

MERCOSUR/ LXXXVII SGT N° 3/P.RES. N° 01/24

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA PELÍCULAS DE CELULOSA
REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS
(DEROGACION DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 55/97)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 03/92, 55/97, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar las barreras comerciales que generan las diferentes normativas nacionales, de conformidad con lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que los Estados Partes, debido a los avances en esta materia, consideraron que era necesario actualizar el Reglamento Técnico MERCOSUR para películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos ", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4° - Derogar la Resolución GMC N° 55/97.

Art. 5 - Establecer un plazo de ciento ochenta (180) días para la adecuación a los requisitos establecidos en la presente Resolución, contados a partir de su incorporación al ordenamiento jurídico nacional.

Art. 6 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de .../.../2024

LXXXVII SGT N° 3 - Asunción, 19/IV/24

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA PELÍCULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con los alimentos.

2. ALCANCE

2.1. El presente RTM se aplica a las películas de celulosa regenerada, en los términos descritos en el ítem 3, destinadas a entrar en contacto con alimentos en conformidad con la utilización a la que se destinen, y que:

- a) Constituyan en si un producto terminado; o
- b) Sean parte de un producto terminado que contenga otros materiales.

2.2. Este RTM no se aplica a las tripas sintéticas de celulosa regenerada, las que serán objeto de un RTM específico.

3. DEFINICIÓN

La película de celulosa regenerada es una hoja fina obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o de algodón no reciclados. Para cumplir las exigencias técnicas, podrán adicionarse sustancias adecuadas a la masa o a la superficie de la hoja. Las películas de celulosa regenerada pueden estar recubiertas, por una o ambas caras.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1. Las películas de celulosa regenerada a que se refiere este RTM deben ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

4.2. Las películas de celulosa regenerada a las cuales se refiere este RTM deben pertenecer a uno de los siguientes tipos:

- a) Película de celulosa regenerada no revestida;
- b) Película de celulosa regenerada con revestimiento derivado de celulosa; o
- c) Película de celulosa regenerada con revestimiento constituido por material plástico.

4.2.1. Las películas de celulosa regenerada referidas en los incisos a) y b) del ítem 4.2 deben ser producidas sólo a partir de sustancias o grupos de sustancias

enumeradas en la Tabla I y Tabla II, respectivamente, de la lista positiva de componentes para películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, siendo necesario el cumplimiento de las restricciones establecidas en las mismas.

4.2.2. La película de celulosa regenerada referida en el inciso c) del ítem 4.2 será producida, antes de su revestimiento, sólo a partir de sustancias o grupos de sustancias enumeradas en la Tabla I de la lista positiva de componentes para películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos y en cumplimiento de las restricciones allí establecidas.

4.2.3. El revestimiento a ser aplicado a la película de celulosa regenerada referida en el ítem 4.2.2. será producido sólo a partir de las sustancias incluidas en las listas positivas de los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre materiales plásticos.

4.2.4. Los materiales y objetos producidos con la película de celulosa regenerada referida en el inciso c) del ítem 4.2. deben estar en conformidad con las disposiciones sobre migración en materiales, envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre materiales plásticos.

4.2.5. Para los materiales y objetos producidos con las películas descritas en los incisos a) y b) del ítem 4.2. la verificación de conformidad será realizada mediante la migración potencial o de ensayo de migración específica.

4.2.6. El cálculo de la migración potencial podrá ser realizado en base a la cantidad agregada o contenido residual de la sustancia en el material o envase, suponiendo una migración completa y utilizando la relación de $6 \text{ dm}^2/\text{kg}$ o la relación real entre área y volumen del envase, si se conoce el uso previsto.

4.2.7. Los colorantes y pigmentos utilizados para colorear estas películas deben cumplir los requisitos del RTM sobre colorantes en envases y equipamientos plásticos destinados a estar en contacto con alimentos.

4.2.8. De los materiales de celulosa regenerada coloreados o impresos no deben migrar aminas aromáticas primarias a los alimentos o al simulante B (considerado el simulante más crítico en este caso) en cantidades detectables.

