

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS PARA
ADITIVOS EXCLUIDOS DE LA LISTA DE “ADITIVOS ALIMENTARIOS
AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN”**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que debido al tiempo transcurrido desde su emisión fue necesario actualizar la Lista de Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hicieron conveniente incorporar a la citada lista de aditivos los que han sido evaluados durante dicho período y excluir aquellos cuya evaluación así lo indicó.

Que en consecuencia se hace necesario establecer límites máximos para aditivos excluidos de la lista de aditivos BPF, como resultado de la revisión y actualización de la Res. GMC N° 86/96 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”.

Que tal como consta en el informe de la 67th Reunión del Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (junio 2006), se redujo la PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) para el aluminio de 7 a 1mg/kg de peso corporal, aplicable a todos los compuestos de aluminio en los alimentos, incluyendo los aditivos.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que el presente Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites Máximos para Aditivos excluidos de la Lista de “Aditivos Alimentarios Autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Con respecto a las aprobaciones del uso de las sales de aluminio (INS 554 y 559) contempladas en este Reglamento Técnico, las mismas serán revisadas cuando hubiese nuevas informaciones en la materia por parte de cualquiera de las referencias internacionalmente reconocidas: Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y Unión Europea.

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

| | |
|------------|---|
| Argentina: | Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) |
| Brasil: | Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) / Ministério da Saúde |
| Paraguay: | Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPy BS) Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) |
| Uruguay: | Ministerio de Salud Pública (MSP) Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM) Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) |

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

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes, antes del

XXXIX SGT Nº 3 – Buenos Aires, 11/VI/10.

ANEXO

| INS | Aditivo | Categoría de alimento | Función (1) | Límite máximo (g/100g o 100ml) (2) |
|-------|---|---|-----------------|---|
| 425 | Goma konjak (excepto para los alimentos en que el uso del aditivo es prohibido en un Reglamento Técnico específico) | 5.1.1 Caramelos | ESP/EST/EMU/GEL | 1,0 |
| | | 5.1.2 Pastillas | ESP/EST/EMU/GEL | 1,0 |
| | | 5.1.3 Confites | ESP/EST/EMU/GEL | 1,0 |
| | | 5.2 Goma de mascar o chicle | ESP/EST/EMU/GEL | 1,0 |
| 472 d | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido tartárico | 6.2.1 Cereales para desayuno, merienda u otros, alimentos a base de cereales, fríos o calientes | EST | 0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales) |
| | | 7.1.1 Panes con levadura | EMU/EST | 0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales) |
| | | 7.1.2 Panes con leudante químico | EMU/EST | 0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales) |
| | | 7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura | EMU/EST | 0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales) |
| 472f | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con mezcla de ácido acético y ácido tartárico | 5.1.1 Caramelos | EMU | 0,1 |
| | | 5.1.2 Pastillas | EMU | 0,1 |
| | | 5.1.3 Confites | EMU | 0,1 |
| | | 5.1.4 Caramelos de goma y caramelos de gelatina | EMU | 0,1 |
| | | 5.2 Goma de mascar o chicle | EMU | 0,5 |
| | | 7.1.1 Panes con levadura | EMU/EST | 0,6 |
| | | 7.1.2 Panes con leudante químico | EMU/EST | 0,6 |
| | | 7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura | EMU/EST | 0,6 |
| | | 16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas | EST | 0,5 |

| | | | | |
|-----|--|--|------|--|
| 554 | Aluminio y sodio silicato, sodio aluminosilicato | 5.1.2 Pastillas | ANAH | <i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie) |
| | | 12.3 Sopas y caldos deshidratados | ANAH | 1,0 |
| | | 13.7 Salsas deshidratadas | ANAH | 1,0 |
| | | 13.8 Condimentos preparados | ANAH | 2,5 |
| | | 21.2 Preparaciones culinarias industriales deshidratadas | ANAH | 1,0 |
| 559 | Alumínio Silicato | 5.1.2 Pastillas | ANAH | <i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie) |

(1) Abreviaturas a los efectos del presente Reglamento:

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| ACI: acidulante | ARO: aromatizante y/o saborizante | ESTCOL: estabilizante de color | GEL: gelificante |
| ACREG: regulador de acidez | COL: colorante | EST: estabilizante | GLA: glaseante |
| AGC: agente de masa | CONS: conservador | EXA: exaltador o resaltador de sabor | HUM: humectante |
| ANAH: antiaglutinante, antihumectante | EDU: edulcorante | FIR: agente de firmeza | RAI: leudante químico |
| ANESP: antiespumante | EMU: emulsificante o emulsionante | FLO: mejorador de harina | SEC: secuestrante |
| ANT: antioxidante | ESP: espesante | FOA: espumante | |

(2) Para los productos que requieren reconstitución, los límites máximos de uso indicados se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.