

**MERCOSUL/GMC/RES. N° 35/10**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE LIMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA DE "ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO"**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 17/93, 38/98, 52/98, 56/02 e 34/10 do Grupo Mercado Comum.

**CONSIDERANDO:**

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que se faz necessário atualizar a Lista de Aditivos Alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Que os avanços tecnológicos produzidos tornaram conveniente incorporar à citada lista de aditivos aqueles que foram avaliados e excluir aqueles cuja avaliação assim o indicou.

Que se faz necessário estabelecer limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos BPF, como resultado da revisão e atualização do "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)".

Que tal como consta no relatório da 67ª Reunião do *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* – JECFA (junho de 2006), foi reduzido o PTWI (*Provisional Tolerable Weekly Intake*) para alumínio de 7 a 1 mg/kg de peso corpóreo, aplicável a todos os compostos de alumínio nos alimentos, incluindo aditivos.

**O GRUPO MERCADO COMUM  
RESOLVE:**

Art. 1º – Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre limites máximos para aditivos excluídos da Lista de "Aditivos Alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º – Com relação às aprovações de uso dos sais de alumínio (INS 554 e 559) contemplados neste Regulamento Técnico, as mesmas serão revisadas quando houver novas informações sobre esse tema por parte de qualquer uma das referências internacionalmente reconhecidas: Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e União Européia.

Art. 3º – Os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

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)

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPy BS)  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

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

Art. 4º – A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 5º – Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes, antes de 15/XII/2010.

LXXX GMC – Buenos Aires, 15/VI/10.

## ANEXO

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE LIMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA DE "ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO"**

INS	Aditivo	Categoria de alimento	Função <sup>(1)</sup>	Limite máximo (g/100g ou 100ml) <sup>(2)</sup>
425	Goma konjac (exceto para os alimentos nos quais o uso do aditivo está proibido por um Regulamento Técnico específico)	5.1.1 Balas e caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.2 Pastilhas	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.3 Confeitos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.2 Goma de mascar ou chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
472d	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	6.2.1 Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes	EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
472f	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico	5.1.1 Balas e caramelos	EMU	0,1
		5.1.2 Pastilhas	EMU	0,1
		5.1.3 Confeitos	EMU	0,1
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	EMU	0,1
		5.2 Goma de mascar ou chicle	EMU	0,5
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,6

		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,6
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não-gaseificadas	EST	0,5
554	Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i> (somente para tratamento de superfície)
		12.3 Sopas e caldos desidratados	ANAH	1,0
		13.7 Molhos desidratados	ANAH	1,0
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	2,5
		21.2 Preparações culinárias industriais desidratadas	ANAH	1,0
559	Silicato de alumínio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	<i>quantum satis</i> (somente para tratamento da superfície)

## (1) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

ACI: acidulante	ARO: aromatizante	ESTCOL: estabilizante de cor	GEL: gelificante
ACREG: regulador de acidez	COL: corante	EST: estabilizante	GLA: glaceante
AGC: agente de corpo ou massa	CONS: conservador	EXA: realçador de sabor	HUM: umectante
ANAH: antiaglutinante, anti-umectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: fermento químico
ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante	FLO: melhorador de farinha	SEC: seqüestrante
ANT: antioxidante	ESP: espessante	FOA: espumante	

## (2) Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.