4.2.8.1 El límite de detección es de 0,01 mg de sustancia por kg de alimento o simulante alimentario.

4.2.8.2 El límite de detección se aplica a la suma de las aminas aromáticas primarias que migran.

4.2.9. Para los ensayos de migración de los materiales y objetos producidos con películas de celulosa regenerada referidos en los incisos a) y b) del ítem 4.2. deben ser utilizados los criterios establecidos en el RTM sobre migración en materiales, envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

4.3 Criterios de inclusión y de exclusión de sustancias en la lista positiva

4.3.1 La lista de sustancias podrá ser modificada:

a) Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica para su utilización.

b) Para la modificación de las restricciones de los componentes, cuando los nuevos conocimientos técnicos-científicos lo justifiquen.

c) Para excluir componentes, cuando los nuevos conocimientos técnicos-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

4.3.2. Para la inclusión o exclusión de componentes, así como para la modificación de las restricciones, serán utilizadas como referencia las listas positivas de las regulaciones de la Unión Europea y, adicionalmente, las listas de sustancias autorizadas por la *Food and Drug Administration* - FDA (Título 21 del *Code of Federal Regulations*, y cuando fuere pertinente la *Food Contact Notification*). Excepcionalmente, podrán ser consideradas las listas positivas de otras legislaciones y recomendaciones debidamente reconocidas. En caso de inclusión de nuevos componentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las legislaciones y recomendaciones de referencia.

4.4. La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no debe entrar en contacto con los alimentos.

4.5. Las sustancias utilizadas en la fabricación de películas de celulosa regenerada deben cumplir con los criterios de pureza y calidad técnica compatibles con su uso.

4.6 El fabricante o importador de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos debe conocer o facilitar el acceso a la composición del producto a la Autoridad Sanitaria Competente y/u otro Organismo responsable cuando lo solicite.

5. LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA PELÍCULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

5.1. Los porcentajes que figuran en la Tabla I y Tabla II de la presente Lista Positiva están expresados en masa/masa (m/m) y están calculados con relación a la cantidad de película de celulosa regenerada anhidra no recubierta.

5.2. Las denominaciones técnicas usuales aparecen entre corchetes.

5.3 En caso de desacuerdo entre el número de CAS (*Chemical Abstracts Service*) del registro CAS y el nombre químico, este último prevalecerá sobre el primero.

5.4 Las tablas I y II contienen la siguiente información:

- **Nº CAS:** número de registro de *Chemical Abstracts Service* (CAS) de la sustancia.
- **Sustancia:** denominación química.
- **Restricciones y/o especificaciones:** límite de migración específica [LME (mg/kg)], límite de migración específica grupal [LME (T) (mg/kg)] y otras restricciones y especificaciones aplicables para la sustancia.

A los efectos del presente Reglamento se entiende por:

- **LC:** límite de composición (cantidad máxima residual permitida) de sustancia en el material u objeto terminado.
- **LME:** límite de migración específica (cantidad máxima transferida permitida) en alimentos o sus simulantes.
- **LME (T):** límite de migración específica grupal (cantidad máxima transferida permitida) en alimentos o sus simulantes, expresado como el total de los grupos o sustancias indicadas.
- **LCA:** límite de composición por unidad de área de la superficie del material en contacto con el alimento.
- **LCA(T):** límite de composición por unidad de área de la superficie del material en contacto con el alimento para grupo de sustancias.

Tabla I

LISTA POSITIVA PARA PELÍCULAS DE CELULOSA REGENERADA NO RECUBIERTA

Nº CAS	Sustancia	Restricciones y/o especificaciones
	A. Celulosa regenerada	No menos que el 72 % (m/m)
	B. Aditivos	
	B.1. Humidificantes	No más que el 27 % (m/m) en total
111-46-6	Bis (2-hidroxietil)éter dietilenglicol [=	Sólo para las películas destinadas a ser recubiertas y posteriormente utilizadas con productos alimenticios secos, es decir, que no contengan agua físicamente libre en la superficie.
107-21-1	Etanodiol [= monoetilenglicol]	LME(T) = 30 mg/kg (expresado como la suma de monoetilenglicol y dietilenglicol)

