de migración ~~específica~~ de sustancias que confieren color en objetos plásticos que contengan colorantes en su formulación: aceite de coco (simulante D')

2.3.2. A las categorías de alimentos enunciadas en el punto 2.2, y a sus combinaciones, le corresponden los siguientes simulantes:

Tabla 1

Tipo de alimento	Simulante
Sólo alimentos acuosos no ácidos	A
Sólo alimentos acuosos ácidos	B
Sólo alimentos alcohólicos	C
Sólo alimentos grasos	D o D'
Alimentos acuosos no ácidos y alcohólicos	C
Alimentos acuosos ácidos y alcohólicos	B y C
Alimentos acuosos no ácidos conteniendo grasas y aceites	A y D o D'
Alimentos acuosos ácidos conteniendo grasas y aceites	B y D o D'
Alimentos acuosos no ácidos, alcohólicos y grasos	C y D o D'
Alimentos acuosos ácidos, alcohólicos y grasos	B, C y D o D'
Alimentos secos [o de acción extractiva poco significativa].	No es necesario realizar el ensayo de migración

(Resoluciones GMC 30/92 y 32/97; Directiva 82/711/EEC, modificada por las Directivas 93/8/ECC y 97/48/EC).

2.3.3. En la Tabla 2 se detallan, en forma no taxativa, diversos alimentos o grupos de alimentos, con la asignación de simulantes correspondientes a utilizar en los ensayos de migración total y específica.

Avaliação da tabela 02

Para cada alimento o grupo de alimentos se usarán los simulantes indicados con una "X", usando para cada simulante muestras no ensayadas del material en evaluación. Cuando no se indica "X", no se requieren ensayos de migración.

En el caso de los alimentos en que deba usarse simulante D o D', cuando aparece el símbolo "X" seguido por "/" y un número "n" ("X/n"), los resultados de los ensayos de migración deben dividirse por el número indicado (n). El número "n" es el factor de reducción del simulante D o D', usado convencionalmente para tener en cuenta la mayor capacidad extractiva del simulante D o D' respecto de la capacidad extractiva del alimento en cuestión.

Tabla 2. Asignación de simulantes para los ensayos de migración total y específica.

N° de referencia	Descripción del alimento	Simulantes			
		A	B	C	D o D'
01	BEBIDAS				
01.01	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con contenido alcohólico < 5% (v/v): aguas, sidras, jugos de frutas u hortalizas simples o concentrados, mostos, néctares frutales, limonadas y aguas minerales, jarabes, bebidas amargas, infusiones, café, té, chocolate líquido, cervezas y otros	X(a)	X(a)		
01.02	Bebidas alcohólicas con contenido alcohólico ≥ 5% (v/v): bebidas descritas en 01.01 con contenido alcohólico ≥ 5% (v/v): vinos, bebidas espirituosas y licores		X(1)	X(1)	
01.03	Alcohol etílico sin desnaturalizar		X(1)	X(2)	
02	CEREALES Y PRODUCTOS FARINACEOS				
02.01	Almidones y féculas				
02.02	Cereales, sin procesar, inflados, en hojuelas, en escamas, palomitas de maíz, fécula de maíz.				
02.03	Harinas de cereales y sémolas				
02.04	Pastas alimenticias				
02.05	Productos de panadería y pastelería, bizcochos, tortas,				

	productos horneados, secos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
02.06	Productos de panadería y pastelería, tortas, productos horneados, húmedos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie	X			
03.	CHOCOLATE, AZUCARES Y PRODUCTOS DE CONFITERIA				
03.01	Chocolates, productos recubiertos con chocolate; sustitutos y productos recubiertos con sustitutos				X/5
03.02	Productos de confitería:				
	A. En forma sólida:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	II. sin sustancias grasas en su superficie				
	B. En pasta:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/3
	II. húmedos	X			
03.03	Azúcar y productos azucarados:				
	A. en forma sólida				
	B. miel y similares	X			
	C. melazas y jarabes de azúcar	X			
04	FRUTAS, HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS				
04.01	Fruta entera, fresca o refrigerada				
04.02	Fruta procesada:				
	A. fruta seca o deshidratada, entera o en forma de harina o polvo				

	B. fruta en trozos, puré o pasta	X(a)	X(a)		
	C. conservas de frutas (mermeladas y similares, fruta entera o en trozos o en forma de polvo o harina, conservada en medio líquido):				
	I. en medio acuoso	X(a)	X(a)		
	II. en medio oleoso	X(a)	X(a)		X
	III. en medio alcohólico ($\geq 5\%$ v/v)		X(1)	X	
04.03	Frutas secas (maní, castaña, almendra, avellana, nuez, piñón, bellotas, etc.)				
	A. peladas, secas				
	B. peladas y tostadas				X/5 (3)
	C. en forma de pasta o crema	X			X/3 (3)
04.04	Hortalizas enteras, frescas o refrigeradas				
04.05	Hortalizas procesadas:				
	A. hortalizas secas o deshidratadas enteras o en forma de polvo o harina				
	B. hortalizas, cortadas en forma de puré	X(a)	X(a)		
	C. hortalizas en conserva:				
	I. en medio acuoso	X(a)	X(a)		
	II. en medio oleoso	X(a)	X(a)		X
	III. en medio alcohólico ($\geq 5\%$ v/v)		X(1)	X	
05	GRASAS Y ACEITES				
05.01	Grasas y aceites animales y vegetales naturales o tratadas (incluyendo manteca de cacao, manteca fundida, grasa de cerdo)				X
05.02	Margarina, manteca y otros productos constituidos por emulsiones de agua en aceite				X/2
06	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y HUEVOS				
06.01	Pescado:				
	A. fresco, refrigerado, salado, ahumado	X			X/3(3)

