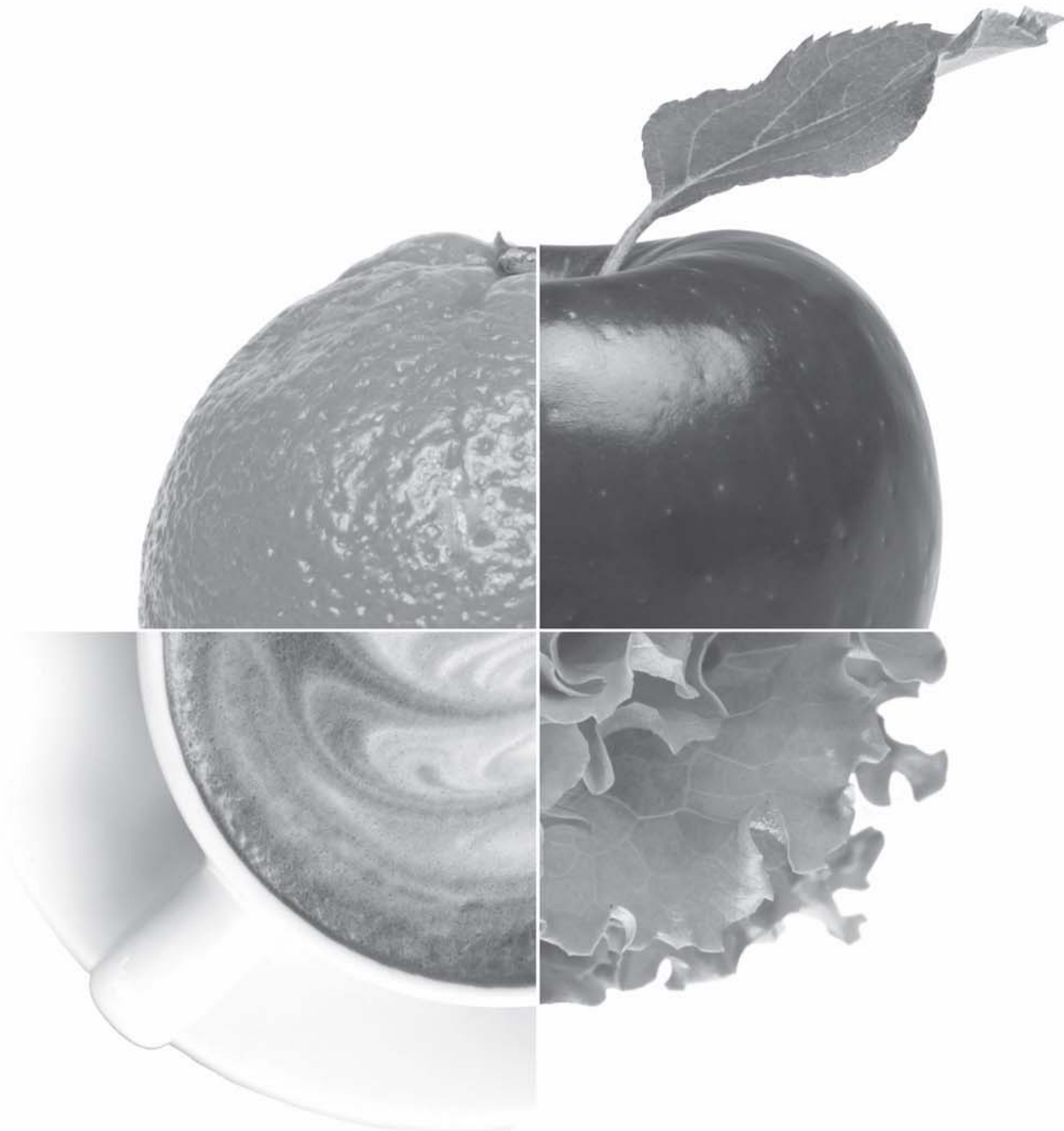


# Reglamento Bromatológico Nacional **5ª EDICIÓN**

Decreto N° 315/994 de fecha 05/07/1994  
Anotado y Concordado con Apéndice Normativo  
Febrero 2012