107-88-0		1,3-butanodiol	-
56-81-5		Glicerol	-
57-55-6		1,2-propanodiol [= 1,2-propilenglicol]	-
25322-68-3		Óxido de polietileno [= polietilenglicol]	Masa molecular media entre 250 y 1.200
		Óxido de 1,2-polipropileno [= 1,2-polipropilenglicol]	Masa molecular media menor o igual a 400 y contenido de 1,3-propanodiol libre en la sustancia inferior o igual al 1 % (m/m).
50-70-4		Sorbitol	-
112-60-7		Tetraetilenglicol	-
112-27-6		Trietilenglicol	-
57-13-6		Urea	-
		B.2. Otros aditivos	No más que el 1 % (m/m) en total
		B.2.a Primera clase	LCA (T) = 2mg/dm ² de película no revestida.
64-19-7 (ácido acético)		Ácido acético y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	-
62624-30-0 (ácido ascórbico)		Ácido ascórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	-
65-85-0 (ácido benzoico)		Ácido benzoico y benzoato de sodio	-
532-32-1 (benzoato de sodio)			
64-18-6 (ácido fórmico)		Ácido fórmico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	-
		Ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive, ácido behénico y ácido ricinoleico, y sus sales de amonio, calcio, magnesio, sodio, aluminio, zinc y potasio	-
77-92-9 (ácido cítrico)		Ácido cítrico y sus sales de sodio y potasio	-
79-33-4 (L-ácido láctico)		Ácido d- y l- láctico y sus sales de sodio y potasio	-
10326-41-7 (D-ácido láctico)			
00110-16-7 (Ácido maleico)		Ácido maleico y sus sales de sodio y potasio.	-
87-69-4 (L-(+)-ácido tartárico)		Ácido l-tartárico y sus sales de sodio y potasio.	-

110-44-1 (ácido sórbico)	Ácido sórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	-
	Amidas de ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y también las amidas de los ácidos behénico y ricinoleico	-
	Almidones y harinas alimenticios naturales	-
	Almidones y harinas alimenticios modificados por tratamiento químico	-
9005-82-7	Amilosa	-
471-34-1 (carbonato de calcio) 546-93-0 (carbonato de magnesio) 17786-93-5 7000-29-5 16389-88-1 (carbonatos de calcio y magnesio)	Carbonatos de calcio y magnesio	-
10043-52-4 (cloruro de calcio) 7786-30-3 (cloruro de magnesio) 210885-21-5 (cloruro de calcio y magnesio)	Cloruros de calcio y magnesio	-
	Ésteres de glicerol con ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y/o con ácidos adípico, cítrico, 12-hidroxiesteárico [= oxiestearina] y ricinoleico.	-
	Ésteres de polioxietileno (número de grupos de oxietileno entre 8 y 14) con ácidos grasos lineales, saturados e insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive.	-
	Ésteres de sorbitol con ácidos grasos lineales saturados o insaturados, con número par de	-

	átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive	
57-11-4 (ácido esteárico)	Mono y diésteres del ácido esteárico con etanodiol [= monoetilenglicol] y/o bis (2-hidroxi) éter [= dietilenglicol] y/o trietilenglicol	
1344-28-1 (óxido de aluminio) 1305-78-8 (óxido de calcio) 1309-48-4 (óxido de magnesio) 7631-86-9 (óxido de silicio) 21645-51-2 (hidróxido de aluminio) 1305-62-0 (hidróxido de calcio) 1309-42-8 (hidróxido de magnesio) 1343-98-2 (hidróxido de silicio) 1335-30-4 (silicato de aluminio) 1344-95-2 (silicato de calcio) 1343-88-0 (silicato de magnesio) 1312-76-1 (silicato de potasio) 12244-13-2 (silicato de aluminio hidratado)	Óxidos e hidróxidos de aluminio, calcio, magnesio y silicio, así como silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio, magnesio y potasio	
25322-68-3	Óxido de polietileno [= polietilenglicol]	Masa molecular media entre 1.200 y 4.000
137-40-6	Propionato de sodio	-
	B.2.b Segunda clase	Para la cantidad total de sustancias: LCA (T) = 1 mg/dm ² da película no recubierta Para a cantidad de cada sustancia o grupo de sustancias: LCA (T) = 0,2 mg/dm ² (o un límite inferior, caso así especificado) de la película no recubierta.

