

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 14/2004 y 72/2004

Incorpórase al mencionado Código la Resolución Grupo Mercado Común N° 51/00, "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para las preparaciones culinarias industriales".

Bs. As., 9/1/2004

VISTO las leyes 18.284 y 23.981, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común N° 51/00 y el expediente N° 1-47-2110-2217-02-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCOSUR se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 51/00 referida al Reglamento Técnico Mercosur sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para las preparaciones culinarias industriales.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia corresponde tomar como referencia los acuerdos celebrados en el marco del Mercado Común del Sur.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario incorporar la citada Resolución (GMC) N° 51/ 00 al Código Alimentario Argentino.

Que asimismo tal inclusión importará el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del Mercado Común del Sur.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 51/00, "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para las preparaciones culinarias industriales", que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 90 (NOVENTA) días para su adecuación.

Art. 3° — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Parte; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 4° — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto-Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 5° — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 6° — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.

ANEXO I

MERCOSUR/GMC/RES N° 51/00

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS

21-PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES.

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 152/96, 38/98 y 52/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 04/00 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

CONSIDERANDO:

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21- "Preparaciones Culinarias Industriales".

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

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21- Preparaciones Culinarias Industriales", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Instituto Nacional de Alimentos.

Ministerio de Economía.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Brasil: Ministério da Saúde.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería.

Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

ARTICULO 3°.- La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

ARTICULO 4°.- Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 1/1/2001.

XXXIX GMC- Brasilia, 29/IX/00

ANEXO

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
21.1. LISTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS O NO)		
Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, congeladas o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías		
<i>Además de los aditivos listados abajo, podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.</i>		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,025
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,50
	AGENTE DE FIRMEZA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO ₂)

227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO ₂)
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,02 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, Butilhidroquinona Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
	Todos los autorizados en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
COLORANTE		
100i	Curcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>Quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	<i>Quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	<i>Quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>Quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,040
150a	Caramelo I - Simple	<i>Quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	<i>Quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	<i>Quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	<i>Quantum satis</i>
153	Carbón vegetal	<i>Quantum satis</i>
160a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	0,020
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	0,020
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,015 (como bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>Quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,020
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha / Betaina	<i>Quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	<i>Quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>Quantum satis</i>
CONSERVADOR (excepto para productos congelados)		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
200	Acido Sorbico	0,10
201	Sodio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,10 (como ácido

473	Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,01
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,01
21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
21.2. DESHIDRATADAS		
Preparaciones Culinarias Industriales Deshidratadas, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías		
<i>Se admiten las mismas funciones que para Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, excepto Conservadores y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo la concentración establecida para la subcategoría Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes / Antiaglutinantes y Humectantes, según se indica a continuación.</i>		
	ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>