	B. en pasta	X			X/3(3)
06.02	Crustáceos y moluscos (incluye ostras, caracoles, mejillones) no protegidos por sus valvas o caparazones	X			
06.03	Carnes de todas las especies zoológicas (incluye aves y productos de caza):				
	A. frescas, refrigeradas, saladas, ahumadas	X			X/4
	B. en pasta o cremas	X			X/4
06.04	Carnes procesadas (jamón, salames, tocinos, embutidos, etc.)	X			X/4
06.05	Conservas y semiconservas de carne y pescado:				
	A. en medio acuoso	X(a)	X(a)		
	B. en medio oleoso	X(a)	X(a)		X
06.06	Huevos sin cáscara:				
	A. en polvo o desecados				
	B. en otra forma	X			
06.07	Yemas de huevos:				
	A. líquidas	X			
	B. en polvo o congeladas				
06.08	Clara de huevo seca				
07	PRODUCTOS LACTEOS				
07.01	Leche:				
	A. entera				X(b)
	B. condensada				X(b)
	C. descremada o parcialmente descremada				X(b)
	D. en polvo				
07.02	Leches fermentadas, como yogur o productos similares		X		X(b)
07.03	Crema y crema ácida		X(a)		X(b)
07.04	Quesos				
	A. enteros, con corteza no comestible				
	B. todos los otros tipos	X(a)	X(a)		X/3(3)

07.05	Cuajo:				
	A. en forma líquida o viscosa	X(a)	X(a)		
	B. en polvo o seco				
08	PRODUCTOS MISCELANEOS				
08.01	Vinagre		X		
08.02	Alimentos fritos o tostados:				
	A. papas fritas, frituras y similares				X/5
	B. de origen animal				X/4
08.03	Preparaciones para sopas y caldos, líquidas, sólidas o en polvo (extractos, concentrados); preparaciones alimentarias compuestas homogeneizadas, comidas preparadas:				
	A. en polvo o desecadas:				
	I. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	II. sin sustancias grasas en su superficie				
	B. líquidas o en pasta:				
	I. con sustancias grasas en su superficie	X(a)	X(a)		X/3
	II. sin sustancias grasas en su superficie	X(a)	X(a)		
08.04	Levaduras y agentes leudantes				
	A. en pasta	X(a)	X(a)		
	B. secos				
08.05	Sal				
08.06	Salsas:				
	A. sin sustancias grasas en su superficie	X(a)	X(a)		
	B. mayonesa, salsas derivadas de la mayonesa, crema para ensaladas y otras emulsiones de aceite en agua	X(a)	X(a)		X/3
	C. salsa conteniendo aceite y agua formando dos fases distintas	X(a)	X(a)		X
08.07	Mostaza (excepto mostaza en polvo contemplada en ítem 08.17)	X(a)	X(a)		X/3(3)

08.08	Sándwiches, pan tostado y similares conteniendo todo tipo de alimentos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
08.09	Helados	X			
08.10	Alimentos secos:				
	A. con sustancias grasas en su superficie				X/5
	B. sin sustancias grasas en su superficie				
08.11	Alimentos congelados o supercongelados				
08.12	Extractos concentrados de contenido alcohólico $\geq 5\%$ v/v		X(2)	X	
08.13	Cacao:				
	A. en polvo				X/5(3)
	B. en pasta				X/3(3)
08.14	Café, tostado o no, descafeinado, soluble, sucedáneos del café, granulado o en polvo				
08.15	Extractos de café líquido	X			
08.16	Hierbas aromáticas y otras hierbas, té				
08.17	Especias y aderezos en estado natural, mostaza en polvo				

Notas:

(a): Usar sólo uno de los dos simulantes:

- el A para alimentos de $\text{pH} > 4.5$

- el B para alimentos de $\text{pH} \leq 4.5$

(b): Este ensayo se realizará con solución de etanol al 50% (v/v) en agua destilada como simulante.

(1): Este ensayo se realizará sólo si el alimento tiene un $\text{pH} \leq 4.5$.

(2): Este ensayo puede realizarse en el caso de líquidos o bebidas de contenido alcohólico superior al 15% (v/v) con soluciones acuosas de etanol de similar contenido alcohólico.

(3): Si se demuestra por medio de algún ensayo adecuado que no existe contacto graso con la muestra plástica, se puede obviar el ensayo con el simulante D o D'.

(Resolución GMC 30/92; Directiva 85/572/EEC, modificada por la Directiva 2007/19/EC)

TABLA 2 (Directiva 85/572/EEC, modificada por la Directiva 2007/19/EC)
(Se incluirá en próximo borrador).

2.3.4. Tiempos y temperaturas de los ensayos de migración total y específica

2.3.4.1. Los ensayos de migración se llevarán a cabo en las condiciones de tiempo y temperatura establecidas en la Tabla 3 en el caso de usar los simulantes A, B, C y D', y en la Tabla 4 en el caso de usar simulante D, equivalentes a las condiciones de contacto previsibles más severas del envase o material plástico en evaluación con el alimento o a la máxima temperatura de uso que conste en la rotulación del artículo plástico, de existir ésta.

Si el envase o material plástico está destinado al contacto con alimentos a dos o más pares-de-condiciones de tiempo y temperatura en serie, el ensayo de migración deberá ser llevado a cabo sometiendo la muestra sucesivamente a los dos o más pares de condiciones de ensayo equivalentes, correspondientes a las condiciones de contacto previsibles más severas, usando la misma porción de simulante.

2.3.4.2. Cuando en la rotulación del material o artículo plástico no se indiquen instrucciones sobre la máxima temperatura recomendada de uso, el ensayo de migración se realizará durante 4 horas a 100 °C con los simulantes A, B o C, y durante 2 horas a 175 °C con el simulante D', o en las condiciones equivalentes para el simulante D (Tabla 4).