515-42-4 (benzenosulfonato de sódio)	Alquil (C ₈ -C ₁₈) bencenosulfonato de sodio	-
28348-64-3	Isopropilnaftalenosulfonato de sodio	-
	Alquil (C ₈ -C ₁₈) sulfato de sodio	-
	Alquil (C ₈ -C ₁₈) sulfonato de sodio	-
577-11-7	Diocilsulfosuccinato de sodio	-
	Diestearato de dihidroxietil-dietilén-triamino-monoacetato	LCA = 0,05 mg/dm ² de la película no recubierta.
2235-54-3 (Lauril-sulfato de amonio) 3097-08-3 (Lauril-sulfato de magnesio) 4706-78-9 (Lauril-sulfato de potasio)	Laurilsulfato de amonio, magnesio y potasio.	-
	N,N'-diestearoil-etilendiamina; N,N'-dipalmitoil-etilendiamina y N,N'-dioleoil-etilendiamina	-
	2-heptadecil-4,4-bis (metileneestearato) oxazolina	-
	Polietilen-amino estearamida etil sulfato	LCA = 0,1 mg/dm ² de la película no recubierta.
	B.2.c Tercera clase - Agentes de anclaje	Para la cantidad total de sustancias: LCA (T) = 1 mg/dm ² de la película no recubierta.
	Producto de condensación de melamina-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: - Butanol, - Dietilentriamina, - Etanol, - Trietilentetramina, - Tetraetilenpentamina, - Tri-(2-hidroxietil) amina [= trietanolamina], - 3,3'-diaminodipropilamina, - 4,4'-diaminodibutilamina	Para formaldehído libre: LCA = 0,5 mg/dm ² de película no recubierta. Para melamina libre: LCA = 0,3 mg/dm ² de película no recubierta.
	Producto de condensación de melamina-urea-formaldehído, modificado con tri(2-hidroxietil)amina [= trietanolamina]	Para formaldehído libre: LCA = 0,5 mg/dm ² de película no recubierta. Para melamina libre: LCA = 0,3 mg/dm ² de película no recubierta.

	<p>Polialquilenaminas catiónicas reticuladas:</p> <p>a) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de diaminopropilmetilamina y epiclorhidrina</p> <p>b) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina</p> <p>c) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina, o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco.</p> <p>d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipato de dimetilo y dietilentriamina.</p> <p>e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipamida y diaminopropilmetilamina</p>	<p>LC = 1 mg/kg para epiclorhidrina</p>
<p>26336-38-9 (polietilenoamina) 9002-98-6 (polietilenoimina)</p>	<p>Polietilenaminas y polietileniminas</p>	<p>LCA = 0,75 mg/dm² de película no recubierta.</p>
	<p>Producto de condensación de urea-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ácido aminometil sulfónico, - ácido sulfanílico, - butanol, - diaminobutano, - diaminodietilamina, - 3,3'-diaminodipropilamina, - Diaminopropano propilendiamina], [= - dietilentriamina, - etanol, - guanidina, - metanol, - tetraetilpentamina, - trietilentetramina, 	<p>Para Formaldehido libre: LCA = 0,5 mg/dm² de película no recubierta.</p>

	- sulfito de sodio	
	B.2.d Cuarta clase	Para la cantidad total de sustancias: LCA(T)=0,01 mg/dm ² de la película no recubierta.
	Productos de reacción de las aminas de aceites alimenticios con óxido de polietileno [= polietilenglicol]	-
4722-98-9	Laurilsulfato de monoetanolamina	-

