

## **MERCOSUL/GMC/RES. Nº 31/92**

**TENDO EM VISTA:** O Artigo 13 do Tratado de Assunção; o Artigo 10 da Decisão Nº 04/91 do Conselho do Mercado Comum e a Recomendação Nº 13 do Subgrupo de Trabalho Nº 3 "Normas Técnicas".

### **CONSIDERANDO:**

A necessidade de unificar critérios entre os Estados Partes na área dos alimentos industrializados:

### **O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar as definições de ingrediente, aditivo alimentício, coadjuvante de elaboração, contaminante e os princípios fundamentais recentes ao emprego de aditivos alimentícios, conforme relação a seguir:

**INGREDIENTES:** É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentícios, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

**ADITIVO ALIMENTÍCIO:** É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento; ao agregar-se poderá resultar que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

**COADJUVANTE DE ELABORAÇÃO:** É toda substância ou matéria, excluídos equipamentos e utensílios, que não se consome como ingrediente alimentício por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final.

**CONTAMINANTE:** É qualquer substância indesejável presente no alimento no momento do consumo, proveniente das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos parâmetros zoológicos ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou dos equipamentos de elaboração e/ou conservação.

### **PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS REFERENTES AO EMPREGO DE ADITIVOS ALIMENTÍCIOS**

a) A segurança dos aditivos é primordial; isto supõe que antes de autorizar-se o uso de um aditivo em alimentos deverá este ser submetido a uma adequada avaliação toxicológica em que se deverá levar em conta, dentre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinérgico ou de proteção produzida por seu uso. Os aditivos alimentícios deverão ser mantidos em observação e reavaliados quando necessário, caso se modifiquem as condições de uso, devendo-se manter a par das informações científicas sobre o assunto.

b) A restrição de uso dos aditivos estabelece que seu uso deverá limitar-se a alimentos específicos, em condições específicas e ao nível mínimo para alcançar o efeito desejado.

c) A necessidade tecnológica do uso de um aditivo só será justificada quando proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.

d) O emprego de aditivos se justifica por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou psico-sensoriais, sempre que:

i) se empreguem aditivos autorizados em concentrações tais que sua ingestão diária não supere os valores alimentícios;

ii) atenda às exigências de pureza, estabelecidas pela F.A.O. - O.M.S., ou pelo FOOD CHEMICAL CODEX.

Art. 2 - a presente Resolução entrará em vigor 180 dias após sua aprovação pelo Grupo Mercado Comum.