2.3.4.3. Cuando en la rotulación del material o artículo plástico se indique que el mismo se puede utilizar en contacto con alimentos a temperatura ambiente o menor, o cuando por su naturaleza el material o artículo esté claramente destinado a utilizarse en contacto con alimentos a temperatura ambiente o menor, el ensayo de migración se realizará durante 10 días a 40 °C .

2.3.4.4. Para un determinado tiempo de contacto, si el material plástico cumple el ensayo de migración a una determinada temperatura, no es necesario repetirlo a menor temperatura. (Resolución GMC 36/92)

2.3.4.5. Para una determinada temperatura de contacto, si el material plástico cumple el ensayo de migración a determinado tiempo, no es necesario repetirlo a menor tiempo. (Resolución GMC 36/92)

2.3.4.6. En la determinación de la migración específica de sustancias volátiles, los ensayos con simulantes deben ser realizados de tal forma que tengan en cuenta la pérdida de sustancias volátiles susceptibles de migrar, que puedan ocurrir en las condiciones de contacto-previsibles más severas con los alimentos.

Ver o anexo A da EN 13130-1:2004 - Avaliar o ítem para a próxima reunião.

2.3.4.7. Para los ensayos de migración de envases, materiales y artículos destinados al uso en hornos de microondas, se podrá usar tanto un horno

convencional como un horno de microondas, que permitan mantener las condiciones de tiempo y temperatura de ensayo establecidas en la Tabla 3.

Analisar posteriormente.

2.3.4.8. Si se observa que durante la realización del ensayo de migración en las condiciones de contacto establecidas en las Tablas 3 ó 4, la muestra sufre cambios físicos o de otra naturaleza, que no ocurren en las condiciones previsibles más severas de contacto real con los alimentos, el ensayo se realizará en estas últimas condiciones.

2.3.4.9. Si el envase, material o artículo plástico está destinado a ser usado por períodos de tiempo menores que 15 minutos a temperaturas entre 70 °C y 100 °C (por ejemplo, durante el llenado en caliente de alimentos) y esta circunstancia está así indicada en la rotulación o en las instrucciones de uso, el ensayo se llevará a cabo durante 2 horas a 70 °C, y no en las condiciones establecidas en la Tabla 3.

Analisar posteriormente.

2.3.4.10. En aquellos casos en que las condiciones previsibles de contacto del material plástico y el alimento no estén adecuadamente contempladas por las condiciones de ensayo de la Tabla 3 (por ejemplo, tiempos de contacto menores que 5 minutos o temperaturas de contacto mayores que 175 °C), se podrán usar otras condiciones de contacto más apropiadas a cada caso en evaluación, siempre que las condiciones elegidas representen las condiciones de contacto previsibles más severas.

Tabla 3

Condiciones de contacto previsibles más severas	Condiciones de ensayo equivalentes (para simulantes A, B, C y D'; para simulante D, ver Tabla 4)
Tiempo de contacto (t)	Tiempo de ensayo
$t \leq 5 \text{ min}$	(1)
$5 \text{ min} < t \leq 30 \text{ min}$	30 min
$30 \text{ min} < t \leq 1 \text{ h}$	1 h
$1 \text{ h} < t \leq 2 \text{ hs}$	2 hs
$2 \text{ hs} < t \leq 4 \text{ hs}$	4 hs
$4 \text{ hs} < t \leq 24 \text{ hs}$	24 hs
$t > 24 \text{ hs}$	10 días
<u>Temperatura de contacto (T)</u>	<u>Temperatura de ensayo</u>
$T \leq 5 \text{ °C}$	5 °C
$5 \text{ °C} < T \leq 20 \text{ °C}$	20 °C
$20 \text{ °C} < T \leq 40 \text{ °C}$	40 °C
$40 \text{ °C} < T \leq 70 \text{ °C}$	70 °C
$70 \text{ °C} < T \leq 100 \text{ °C}$	100 °C
$100 \text{ °C} < T \leq 121 \text{ °C}$	121 °C (2)
$121 \text{ °C} < T \leq 130 \text{ °C}$	130 °C (2)
$130 \text{ °C} < T \leq 150 \text{ °C}$	150 °C (2)
$T > 150 \text{ °C}$	175 °C (1) (2)

Notas: min: minutos; h: hora; hs: horas.

(1): en aquellos casos en que las condiciones reales de contacto del material plástico y el alimento no estén adecuadamente contempladas por las condiciones de ensayo de la presente tabla (por ejemplo, tiempos de contacto menores que 5 minutos o temperaturas de contacto mayores que 175 °C), se podrán usar otras condiciones de contacto más apropiadas a cada caso en evaluación, siempre que las condiciones elegidas representen las condiciones de contacto previsibles más severas (ver 2.3.4.10).

(2): esta temperatura corresponde sólo en el caso de utilizar el simulante D´.

Para los simulantes D, ver la Tabla 4.

Para los simulantes A, B y C la temperatura del ensayo de migración será de 100 °C, durante un tiempo igual a 4 (cuatro) veces el tiempo seleccionado de acuerdo con las reglas generales establecidas precedentemente en 2.3.4.1. (es decir el tiempo de ensayo equivalente al tiempo de contacto previsible más severo, que figura en esta Tabla, o el tiempo de uso recomendado en la rotulación del artículo, de existir ésta).

2.3.4.11. Ensayos de migración con simulante D

La Tabla 4 establece algunos ejemplos de las condiciones de ensayos de migración consideradas convencionalmente las más usuales con simulante D´ y las correspondientes a los simulantes D.

Para fijar otras condiciones de ensayo de migración no contempladas en la Tabla 4, se usará ésta como ejemplo orientativo, así como también la información sobre la experiencia existente para el tipo de polímero en evaluación.