Tabla II
LISTA POSITIVA PARA PELÍCULA DE CELULOSA REGENERADA RECUBIERTA CON DERIVADOS DE CELULOSA

CAS	Sustancia	Restricciones y/o especificaciones
	A. Celulosa regenerada	Véase Tabla I
	B. Aditivos	Véase Tabla I
	C. Revestimientos	
	C.1. Polímeros	Para la cantidad total de sustancias: LCA (T) = 50 mg/dm ² del revestimiento en la superficie de contacto con o alimento.
9004-57-3 (éter etílico de celulosa) 9004-62-0 (éter hidroxietílico de celulosa) 9004-64-2 (éter hidroxipropílico de celulosa) 9004-67-5 (éter metílico de celulosa)	Éteres etílicos, hidroxietílicos, hidroxipropílicos y metílicos de celulosa	-
9004-70-0	Nitrato de celulosa	Contenido de nitrógeno entre el 10,8 % (m/m) y el 12,2 % (m/m) en el nitrato de celulosa. LCA = 20 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento.
	C.2. Resinas	Para la cantidad total de sustancias: LCA(T) = 12,5 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con alimentos.

		Solo para la preparación de películas de celulosa regenerada recubiertas con un revestimiento a base de nitrato de celulosa.
9000-71-9	Caseína	-
85026-55-7 (Colofonia)	Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción y sus ésteres de los alcoholes metílico, etílico y alcoholes polivalentes C2-C6 y las mezclas de dichos alcoholes	-
85026-55-7 (Colofonia)	Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción, condensados con los ácidos acrílico, maleico, cítrico, fumárico y/o ftálico, y/o 2,2-bis- (4-hidroxifenil) propano-formaldehído y bisfenol-formaldehído esterificados con los alcoholes metílico, etílico, o alcoholes polivalentes de C2 a C6, o mezclas de dichos alcoholes	LME(T) = 30 mg/kg (expresado como ácido maleico) LME(T) = 6 mg/kg (expresado como ácido acrílico) [= LME =0,05 mg/kg para el bisfenol A (BPA) y Para formaldehído libre: LCA = 0,5 mg/dm ² de película no recubierta
127-91-3 (β-pineno) 138-86-3 (dipenteno) 108-31-6 (anidrido maléico)	Ésteres derivados de bis-(2-hidroxietil) éter [= dietilenglicol] con los productos de adición de beta-pineno y/o dipenteno y/o diterpeno y anhídrido maleico	LME(T) = 30 mg/kg (expresado como ácido maleico) LME(T) = 30 mg/kg (expresado como la suma de monoetilenglicol y dietilenglicol)
	Gelatina alimenticia	
8001-79-4 (óleo de ricino) 25618-55-7 (poliglicerol) 124-04-9 (ácido adípico)	Aceite de ricino y sus productos de deshidratación o hidrogenación y sus productos de condensación con poliglicerol, ácidos adípico, cítrico, maleico, ftálico y sebácico	LME(T) = 30 mg/kg (expresado como ácido maleico)
9000-16-2	Resinas naturales [= damar]	-
9003-74-1	Poli-beta-pineno [=resina terpenica]	-
	Producto de condensación de urea-formaldehído, modificado o no con uno o más de los siguientes productos: - ácido aminometilsulfónico - ácido sulfanílico - Butanol	Para formaldehído libre: LCA = 0,5 mg/dm ² de película no recubierta.

	<ul style="list-style-type: none"> - Diaminobutano - Diaminodietilamina - 3,3'-diaminodipropilamina diaminopropano [= propilenodiamina] <ul style="list-style-type: none"> - Dietilenotriamina - Etanol - Guanidina - Metanol - Tetraetilpentamina - Trietilenotetramina - Sulfito de sodio 	
	C.3. Plastificantes	Para la cantidad total de sustancias: $LCA (T) = 6 \text{ mg/dm}^2$ del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
77-90-7	Acetiltributilcitrato	-
144-15-0	Acetiltri-(2-etilhexil) citrato	-
141-04-8	Adipato de diisobutilo	-
105-99-7	Adipato de di-n-butilo	-
109-31-9	Azelato de di-n-hexilo	-
1241-94-7	2-etilhexil-difenilfosfato [= Fosfato de 2-etilhexilo y difenilo]	La cantidad de fosfato de 2-etilhexil difenilo no excederá: a) LME= 2,4 mg/kg de alimento en contacto con este tipo de película; o b) LCA = 0,4 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
106-61-6 26446-35-5	Monoacetato de glicerol [= monoacetina]	-
102-62-5 25395-31-7	Diacetato de glicerol [= diacetina]	-
102-76-1	Triacetato de glicerol [= triacetina]	-
109-43-3	Sebacato de dibutilo	-
87-92-3 (+) 62563-15-9 (-)	Tartrato de di-n-butilo	-
2050-63-7 4054-82-4	Tartrato de di-iso-butilo	-
	C.4. Otros aditivos	Para la cantidad total de sustancias: $LCA (T) = 6 \text{ mg/dm}^2$ en la película de celulosa regenerada no recubierta, incluido el revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
	C.4.1 Aditivos mencionados en la Tabla 1	Las mismas restricciones que en la Tabla I (sin embargo, las cantidades

