

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIÓN DE
FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA
(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 84/93)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 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 N° 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 N° 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)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

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

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

XXXIV SGT N° 3 – 14/11/08

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIÓN DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

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 BIOLÓGICOS 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 IONICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.
SOLVENTES DE EXTRACCION 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.