Para el cálculo de los resultados de los ensayos de migración, se deberán usar los factores "n" de reducción por simulante graso D o D´ establecidos en la Tabla 2, tal como se explica en los ítems 2.3.3. y 2.3.5.2.

Tabla 4

Condiciones de tiempo y temperatura con simulante D´	Condiciones de tiempo y temperatura con simulante D		
	isooctano	solución acuosa de etanol al 95%(v/v)	MPPO (óxido de polifenileno modificado)
10 d a 5 °C	12 hs a 5 °C	10 d a 5 °C	--
10 d a 20 °C	1 d a 20 °C	10 d a 20 °C	--
10 d a 40 °C	2 d a 20 °C	10 d a 40 °C	--
2 h a 70 °C	30 min a 40 °C	2 hs a 60 °C (1)	--
30 min a 100 °C	30 min a 60 °C (1)	2.5 hs a 60 °C (1)	30 min a 100 °C
1 h a 100 °C	1 h a 60 °C (1)	3 hs a 60 °C (1)	1 h a 100 °C
2 hs a 100 °C	1.5 h a 60 °C (1)	3.5 hs a 60 °C (1)	2 hs a 100 °C
30 min a 121 °C	1.5 h a 60 °C (1)	3.5 hs a 60 °C (1)	30 min a 121 °C
1 h a 121 °C	2 hs a 60 °C (1)	4 hs a 60 °C (1)	1 h a 121 °C
2 hs a 121 °C	2.5 hs a 60 °C (1)	4.5 hs a 60 °C (1)	2 hs a 121 °C
30 min a 130 °C	2 hs a 60 °C (1)	4 hs a 60 °C (1)	30 min a 130 °C
1 h a 130 °C	2.5 hs a 60 °C (1)	4.5 hs a 60 °C (1)	1 h a 130 °C

2 hs a 150 °C	3 hs a 60 °C (1)	5 hs a 60 °C (1)	2 hs a 150 °C
2 hs a 175 °C	4 hs a 60 °C (1)	6 hs a 60 °C (1)	2 hs a 175 °C

Notas: min: minutos; h: hora; hs: horas; d: días.

(1): los simulantes volátiles se usan hasta una temperatura de 60 °C. Un requisito para el uso de simulante D, en vez de usar el simulante D', es que el material o artículo en contacto soporte las condiciones del ensayo. Se debe sumergir una probeta de la muestra en el simulante D' en las condiciones seleccionadas de la Tabla 4, y si las propiedades físicas de la misma cambian (por ejemplo si se observa ablandamiento o fusión, o deformación, etc.), entonces el material se considera inadecuado para usar a esa temperatura. Si las propiedades físicas no cambian, entonces se procederá a la realización del ensayo de migración con el simulante D.

(Directiva 82/711/EEC, modificada por las Directivas 93/8/ECC y 97/48/EC).

2.3.5. Determinación de migración total

2.3.5.1. Metodología con simulantes A, B, C y D

2.3.5.1.1. Se aplicarán los distintos métodos descritos en las Normas EN Serie 1186 (EN 1186-1 "Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics - Part 1: Guide to the selection of conditions and test methods for overall migration" y complementarias).

Proposta de se avaliar posteriormente que no RTM seja mencionado somente os métodos de referência, sem as descrições dos itens abaixo, seguindo o mesmo procedimento adotado para a revisão da Resolução GMC nº 28/93.

2.3.5.1.2. Lineamientos generales de los métodos de migración:

Algunos tipos de envases y materiales a ensayar pueden ser:

- a) Envase terminado (rígido, semirrígido o flexible): se llena con simulante a la temperatura seleccionada; se cubre, se tapa o se sella el envase y se deja a la temperatura de ensayo durante el tiempo indicado.
- b) Material plástico genérico (película flexible, lámina semirrígida, probeta rígida, revestimiento polimérico, etc.): se contactan las probetas con el simulante en un recipiente a la temperatura seleccionada; se cubre el recipiente y se deja a la temperatura de ensayo durante el tiempo indicado.
- c) Elementos de cierre (tapas, tapones, guarniciones) y otros objetos de área pequeña (por ejemplo: palitos de chupetines, cucharitas para helados, sorbetes, etc.) de un único uso: se coloca un determinado número (N) de los mismos en un recipiente a la temperatura seleccionada; se cubre el recipiente y se deja a la temperatura de ensayo durante el tiempo indicado.
- d) Materiales y artículos compuestos de dos o más capas de plásticos: en este caso el ensayo se realiza siguiendo el procedimiento de modo tal que el simulante esté en contacto sólo con las partes de la muestra que durante el uso real están en contacto directo con los alimentos.

e) Equipamiento alimentario (utensilios, partes de equipo, etc.): se procede de acuerdo con: (a), (b), (c) ó (d), según las condiciones reales de uso.

En todos los casos se realizarán ensayos en blanco, con una cantidad igual del simulante empleado en el ensayo de migración con la muestra.

Transcurrido el tiempo de los ensayos de migración, se retiran las muestras del vaso de precipitado o se vierte el simulante en un vaso de precipitado. Las muestras se retiran, se lavan y se escurren con el mismo simulante de la prueba. Después de las pruebas de migración, el simulante utilizado no debe presentar coloración visible ni olores extraños.

Se evapora el simulante A, B, C o D (1) hasta reducirlo a un pequeño volumen; luego se lo traslada cuantitativamente a una cápsula tarada, se continúa la evaporación en baño María y luego en estufa hasta sequedad.

NOTA: (1): En el caso de usar isooctano como simulante D, el volumen del mismo deberá ser reducido en destilador o evaporador rotatorio con recuperación de este solvente; luego, las últimas porciones se pasan a una cápsula tarada, y se prosigue como se indicó anteriormente.