		en mg/dm ² se referirán a la película de celulosa regenerada no recubierta, incluyendo el revestimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio)
	C.4.2 Aditivos específicos de revestimiento	Para la cantidad de la sustancia o grupo de sustancias: LCA (T) = 2 mg/dm ² (o un límite inferior, cuando es especificado) del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento.
36653-82-4 (palmítico) 112-92-5 (estearílico)	1-hexadecanol [= alcohol palmítico] y 1-octadecanol [= alcohol estearílico]	-
	Ésteres de ácidos grasos lineales saturados o insaturados con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y de ácido ricinoleico con los alcoholes lineales etílico, butílico, amílico y oleico.	-
	Ceras de montana, incluyendo los ácidos montánicos (C ₂₆ a C ₃₂) purificados y/o sus ésteres con etanodiol [= monoetilenglicol] y/o 1,3-butanodiol y/o sus sales de calcio y potasio	LME(T) = 30 mg/kg (expresado como la suma de monoetilenglicol y dietilenglicol)
8015-86-9	Cera de carnauba	-
8012-89-3	Cera de abeja	-
8022-48-8	Cera de esparto	-
8006-44-8	Cera de candelilla	-
9016-00-6	Dimetilpolisiloxano	LCA = 1 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
8013-07-8	Aceite de soja epoxidado (con contenido de oxígeno oxiránico entre el 6 y el 8 %)	-
8002-74-2 (Parafina) 63231-60-7 (ceras microcristalinas)	Parafina refinada y ceras microcristalinas refinadas	-
115-83-3	Tetraestearato de pentaeritritol	-
60067-55-2 (2-Octadecila-1,4-dioxano) 14265-44-2 (fosfato)	Fosfatos de mono y bis (octadecil-dietilenóxido)	LCA = 0,2 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
	Ácidos alifáticos (C ₈ -C ₂₀) esterificados con mono- ó di-(2-hidroxietil) amina	-

25013-16-5 (mezcla) 121-00-6 (3-terc) 88-32-4 (2-terc)	2- y 3-ter-butil-4-hidroxianisol [= butilhidroxianisol, BHA]	LCA = 0,06 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
128-37-0	2,6-di-ter-butil-4-metilfenol [= butilhidroxitolueno, BHT]	LCA = 0,06 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
10039-33-5	bis (2-etilhexil)maleato de di-n-octil estaño	LCA = 0,06 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
	C.5. Solventes	LCA (T) = 0,6 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento
123-86-4	Acetato de butilo	-
141-78-6	Acetato de etilo	-
110-19-0	Acetato de isobutilo	-
108-21-4	Acetato de isopropilo	-
109-60-4	Acetato de propilo	-
67-64-1	Acetona	-
71-36-3	1-butanol	-
64-17-5	Etanol	-
78-92-2	2-butanol	-
67-63-0	2-propanol	-
71-23-8	1-propanol	-
110-82-7	Ciclohexano	-
111-76-2	2-butoxietanol [= etilenglicolmonobutiléter]	-
112-07-2	Acetato de 2-butoxietanol [= acetato de etilenglicolmonobutiléter]	-
78-93-3	Metiletilcetona	-
108-10-1	Metilisobutilcetona	-
109-99-9	Tetrahidrofurano	LME= 0,6 mg/kg
108-88-3	Tolueno	LCA = 0,06 mg/dm ² del revestimiento en la superficie en contacto con el alimento