

MERCOSUL/GMC/RES N° 51/00

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 21 – PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Resoluções N° 91/93, 152/96, 38/98 e 52/98 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 04/00 do SGT N° 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação de Conformidade”.

CONSIDERANDO:

Que é necessário atribuir Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 21 – “Preparações Culinárias Industriais”.

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 21 – Preparações Culinárias Industriais,” 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
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
Ministério de Agricultura y Ganadería

Uruguai:

Ministerio de Salud Pública
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 e às importações extra-zona.

Art. 4 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução aos seus ordenamentos jurídicos nacionais até 1/1/01.

XXXIX GMC – Brasília, 29/IX/00

ANEXO

CATEGORIA 21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS		
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNÇÃO/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS		
21.1. PRONTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS OU NÃO)		
Preparações Culinárias Industriais Prontas para o Consumo, congeladas ou não, à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídas em outras categorias		
<i>Além dos aditivos listados abaixo, poderão estar presentes os aditivos que provém dos ingredientes utilizados, seguindo o princípio da Transferência de Aditivos.</i>		
ACIDULANTE		
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,025
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,50
AGENTE DE FIRMEZA		
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxana	0,001
ANTIOXIDANTE		
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de Enxofre	0,02
221	Sulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Bissulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de Potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Sulfito de Potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Sulfito de Cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Bissulfito de Cálcio, Sulfito ácido de Cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Bissulfito de Potássio	0,02 (como SO ₂)
306	Mistura Concentrada de Tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de Propila	0,02 sobre o teor de gordura
319	Butilidroquinona terciária, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura

320	Butil-hidroxianisol BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil-hidroxitolueno BHT	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
	Todos os autorizados no Mercosul	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR (exceto para produtos congelados)	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Ácido Sórbico	0,10
201	Sorbato de Sódio	0,10 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de Potássio	0,10 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de Cálcio	0,10 (como ácido sórbico)
	CORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tarrazina	0,005
110	Amarelo Crepúsculo	0,005
120	Carmin, Cochonila, Ácido Carmínico	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina natural ou sintética	0,005
133	Azul Brilhante	0,005
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica, sais de sódio e potássio	0,040
150a	Caramelo I- Simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo Sulfito Cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Processo Amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Processo Sulfito Amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão Vegetal	<i>quantum satis</i>
160ai	Beta-Caroteno Sintético	0,020
160aii	Carotenos Naturais	0,020
160b	Urucum/Bixina/Norbixina/Anatto	0,015 (como bixina)
160c	Páprica/Capsantina/Capsorubina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,020
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Vermelho de Beterraba/Betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas ou hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titânio	<i>quantum satis</i>
	ESPESSANTE	

	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
339ii	Fosfato dissódico, fosfato dissódico dibásico, dicsódio hidrogênio monofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
432	Monolaurato de Polioxietileno sorbitana, polisorbato 20	0,10
433	Monoleato de Polioxietileno sorbitana, polisorbato 80	0,10
434	Monopalmitato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 40	0,10
435	Monoestearato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 60	0,10
436	Triestearato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 65	0,10
450i	Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Difosfato Trissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato tetrassódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Difosfato Tetrapotássico, Pirofosfato tetrapotássico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Difosfato Dihidrogênio Monocálcio, Difosfato de Cálcio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Trifosfato Pentassódico, Tripolifosfato de Sódio, Trifosfato de Sódio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Trifosfato Pentapotássico, Tripolifosfato de Potássio, Trifosfato de Potássio	0,30 (como P ₂ O ₅)
452i	Polifosfato de Sódio, Hexametafosfato de sódio	0,30 (como P ₂ O ₅)
452ii	Polifosfato de Potássio	0,30 (como P ₂ O ₅)
452iii	Polifosfato de Sódio e Cálcio	0,30 (como P ₂ O ₅)
473	Ésteres Graxos de Sacarose	0,20
474 ii	Ésteres de Glicerol e Sacarose	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>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
450i	Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Difosfato Trissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato tetrassódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Difosfato Tetrapotássico, Pirofosfato tetrapotássico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Difosfato Dihidrogênio Monocálcio, Difosfato de Cálcio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Trifosfato Pentassódico, Tripolifosfato de Sódio, Trifosfato de Sódio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Trifosfato Pentapotássico, Tripolifosfato de Potássio, Trifosfato de Potássio	0,30 (como P ₂ O ₅)
	SEQÜESTRANTE	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico	0,01
386	EDTA ácido dissódico	0,01

CATEGORIA 21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS		
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNÇÃO/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS		
21.2. DESIDRATADAS		
Preparações Culinárias Industriais Desidratadas à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídos em outras categorias		
<p><i>Admitem-se as mesmas funções que para Preparações Culinárias Industriais Prontas para 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 Preparações Culinárias Industriais Prontas para Consumo. Admite-se também o uso de Antiumectantes / Antiaglutinantes e Umectantes, conforme especificado a seguir.</i></p>		
	ANTIUMECTANTE	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>Quantum satis</i>
341iii	Fosfato Tricálcico, fosfato tribásico de cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)
	UMECTANTE	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>Quantum satis</i>

VPG, 280599 - MAB, 300300 – AMM, 280600