RESOLUCION 51/2000
GRUPO MERCADO COMUN (G.M.C.)

Reglamento Técnico MERCOSUR Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales.
Del: 29/09/2000

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93, 152/96, 38/98 y 52/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 04/00 del SGT Nº 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 las 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 COMÚN
RESUELVE:

Artículo 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.
Art. 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
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 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 1/I/01.
XXXIX GMC - Brasilia, 29/IX/00

ANEXO

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima 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		
Además de los aditivos listados abajo, podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,025
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,50
	AGENTE DE FIRMEZA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
220	Azufre Dioxido, Anhidrido Sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
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	Quantum satis

	COLORANTE	
100i	Curcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	Quantum satis
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Quantum satis
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Acido Carmíníco, Carmín	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, Carmín de Índigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	Quantum satis
140ii	Clorofilina	Quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,040
150a	Caramelo I - Simple	Quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Quantum satis
153	Carbón vegetal	Quantum satis
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico 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	Quantum satis
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,020
160f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha / Betaina	Quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	Quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Quantum satis
	CONSERVADOR (excepto para productos congelados)	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
200	Acido Sórbico	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 sórbico)
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
	ESTABILIZANTE	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,30 (como P2O5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diacido	0,30 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	0,30 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,30 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,30 (como P2O5)
473	Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, Sacaroésteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
	RESALTADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	0,30 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis

385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,01
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,01

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g

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

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.

	ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Quantum satis

MAB 300300, AMM 280600

LEGISALUD ARGENTINA

Copyright © BIREME Contáctenos