La cápsula se enfría en desecador y se lleva a peso constante (R'). Se procede de la misma manera con el blanco (R_b), y se corrige la masa de residuo antes obtenido (R'), obteniéndose así el residuo seco del ensayo de migración (R), según la siguiente fórmula:

$$R = R' - R_b$$

Donde: R : masa del residuo seco, en mg.

R' : masa del residuo de la muestra, en mg.

R_b : masa del residuo del blanco, en mg.

R se incorpora luego a la fórmula de cálculo de la migración total:

La fórmula general para el cálculo de la migración total Q es la siguiente:

$$Q = (R/nA) \cdot (S/V)$$

Donde: Q : migración total, en mg/kg (= ppm)

R : masa del residuo seco, en mg

n : factor de reducción por simulante D y D'

A : área total de superficie de contacto de la muestra con el simulante, en dm^2

S/V : relación área/masa de agua correspondiente al volumen de contacto real entre el material plástico y el alimento, en dm^2/kg de agua.

Cuando el ensayo de migración se efectúa sobre el material plástico genérico y no sobre el envase final, se usa la relación S/V real. Si la misma no se conoce, podrá usarse una relación $S/V = 6 dm^2/kg$.

Si se usan simulantes A, B o C, entonces $n = 1$.

Si en el ensayo se usa el envase final, entonces $A=S$, por lo tanto: $Q = R/nV$.

Donde: Q : migración total, en mg/kg
 R : masa del residuo seco, en mg
 n : factor de reducción por simulante D y D'
 V : masa de agua correspondiente al volumen del envase, en kg.

La migración puede expresarse también en mg/dm², mediante la fórmula:

$$Q = R/nA$$

Donde: Q : migración total, en mg/kg
 R : masa del residuo seco, en mg
 n : factor de reducción por simulante D y D'
 A : área total de contacto de la muestra con el simulante, en dm².

En caso del ensayo de migración de las muestras del caso (c), la migración Q se calcula con la siguiente fórmula:

$$Q = R/(n N V)$$

Donde: Q : migración total, en mg/kg
 R : masa del residuo seco, en mg
 n : factor de reducción por simulante D y D'
 N : número de elementos ensayados
 V : masa de agua, en kg, correspondiente al volumen del recipiente en el cual se usarán los elementos de cierre; o masa de agua, en kg, correspondiente al volumen de simulante representativo de la cantidad de alimento en contacto, en el caso de otros objetos.

(Resolución GMC 36/92)

2.3.5.2 Metodología con simulante D'

Proposta de se avaliar posteriormente que no RTM seja mencionado somente os métodos de referência, sem as descrições dos itens abaixo, seguindo o mesmo procedimento adotado para a revisão da Resolução GMC nº 28/93.

2.3.5.2.1. En el caso de realizar los ensayos de migración total con simulante D', se aplicarán los distintos métodos descritos en las Normas EN Serie 1186 correspondientes a ensayos con aceites comestibles y mezclas de triglicéridos sintéticos.

2.3.5.2.2. Los lineamientos generales de los métodos de migración antes mencionados se describen a continuación:

La muestra, cuya área de superficie y masa son conocidas, se pone en contacto con el simulante D' en las condiciones de tiempo y temperatura establecidas en este Reglamento Técnico. Al finalizar el período de contacto, la muestra se seca y se pesa. El simulante D' absorbido por la muestra se extrae con un solvente y se determina su masa por cromatografía gaseosa. Esta masa se utiliza como corrección en la fórmula de cálculo de la migración total.

La migración total Q se calcula con las fórmulas indicadas en el ítem 2.3.5.1.2 de este Reglamento Técnico, teniendo en cuenta que R debe ser reemplazado en todos los casos por Rd', siendo:

$$Rd' = M1 - (M2 - Msd') = M1 - M2 + Msd'$$

Donde: Rd': masa de componentes migrados al simulante D', en mg

M1: masa de la muestra antes del contacto con el simulante D', en mg

M2: masa de la muestra después del contacto con el simulante D', en mg

Msd': masa del simulante D' retenido por la muestra, en mg.

(Resolución GMC 10/95)

2.3.6. Determinación de migración específica

Se aplicarán los distintos métodos descriptos en las Normas EN Serie 13130 (EN 13130-1 "Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics substances subject to limitation - Part 1: Guide to test methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants" y complementarias).

Finalizados los contactos realizados con la metodología antes referida, entre las muestras y los simulantes correspondientes de las Tablas 1 y 2, en las condiciones establecidas en las Tablas 3 y 4 de este Reglamento Técnico, en los extractos se determinará la migración específica de sustancias con los métodos disponibles en la Serie EN 13130 o con técnicas analíticas instrumentales de sensibilidad adecuada (por ejemplo espectrometría de absorción o emisión, cromatografía gaseosa, cromatografía líquida de alta eficacia, etc.).

Proposta de avaliar posteriormente que no RTM seja mencionado somente os métodos de referência, sem as descrições dos itens abaixo, seguindo o mesmo procedimento adotado para a revisão da Resolução GMC nº 28/93.

2.3.7 Determinación de migración total y específica en envases y artículos plásticos de uso repetido.

Cuando un envase o equipamiento esté destinado a entrar en contacto repetidas veces con productos alimenticios, con excepción de los envases retornables que son objeto de una normativa específica, el ensayo de migración deberá llevarse a cabo tres veces sobre una misma muestra, usando cada vez cantidades nuevas de simulante.

La conformidad de envase o equipamiento con los límites de migración se establecerá sobre la base del nivel de migración que se determine **en los tres ensayos**.

(Directiva 2002/72/EC modificada por la Directiva 2007/19/EC, Anexo I, ítem 5).

