



MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/23

**MODIFICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 50/97 Y 09/07 SOBRE
ADITIVOS ALIMENTARIOS**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 31/92, 83/93, 50/97, 38/98, 09/07, 45/17, 28/18 y 32/21 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC N° 50/97 aprobó el “Reglamento Técnico asignación de aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: productos de panificación y galletería”.

Que la Resolución GMC N° 09/07 aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: cereales y productos de/o a base de cereales”

Que las evaluaciones toxicológicas del *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (JECFA) son referencia para la comprobación de seguridad del uso de aditivos alimentarios.

Que es necesario actualizar los aditivos alimentarios y sus concentraciones máximas para las categorías: 6: cereales y productos de/o a base de cereales y 7: productos de panificación y galletería.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Incluir el aditivo carmín, INS 120, con la función colorante, con límite de 0,02 g/100g en la categoría de alimentos 7 – Productos de Panificación y Galletería, subcategoría 7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no, de la Resolución GMC N° 50/97.

Art. 2 - Incluir el aditivo sales de potasio y sodio de complejos cúpricos de clorofilina, INS 141 (ii), con función colorante, con un límite de 0,0075 g/100 g en la categoría de alimentos 7 – Productos de Panificación y Galletería, subcategoría 7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no, de la Resolución GMC N° 50/97.



Art. 3 - Incluir el aditivo alginato de propilenglicol, INS 405, con las funciones emulsionantes y estabilizantes, con un límite de 0,5 g/100 g en la categoría 6.4. Pastas, subcategorías 6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros; 6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros; 6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevos, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros; 6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo, con relleno; y 6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo, con relleno, de la Resolución GMC N° 09/07.

Art. 4 - Incluir el aditivo alginato de propilenglicol, INS 405, con las funciones emulsionantes y estabilizantes, con un límite de 0,4g/100g en la categoría 6.4. Pastas, subcategoría 6.6. Masas para pizza, de la Resolución GMC N° 09/07.

Art. 5 - Incluir el aditivo alginato de propilenglicol, INS 405, con las funciones emulsionantes y estabilizadoras, con un límite de 1,0g/100g en la categoría 6.4. Pastas, subcategorías 6.4.2.1. Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no; 6.4.2.2. Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h), sin huevos, con o sin vegetales, rellenas o no; 6.4.2.3. Pastas frescas de larga duración (mayor que 48h), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no; y 6.4.2.4. Pastas frescas de larga duración (mayor de 48h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no; y 6.5. Masas para empanadas, pasteles, tortas fritas, tartas pascualitas y similares, de la Resolución GMC N° 09/07.

Art. 6 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los órganos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 7 - La presente Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de 02/VI/2024.

LXI GMC Ext. - Río de Janeiro, 05/XII/23.