



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 199/2011 Y 641/2011
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (S.A.G.y P.)

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 34/10, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Resolución GMC N° 86/96)”.

Del: 04/10/2011; Boletín Oficial 13/10/2011.

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-4060-10-8 del Registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA y las Leyes N° 18.284 y N° 23.981, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 38/98, 56/02, 86/96, y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCOSUR se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 34/10 referida al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Res. GMC N° 86/96)”.

Que la citada Resolución deroga la Resolución Grupo Mercado Común N° 86/96.

Que por [Resolución ex MSyAS N° 587/97](#) se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Resolución GMC N° 86/96.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino (CAA) adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia corresponde incorporar la Resolución GMC N° 34/10 al Código Alimentario Argentino.

Que asimismo tal modificación 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,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelven:

Artículo 1°.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 34/10, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Res. GMC N° 86/96)”, que consta como ANEXO y forma parte integrante de la presente Resolución.

Art. 2°.- Derógase el punto 3 del artículo 1° de la [Resolución ex MSyAS N° 587/97](#).

Art. 3°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 180 (ciento ochenta) días para

su adecuación.

Art. 4º.- Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 5º.- Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto.

Art. 6º.- Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 7º.- Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese.

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.

ANEXO

MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGUN LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF)

(DEROGACION DE LA RES. GMC N° 86/96)

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

Que es necesario actualizar la lista de aditivos alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hacen conveniente incorporar a la citada lista BPF, los aditivos que han sido evaluados y excluir aquellos cuya evaluación así lo indique.

Que para este Reglamento Técnico fueron consideradas solamente las funciones listadas en las especificaciones publicadas por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (Comité FAO/OMS de Especialistas en Aditivos Alimentarios), con excepción de las enzimas, el ácido ascórbico (INS 300), el alginato de calcio (INS 404), carbonato de calcio (INS 170i), carbonato de sodio (INS 500i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), carbonato de potasio (INS 501i), cloruro de potasio (INS 508), sulfato de calcio (INS 516) y los mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471), para los cuales se incluyeron funciones establecidas en el Codex General Standard for Food Additives (GSFA).

Que esta lista no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrá ser utilizada en las categorías de alimentos y en las funciones que así lo permitan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Que las restricciones establecidas en este Reglamento Técnico fueron elaboradas considerando las siguientes categorías de alimentos armonizadas en el MERCOSUR: Cereales y Productos de/o a base de Cereales, Productos para copetín (Snacks), Helados comestibles, Confituras, Postres, Productos de panificación y galletería, Carnes y productos cárnicos, Salsas y condimentos, Bebidas no alcohólicas, y Preparaciones industriales culinarias.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - 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: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)

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

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 86/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes, antes del 15/XII/2010.

LXXX GMC- Buenos Aires, 15/VI/10.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGUN LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF)

a. En la Tabla I figura la lista de los aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), los cuales tienen Ingesta Diaria Aceptada (IDA) no especificada o no limitada, establecida por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comité FAO/OMS de Especialistas en Aditivos Alimentarios). El uso de estos aditivos en los alimentos está autorizado con límite quantum satis (q.s.), o sea, cantidad suficiente para obtener el efecto tecnológico deseado, siempre que no alteren la identidad y la genuinidad del alimento, excepto para las categorías de alimentos listadas en la Tabla II con límite máximo numérico.

b. La lista de aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrá ser utilizada en las categorías de alimentos y en las funciones permitidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

c. Para las subcategorías de alimentos relativas a harinas de trigo (6.3.1 y 6.3.2), pastas alimenticias (6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 y 6.4.2.4) y panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, leudante y sal (7.1.1 y 7.1.2) están permitidos solamente los aditivos listados en la Tabla II, con sus respectivas funciones y límites máximos, y aquellas que no constan en la lista de aditivos BPF explícitamente citados en los Reglamentos Técnicos específicos.

d. Para los alimentos deshidratados o en polvo de las subcategorías 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 y 16.2.2.3, están permitidos los aditivos listados en la Tabla I como BPF (conforme las funciones previstas en los Reglamentos Técnicos específicos), con excepción de los antihumectantes identificados en la Tabla II, para los cuales se estableció un límite máximo numérico.

e. Para vinagre y otros fermentados acéticos (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de materia(s) prima(s) de origen no vínico) (subcategoría 13.10), todos los aditivos de la Tabla I están permitidos con límite q.s. (conforme las funciones previstas en el Reglamento Técnico específico), excepto aquellos listados en la Tabla II, cuyo uso no está autorizado.

f. Cuando los aditivos BPF fueran utilizados en alimentos en los cuales hubiera sustitución, total o parcial, o reducción de uno o más nutrientes respecto de la composición del alimento normalizado correspondiente, el producto deberá ajustarse a la reglamentación específica.

g. 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.

