

MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/93

DEFINIÇÕES DE FUNÇÕES DE ADITIVOS ALIMENTARES

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum e a Recomendação N° 61/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes acordaram definições para diferentes funções de aditivos alimentares.

Que estas definições fazem parte do material necessário para a harmonização da lista positiva de Aditivos Alimentares.

Que este acordo torna-se conveniente para facilitar o comércio interno e externo do MERCOSUL.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar as definições de funções de Aditivos Alimentares que constam como Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os organismos competentes dos Estados Partes adotarão as medidas pertinentes a fim de dar cumprimento ao disposto precedentemente e comunicarão ao Grupo Mercado Comum os textos correspondentes através da Secretaria Administrativa.

XII GMC - Montevideu, 14/II/1994.

ANEXO

DEFINIÇÕES DE FUNÇÕES DE ADITIVOS ALIMENTARES

Antiespumantes: são substâncias que previnem ou reduzem a formação de espuma.

Antiumectantes/Antiaglutinantes: são substâncias capazes de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e de diminuir a tendência das partículas individuais a se aderirem umas às outras.

Antioxidantes: são substâncias que retardam o aparecimento de alterações por oxidação do alimento.

Corantes: são substâncias que conferem, intensificam ou restauram a cor de um alimento.

Conservadores: são substâncias que impedem ou retardam a alteração dos alimentos provocada por microorganismos ou enzimas.

Edulcorantes: são substâncias diferentes dos açúcares que conferem um sabor doce ao alimento.

Espessantes: são substâncias que aumentam a viscosidade de um alimento.

Gelificantes: são substâncias que dão textura através da formação de um gel.

Estabilizadores: são substâncias que tornam possível manter uniforme uma dispersão de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.

Aromatizantes/Saborizantes: são substâncias ou misturas de substâncias com propriedades aromáticas, sápidas ou ambas, capazes de dar ou reforçar o aroma dos alimentos, seu sabor ou ambos.

Umectantes: são substâncias que protegem os alimentos da perda de umidade em um ambiente de baixa umidade relativa ou que facilitam a dissolução de um pó em um meio aquoso.

Reguladores da acidez: são substâncias que alteram ou controlam a acidez ou alcalinidade dos alimentos.

Acidificantes: são substâncias que aumentam a acidez e/ou dão um sabor ácido aos alimentos.

Emulsificantes/emulsionantes: são substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no

alimento.

Melhoradores da farinha: são substâncias que, adicionadas à farinha, melhoram sua qualidade tecnológica.

Ressaltantes do sabor: são substâncias que ressaltam ou realçam o sabor e/ou o aroma de um alimento.

Fermentos químicos: são substâncias ou misturas de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa.

Glaceadores: são substâncias que ao serem aplicadas à superfície externa de um alimento, proporcionam ao mesmo uma aparência brilhante ou um revestimento protetor.

Agentes de firmeza ou endurecedores ou texturizantes: são substâncias que tornam ou mantêm os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interagem com agentes gelificantes para produzir ou fortalecer um gel.

Seqüestrantes: são substâncias que formam complexos químicos com os íons metálicos.

Estabilizadores da cor: são substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor de um alimento.

Espumantes: são substâncias que possibilitam a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido.