

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 16/00

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL “ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 12 – SOPAS E CALDOS”

TENDO EM VISTA: o Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Resoluções Nº 91/93, 152/96 e 38/98 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação Nº 10/99 do SGT Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação de Conformidade”

CONSIDERANDO:

Que é necessário atribuir Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 12 – Sopas e Caldos.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nas Regulamentações Nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que este Regulamento contempla as solicitações dos Estados Partes.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL “Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 12 – Sopas e Caldos”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
Instituto Nacional de Alimentos
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:

Ministério da Saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguai:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguai:

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles a às importações extra-zona

Art. 4 – Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução aos seus ordenamentos jurídicos nacionais antes do dia 1º de janeiro de 2001.

XXXVIII GMC - Buenos Aires, 28/VI/00

ANEXO ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 12. SOPAS E CALDOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
12.1. SOPAS E CALDOS PRONTOS PARA O CONSUMO		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,025
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336 i	Tartarato ácido de potássio, tartarato monopotássico	0,025
336 ii	Tartarato dipotássico	0,025
450 i	Difosfato dissódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato de cálcio	0,10 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Trifosfato pentapotássico	0,10 (como P ₂ O ₅)
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terbutilhidroxiquinona, TBHQ, butilhidroxiquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butilhidroxianisol BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butilhidroxitolueno BHT	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcuma (como curcumina)	0,005
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,005

ANEXO
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS
CATEGORIA 12. SOPAS E CALDOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
CORANTE (continuação)		
110	Amarelo crepúsculo	0,005
120	Ácido carmínico/cochonilha	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,005
131	Azul patente V	0,005
132	Indigotina	0,005
133	Azul brilhante FCF	0,005
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	0,04
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de sódio e potássio	0,04
150 a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – processo amônio	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal	0,003
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160 a ii	Carotenos extratos naturais	0,02
160b	Anatto, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,015 (como bixina)
160c	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Éster metílico ou etílico do ác.beta-apo-8'-carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR (exceto para produtos esterilizados industrialmente)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,05
201	Sorbato de sódio	0,05 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,05 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,05 (como ácido sórbico)

ANEXO
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS
CATEGORIA 12. SOPAS E CALDOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
432	Monolaurato de polioxietileno sorbitana	0,10
433	Monooleato de polioxietileno sorbitana	0,10
434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitana	0,10
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
436	Triestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
450 i	Difosfato de sódio	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato de cálcio	0,10 (como P ₂ O ₅)
452 i	Polifosfato de sódio	0,10 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio	0,10 (como P ₂ O ₅)
473	Ésteres graxos de sacarose	0,20
474 ii	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	0,20
491	Monoestearato de sorbitana	1,00
492	Triestearato de sorbitana	1,00
495	Monopalmitato de sorbitana	1,00
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339 ii	Fosfato dissódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
432	Monolaurato de polioxietileno sorbitana	0,10
433	Monooleato de polioxietileno sorbitana	0,10
434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitana	0,10
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
436	Triestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
450 i	Difosfato de sódio	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico	0,10 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato de cálcio	0,10 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico	0,10 (como P ₂ O ₅)
452 i	Polifosfato de sódio	0,10 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio	0,10 (como P ₂ O ₅)
473	Ésteres graxos da sacarose	0,20
474 ii	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	0,20
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

	SEQÜESTRANTE	
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico	0,0075
386	EDTA ácido dissódico	0,0075
12.2. SOPAS E CALDOS CONCENTRADOS		
Admitem-se as mesmas funções que para Sopas e Caldos Prontos para o Consumo e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Sopas e Caldos Prontos para o Consumo.		
12.3. SOPAS E CALDOS DESIDRATADOS		
Admitem-se as mesmas funções que para Sopas e Caldos Prontos para o Consumo, exceto Conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Sopas e Caldos Prontos para o Consumo. Admite-se também o uso de Antiumectantes/Antiaglutinantes, conforme especificado a seguir.		
	ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico	1,50
470	Sais de alumínio, cálcio, magnésio, potássio, sódio e amônio dos ácidos mirístico, palmítico e esteárico	1,50
470 i	Estearato de magnésio	1,50