TABLA I

Aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), con sus respectivas clases funcionales (en orden de INS)		
INS	Nombre del aditivo	Clases funcionales (*)
140 i	Clorofila	COL
150a	Caramelo I - simple	COL
162	Rojo de remolacha, betaina	COL
170 i	Calcio carbonato	ANAH
171	Dióxido de titanio	COL
260	Acido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Potasio acetato	ACREG/CONS
262 i	Sodio acetato	ACREG
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
280	Acido propiónico	CONS
281	Sodio propionato	CONS
282	Calcio propionato	CONS
283	Potasio propionato	CONS
290	Carbono dióxido	CONS
296	Acido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
303	Potasio ascorbato	ANT
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
326	Potasio lactato	ANT
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
329	Magnesio lactato (D-,L-)	ACREG/FLO
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331 i	Sodio (mono) citrato	ACREG/SEC
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/SEC/EST
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	ACREG/SEC
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	ACREG/EST/SEC
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	ACREG/FIR/SEC
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	ACREG/HUM
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG
365	Sodio fumarato	ACREG/EXA/ACI
380	Amonio (tri) citrato	ACREG
400	Acido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Sodio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
402	Potasio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
403	Amonio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
404	Calcio alginato	ESP/EST/EMU/ GEL/ ANESP
406	Agar	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/EMU/GEL
407a	Algas marinas <i>Eucheama</i> procesadas	ESP/EST/EMU/GEL
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábiga, goma acacia	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantano, goma de xantano	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU/ESP/GEL

Aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF),
con sus respectivas clases funcionales

(en orden alfabético)

INS	Nombre del aditivo	Clases funcionales (*)
260	Acido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Acido alginico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Acido ascórbico (L-)	ANT/FLO
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Acido clorhídrico	ACI/ACREG
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT

297	Acido fumárico	ACREG
574	Acido glucónico (D-)	ACREG/RAI
620	Acido glutámico (L(+)-)	EXA
626	Acido guanílico	EXA
630	Acido inosínico	EXA
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
296	Acido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
280	Acido propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinas <i>Eucheama</i> procesadas	ESP/EST/GEL/EMU
1100	Amilasas	FLO
403	Amonio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	RAI
503 i	Amonio carbonato	ACREG/RAI
510	Amonio cloruro	FLO
527	Amonio hidróxido	ACREG
380	Amonio (tri) citrato	ACREG
624	Monoamonio glutamato	EXA
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
404	Calcio alginato	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
302	Calcio ascorbato	ANT
170 i	Calcio carbonato	ANAH
509	Calcio cloruro	FIR
623	Calcio diglutamato	EXA
578	Calcio gluconato	ACREG/FIR/SEC
526	Calcio hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
529	Calcio óxido	ACREG/FLO
282	Calcio propionato	CONS
552	Calcio silicato	ANAH
516	Calcio sulfato	FLO/SEC/FIR
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	ACREG/FIR/SEC
629	Calcio 5'-guanilato	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA
150a	Caramelo I - simple	COL
290	Carbono dióxido	CONS
466	Carboximetilcelulosa sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	EST
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/GEL/EMU
460 ii	Celulosa en polvo	ANAH/EMU/ESP
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abeja (blanca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
140 i	Clorofila	COL
1001 i	Colina acetato	EMU
1001 ii	Colina carbonato	EMU
1001 iv	Colina citrato	EMU
1001 iii	Colina cloruro	EMU
1001 vi	Colina lactato	EMU
1001 v	Colina tartrato	EMU
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
171	Dióxido de titanio	COL
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con	EMU