Por otro lado, si hay evidencia de que en envases o materiales específicos, el uso y lavado repetido puede dar origen a degradación del material que conlleve a un aumento de la migración, tanto total como específica, se deberán realizar las evaluaciones pertinentes a fin de asegurar la conformidad con la legislación.

3. Límites de migración total y tolerancias analíticas

Los límites de migración total de componentes de los materiales y equipamientos plásticos están establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondiente a materiales plásticos y son:

- 50 mg/kg (=ppm, partes por millón)

- 8 mg/dm²

Analizar posteriormente os limites (implicação com a GMC 56/92)

(Resolución GMC 56/92)

Las tolerancias analíticas, son, respectivamente:

- 10 mg/kg y 1.6 mg/dm² en el caso de usar simulantes A, B y C
- 17 mg/kg y 2.4 mg/dm² en el caso de usar simulante D o D'

(adaptado según criterio de Directiva 2002/72/EC modificada por la Directiva 2007/19/EC, Anexo I, ítem 7)

4. Límites de migración específica

Los límites de migración específica de componentes de los materiales y equipamientos plásticos están establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes a materiales plásticos:

- para monómeros: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros destinados a entrar en contacto con alimentos;
- para aditivos: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para la fabricación de materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

(Resolución GMC 24/04 para límites de migración específica de monómeros; Resolución GMC 32/07 para límites de migración específica de aditivos).

Analisar posteriormente as referências que irão constar como anexo.

Bibliografía de referencia

- Chemical migration and food contact materials. Karen A. Barnes, C. Richard Sinclair y D. H. Watson, editores. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, 2007.

- Unión Europea: DIRECTIVA 2002/72/EC modificada por la DIRECTIVA 2007/19/EC.

- Unión Europea: DIRECTIVA 85/572/EEC, modificada por la DIRECTIVA 2007/19/EC

- Unión Europea: DIRECTIVA 82/711/EEC, modificada por las DIRECTIVAS 93/8/ECC Y 97/48/EC.

- Norma BS EN 1186-1 “Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics - Part 1: Guide to the selection of conditions and test methods for overall migration”.

- Norma BS EN 13130-1 “Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics substances subject to limitation - Part 1: Guide to test methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants”.

ANEXO

Table 5.3 The official CEN methods to determine overall migration

EN 1186-1:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 1: Guide to the selection of conditions and test methods for overall migration
EN 1186-2:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 2: Test methods for overall migration into olive oil by total immersion
EN 1186-3:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 3: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by total immersion
EN 1186-4:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 4: Test methods for overall migration into olive oil by cell
EN 1186-5:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 5: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by cell
EN 1186-6:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 6: Test methods for overall migration into olive oil using a pouch
EN 1186-7:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 7: Test methods for overall migration into aqueous food simulants using a pouch
EN 1186-8:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 8: Test methods for overall migration into olive oil by article filling
EN 1186-9:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 9: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by article filling
EN 1186-10:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 10: Test methods for overall migration into olive oil (modified method for use in cases where incomplete extraction of olive oil occurs)
EN 1186-11:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 11: Test methods for overall migration into mixtures of C-labelled synthetic triglycerides
EN 1186-12:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 12: Test methods for overall migration at low temperatures
EN 1186-13:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 13: Test methods for overall migration at high temperatures
EN 1186-14:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 14: Test methods for ‘substitute tests’ for overall migration from plastics intended to come into contact with fatty foodstuffs using test media iso-octane and 95% ethanol
EN 1186-15:2002	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 15: Alternative test methods to migration into fatty food simulants by rapid extraction into iso-octane and/or 95% ethanol

Table 5.4 CEN methods for specific migration testing

EN 13130-1:2004	Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics substances subject to limitation – Part 1: Guide to test methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants
EN 13130-2:2004	Determination of terephthalic acid in food simulants
EN 13130-3:2004	Determination of acrylonitrile in food and food simulants
EN 13130-5:2004	Determination of vinylidene chloride in food simulants
EN 13130-7:2004	Determination of monoethylene glycol and diethylene glycol in food simulants
CEN/TS 13130-9:2005	Determination of acetic acid, vinyl ester in food simulants
CEN/TS 13130-10:2005	Determination of acrylamide in food simulants
CEN/TS 13130-11:2005	Determination of 11-aminoundecanoic acid in food simulants
CEN/TS 13130-12:2005	Determination of 1,3-benzenedimethanamine in food simulants
CEN/TS 13130-13:2005	Determination of 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane (Bisphenol A) in food simulants
CEN/TS 13130-14:2005	Determination of 3,3-bis(3-methyl-4-hydroxyphenyl)-2-indoline in food simulants
CEN/TS 13130-15:2005	Determination of 1,3-butadiene in food simulants
CEN/TS 13130-16:2005	Determination of caprolactam and caprolactam salt in food simulants
CEN/TS 13130-18:2005	Determination of 1,2-dihydroxybenzene, 1,3-dihydroxybenzene, 1,4-dihydroxybenzene, 4,4'-dihydroxybenzophenone and 4,4'-dihydroxybiphenyl in food simulants
CEN/TS 13130-19:2005	Determination of dimethylaminoethanol in food simulants
CEN/TS 13130-21:2005	Determination of ethylenediamine and hexamethylenediamine in food simulants
CEN/TS 13130-23:2005	Determination of formaldehyde and hexamethylenetetramine in food simulants
CEN/TS 13130-24:2005	Determination of maleic acid and maleic anhydride in food simulants
CEN/TS 13130-25:2005	Determination of 4-methyl-1-pentene in food simulants
CEN/TS 13130-26:2005	Determination of 1-octene and tetrahydrofuran in food simulants
CEN/TS 13130-27:2005	Determination of 2,4,6-triamino-1,3,5-triazine in food simulants
CEN/TS 13130-28:2005	Determination of 1,1,1-trimethylolpropane in food simulants

AGREGADO XII

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”/ COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

Referencias:

[Texto en corchetes]: temas a ser considerados internamente

Texto sombreado: comentarios

Texto en rojo: incorporaciones de esta reunión

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) de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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

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

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

NO SE PODRÁ INCLUIR INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA EN:

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

Estudiar la pertinencia de permitir un claim nutricional en estos productos considerando el aporte elevado de cafeína u otras sustancias que pudieran tener otros efectos negativos sobre la salud.

[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].

Profundizar el estudio teniendo en consideración la identidad y genuinidad del producto y/o la denominación al modificar la naturaleza del producto.

~~[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 que compara los niveles de ~~uno o más~~ **iguales** nutrientes y/o el valor energético ~~de dos o más~~ con **[versiones diferentes de un mismo alimento] o [de un alimento modificado con el convencional correspondiente].**

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, **conforme a lo establecido en el RTM correspondiente a porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.**

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

[2.2.5. Definición de ácidos grasos omegas]

2.2.6. Alimento convencional: **[es el mismo alimento que el del objeto de comparación que no fue modificado, procesado o formulado aumentando o disminuyendo el valor energético u otro nutriente objeto de la comparación].**

3. CRITERIOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

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

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

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

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

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

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

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

3.3.2. En 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.]

3.4 La información nutricional complementaria debe [calcularse] y expresarse por porción establecida en los RTM correspondientes a porciones para los fines del rotulado nutricional.

[3.4.1 Para el caso de los envases individuales, sólo podrán realizar un claim aquellos que se correspondan con la porción tal y como se define en el RTM correspondiente, debiendo brindar la información por el contenido real del envase; o,

Para el caso de los envases individuales que no se corresponden con la porción de referencia sólo se permitirá la realización de un claim si el atributo es cumplido tanto por el envase individual como en la porción de referencia.]

[3.4.2 Cuando un alimento no posee una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, la porción debe ser calculada con base a la cantidad usualmente utilizada del producto, siempre que no supere el valor energético medio del grupo de alimento correspondiente.]

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

3.6 No se permite el uso de Información Nutricional Complementaria:

- 3.6.1 que pueda llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor;
- 3.6.2 que puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos;
- 3.6.3 que pueda sugerir que el alimento es nutricionalmente completo

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

3.8 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.

3.9 [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 ...”]

Evaluar si el uso de las dos frases (3.8 y 3.9) no resultará redundante

En caso de mantener el 3.9 definir el término natural/naturalmente

Evaluar si el uso de estos términos se hará extensivo a otros atributos

3.10 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 3.5-8

3.11 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"]~~

3.10.3. 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".

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

3.12.1 Los alimentos que se comparan deben ser versiones diferentes del mismo alimento ~~[o de alimentos similares]~~.

3.12.2 ~~El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento con el cual se compara, alimento de referencia, debe ser calculado a partir del producto convencional del mismo fabricante. [En caso de no existir este, se tomará como referencia el valor~~

~~medio del contenido de tres productos convencionales conocidos y comercializados en el país], o de una [base de datos de valor reconocido].~~

El contenido de nutrientes y/o valor energético del alimento objeto de un claim comparativo se deberá comparar con el alimento convencional del mismo fabricante. [En caso de no existir el producto convencional del mismo fabricante se tomara como referencia el valor medio del contenido de tres productos convencionales conocidos y comercializados en el país] o de una [base de datos de reconocido valor científico y autorizada por la autoridad competente].

3.12.3 [En caso de no existir el alimento convencional no se podrá utilizar la información nutricional complementaria comparativa.]

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

3.12.5 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].

3.12.6 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]~~ **junto a** en la Información Nutricional Complementaria, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

3.12.7 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.

[La información nutricional complementaria debe estar escrita en el idioma oficial del país de consumo. A excepción de los terminos en el idioma ingles autorizados por el presente reglamento.]

Evaluar si el texto será incluido en el ítem 3 o 4.

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 contenido	Alto contenido, rico en..., alto tenor.... (E) Alto conteúdo, rico em..., alto teor ...(P) [High..., rich...](I)
Fuente de	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..., sinagregada/o(E) Sem adição de..., zero 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..., menor contenido de... , menos... [que...], más bajo en... [que...], liviano en...(E) Reduzido em..., menos..., menor teor de...(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	
Bajo	No más de 40 kcal (170 kJ)	[Por 100 g en platos preparados]
	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 Caso contrario, por 50 g o 50 ml.
No contiene	No más de 4 kcal (17 kJ)	Por porción

[CARBOHIDRATOS (**)]		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
[Bajo]	[No contiene más del 5% de carbohidratos para sólidos No contiene más de 2,5% de carbohidratos para líquidos Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “Bajo” en azúcares. 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”]	[Por porción (*)]

[No contiene]	[- No contiene más de 0,5% de carbohidratos para porciones menores o iguales a 100g. - No contiene más de 0.5 g de carbohidratos para porciones mayores de 100g. - Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” en azúcares. 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”]	[Por porción (*)]
----------------------	---	-------------------

AZÚCARES (*)		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	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 Caso contrario, por 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.]	
No contiene	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]”.	

Sin adición de azúcares	(1)El alimento no contiene azúcares adicionados, ni ingredientes que contengan azúcares adicionados, ni e ingredientes que contienen naturalmente azúcares agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azucars. [que funcionalmente se sustituyen por azúcares]; (2)No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares; (3) [El alimento similar utilizado como de referencia contiene azúcares adicionados]; 4) Si el alimento no cumple con la condición de exento en azúcares, deberá consignarse en el rótulo ["no es un alimento libre de azucars" o] "contiene azúcares [naturalmente] presentes en el/los ingrediente/s", con caracteres de igual [tamaño], realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria; 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, junto a la información nutricional complementaria.
--------------------------------	--

(*) 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	
Bajo	No contiene más de 3 g de grasas	Por 100 g en platos preparados 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 Caso contrario, por 50 g o 50 ml.