TABLA II

Categorías de alimentos en las que el uso de aditivos BPF está restringido			
Para los alimentos señalados a continuación (subcategorías 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3, 6.4.2.4, 7.1.1 y 7.1.2) están permitidos solamente los aditivos listados en esta Tabla, con sus respectivas funciones y límites máximos, y aquéllos que no constan en la lista de aditivos BPF explícitamente citados en los Reglamentos Técnicos específicos			
INS	Nombre del aditivo	Función (*)	Límite máximo (g/100g o 100ml)
6.3.1 Harina de trigo			
300	Acido ascórbico (L-)	FLO	0,04
516	Calcio sulfato	FLO	q.s.
1100	Amilasas	FLO	q.s.
1101i	Proteasas	FLO	q.s.
6.3.2 Harina de trigo acondicionada (harina de trigo con adición de aditivos)			
170i	Calcio carbonato	EST/ACREG/EMU	1,0 (como calcio)
262i	Sodio acetato	ACREG	0,6
270	Acido láctico (L- D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Calcio propionato	CONS	0,1
297	Acido fumárico	ACREG/EST	0,2
300	Acido ascórbico (L-)	ANT	0,04
301	Sodio ascorbato	ANT	0,03
303	Potasio ascorbato	ANT	0,03
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
327	Calcio lactato	ACREG/FLO	q.s.
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/EST	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	ACREG/RAI	4,5
516	Calcio sulfato	FLO	q.s.
1100	Amilasas	FLO	q.s.

1101i	Proteasas	FLO	q.s.
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST	0,08
6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros			
170i	Calcio carbonato	EST/EMU	1,0 (como calcio)
297	Acido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Acido alginico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
402	Potasio alginato	EST/EMU	q.s.
403	Amonio alginato	EST/EMU	q.s.
404	Calcio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
407a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto magro seco de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	EST	0,3
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	EST	q.s.
501i	Potasio carbonato	EST	0,3
508	Potasio cloruro	EST	q.s.
516	Calcio sulfato	EST	0,5
621	Sodio (mono) glutamato, sodio q.s. glutamato	EXA	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA	q.s.
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA	q.s.
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST	q.s.
6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros			
170i	Calcio carbonato	EST/EMU	1,0 (como calcio)
297	Acido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Acido alginico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
402	Potasio alginato	EST/EMU	q.s.
403	Amonio alginato	EST/EMU	q.s.
404	Calcio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche)

407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
407a	Algas marinas <i>Eucheama</i> procesadas	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	ESP/EST	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	ACREG	0,3
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	0,3
508	Potasio cloruro	EST	q.s.
516	Calcio sulfato	EST	0,5
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA	q.s.
627	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA	q.s.
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA	q.s.
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST	q.s.

6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Acido fumárico	ACREG	0,06
300	Acido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	ANT	0,2
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG	q.s.
400	Acido alginico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinas <i>Eucheama</i> procesadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de	EST/EMU	1,0

471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
7.1.1 Panes con levadura (Solamente para panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura y sal)			
260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Sodio ascorbato	ANT	q.s.
302	Calcio ascorbato	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Potasio lactato	ANT	q.s.
327	Calcio lactato	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono y diglicéridos de ácidos graso	EMU	q.s.
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU	q.s.
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU	q.s.
7.1.2 Panes con leudante químico (Solamente para panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, leudante químico y sal)			
260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Sodio ascorbato	ANT	q.s.
302	Calcio ascorbato	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Potasio lactato	ANT	q.s.
327	Calcio lactato	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono y diglicéridos de ácidos graso	EMU	q.s.
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU	q.s.
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU	q.s.
Para las subcategorías de alimentos 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 y 16.2.2.3, están permitidos los aditivos listados en la Tabla I como BPF (conforme a las funciones previstas en los Reglamentos Técnicos específicos), con excepción de los antihumectantes siguientes, para los cuales existe límite máximo numérico.			
12.3 Sopas y caldos deshidratados			
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0
13.7 Salsas deshidratadas			
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0
13.8 Condimentos preparados			
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0
13.9 Sal y sales adicionadas (solamente para sales adicionadas)			
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0
16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas			
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0
Para la siguiente subcategoría de alimentos (13.10), todos los aditivos de la Tabla I están permitidos			

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	

Rectificación: fe de errata B.O. 07/03/2012