No Contiene	No contiene más de 0.5 g de grasas	Por porción de referencia o fijada para platos preparados.
Sin agregado	No contiene grasas y/o aceites agregados, ni ingredientes que contengan grasas o aceites agregados y el alimento similar contiene grasa o aceite agregado.	

GRASAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Bajo	No contiene más de [1.5 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 Caso contrario, por 50 g o 50 ml.
	[Y la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total en todos los casos.(Canadá 15 %).]	
No contiene	No contiene más de 0.2 g de grasas saturadas y no más de 0.2 g de grasas <i>trans</i>	Por porción

ACIDOS GRASOS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	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 Caso contrario, por 50 g o 50 ml.]
	[y cumple con las condiciones de bajo contenido en grasas saturadas (Canadá)]	

[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	
Bajo	No contiene más de 20 mg de colesterol	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a Caso contrario, por 50 g o 50 ml.
	[Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.]	
	[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 Caso contrario, por 50 g o 50 ml.
No contiene	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 Caso contrario, por 50 g o 50 ml.
	[Y cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo" en grasas saturadas.]	

SODIO O SAL		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
[Bajo]	No contiene más de [120] mg de sodio	Por 100 g en platos preparados
		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a Caso contrario, por 50 g o 50 ml
[Muy bajo]	No contiene más de [40] mg de sodio	Por 100 g en platos preparados

		Por porción cuando estas son mayores a 30 gramos o 30 ml. En porciones menores o iguales a 30g o 30 ml se calculará en base a Caso contrario, por 50 g o 50 ml
No contiene	No contiene más de 5 mg de sodio	Por porción

SAL (*)	
Sin adición	(1) No contiene sal u otra sal de sodio adicionada o ingredientes que contengan conteniendo sodio y que sean adicionados a los alimentos para conferir sabor salado como sustituto de la sal. 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; (3) Si el alimento no cumple con la condición de “No contiene sodio”, y deberá consignarse en el rotulo la frase “contiene sodio naturalmente presente en el/los ingrediente/s”, con caracteres de igual [tamaño], realce y visibilidad, junto a la información nutricional complementaria;; (4) [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.] o [El alimento cumple al menos con la condición de “bajo en sodio”]. En caso de aceptarse este ítem, mantener coherencia con el atributo sin adición de azúcares.

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

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

FIBRAS ALIMENTARIAS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Fuente	Contiene al menos 2 g de fibra	Por porción
Alto tenor	Dos veces el valor del atributo “fuente” por porción	
Las condiciones corresponden al total de contenido de fibra alimentaria si la Información Nutricional Complementaria no identifica cada fibra o fuente de la que proviene.		

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

5.2. Contenido comparativo.

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

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

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

GRASAS TOTALES		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
Reducido	Reducción mínima del 25% en grasas totales y	Por porción comparada.
		Por 100 g del plato preparado comparado

	El alimento de referencia no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas totales”
--	---

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

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

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

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

PROTEÍNAS	
ATRIBUTO	CONDICIONES

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

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

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

Agregado XIII

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / ATA Nº 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

GRAU DE AVANÇO

COMISSÃO DE ALIMENTOS – Programa de Trabalho 2008

Tema	Grau de avanço						
	RO. Ata 01/07	RE. Ata 01/07	RO. Ata 02/07	RO. Ata 03/07	RO. Ata 01/08	RO. Ata 02/08	RO. Ata 03/08
Atualização da Res. GMC Nº 86/96. Aditivos BPF (*)	2	2	3	4	3	3	3
Revisão da Res. GMC Nº 28/93. Disposições sobre Corantes e Pigmentos para embalagens plásticas (*)	1	Não tratado 1	2	3	3	5	-----
Revisão da Res. GMC Nº 102/94. Limites de tolerância para contaminantes inorgânicos (*)	(não agendado para esta reunião) 1	Não tratado 1	2	3	3	3	3
Revisão da Res. GMC Nº 36/92. Ensaio de migração total de embalagens e equipamentos plásticos (Res. GMC Nº 03/92, 32/97 y 33/97).(*)	(não agendado para esta reunião) 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	2
Revisão da Res. GMC Nº 84/93. “Definição de funções de Coadjuvantes de Tecnologia” (*)	(não agendado para esta reunião) 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	Não tratado 1	2
Declaração de Propriedades Nutricionais (CLAIMS)	-----	-----	-----	-----	2	3	3

(*) Temas que provêm do Programa de Trabalho 2007.

AGREGADO XIV

XXXIII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / COMISSÃO DE ALIMENTOS/ ATA 03/08

Rio de Janeiro, 18 a 21 de agosto de 2008

AGENDA DA PRÓXIMA REUNIÃO

TEMAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Plenário	X	X	X	X/ATA
a) Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional	X			
b) Atualização da Res. GMC Nº 86/96 “RTM sobre Aditivos Alimentares a serem utilizados segundo BPF”	X			
c) Revisão da Res. GMC Nº 36/92 “Ensaio de Migração Total de Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” e relacionadas (Res. GMC Nº 30/92, 32/97 y 33/97)			X	
d) Revisão da Res. GMC Nº 102/94 “Limites de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos”		X		
e) Revisão da Res. GMC Nº 84/93 “Definição de funções de Coadjuvantes de Tecnologia”			X	
f) Claims	X	X	X	
g) Programa de Trabalho 2009				X