**IMPO**  
Dirección Nacional de Impresiones  
y Publicaciones Oficiales



## INDICE

### REGLAMENTO BROMATOLOGICO NACIONAL

DECRETO N° 315/994 .....	Pág. 11
INDICE DETALLADO .....	Pág. 12
CAPITULO 1 - DISPOSICIONES GENERALES .....	Pág. 17
CAPITULO 2 - PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO .....	Pág. 37
CAPITULO 3 - ADITIVOS ALIMENTARIOS .....	Pág. 38
CAPITULO 4 - COADYUVANTES DE TECNOLOGIA .....	Pág. 78
CAPITULO 5 - REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS .....	Pág. 78
CAPITULO 6 - INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS .....	Pág. 86
CAPITULO 7 - FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS .....	Pág. 101
CAPITULO 8 - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS .....	Pág. 102
CAPITULO 9 - TRANSPORTE DE ALIMENTOS .....	Pág. 104
CAPITULO 10 - COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS .....	Pág. 106
CAPITULO 11 - PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS .....	Pág. 109
CAPITULO 12 - MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS .....	Pág. 111
CAPITULO 13 - CARNE Y DERIVADOS .....	Pág. 123
CAPITULO 14 - PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS .....	Pág. 130
CAPITULO 15 - HUEVOS Y DERIVADOS .....	Pág. 134
CAPITULO 16 - LECHE Y DERIVADOS .....	Pág. 136
CAPITULO 17 - ALIMENTOS GRASOS .....	Pág. 147
CAPITULO 18 - ALIMENTOS FARINACEOS .....	Pág. 151
CAPITULO 19 - ALIMENTOS AZUCARADOS .....	Pág. 163
CAPITULO 20 - FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS .....	Pág. 172
CAPITULO 21 - CACAO Y DERIVADOS .....	Pág. 179
CAPITULO 22 - CAFE, TE Y YERBA .....	Pág. 182
CAPITULO 23 - SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS .....	Pág. 186
CAPITULO 24 - PRODUCTOS PROTEICOS Y LEVADURAS .....	Pág. 196
CAPITULO 25 - AGUA Y BEBIDAS SIN ALCOHOL .....	Pág. 197
CAPITULO 26 - BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS .....	Pág. 202
CAPITULO 27 - BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA .....	Pág. 210
CAPITULO 28 - HELADOS .....	Pág. 214
CAPITULO 29 - ALIMENTOS MODIFICADOS .....	Pág. 217
CAPITULO 30 - ALIMENTOS VARIOS .....	Pág. 223
CAPITULO 31 - IRRADIACION DE ALIMENTOS .....	Pág. 457

## APENDICE NORMATIVO

### DECRETOS

Nº 110/995	- Aprueba normas sobre habilitación y funcionamiento de carnicerías, modificando disposiciones sobre carnicerías .....	Pág. 233
Nº 323/995	- Modifica disposiciones particulares para harinas y almidones .....	Pág. 237
Nº 63/996	- Modifica lo relacionado a rotulación de alimentos envasados, productos de fideería, materiales en contacto con alimentos, productos proteicos y levaduras; modifica las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de pastas rellenas .....	Pág. 238
Nº 135/996	- Modifica las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de leche y derivados, sal, condimentos, salsas, caldos y sopas .....	Pág. 238
Nº 27/997	- Suspende los porcentajes admitidos de conservantes para pastas frescas rellenas .....	Pág. 239
Nº 56/997	- Modifica disposiciones relativas a características generales que deben presentar los alimentos e incorpora productos a base de aloe .....	Pág. 239
Nº 213/997	- Aprueba normas referentes al control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y caza acuática, complementando disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional .....	Pág. 240
Nº 408/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT) - Mercosur/GMC/Resolución Nº 78/94, derogando parcialmente disposiciones referentes a leche tratada térmicamente .....	Pág. 247
Nº 409/997	- Incorpora el principio de transferencia de aditivos alimentarios al Reglamento Bromatológico Nacional - Mercosur/GMC/Resolución Nº 105/94 .....	Pág. 249
Nº 410/997	- Incorpora la función agente de masa a la clasificación de aditivos alimentarios - Mercosur/GMC/Resolución Nº 107/94 .....	Pág. 249
Nº 411/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia - Mercosur/GMC/Resolución Nº 43/94, derogando parcialmente disposiciones referidas a caseínas .....	Pág. 250
Nº 412/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche - Mercosur/GMC/Resolución Nº 63/94 .....	Pág. 251
Nº 413/997	- Adopta el Reglamento Técnico sobre la Rotulación Nutricional de los Alimentos Envasados - Mercosur/GMC/Resolución Nº 18/94 .....	Pág. 253
Nº 414/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimentarios - Mercosur/GMC/Resolución Nº 16/94, derogando parcialmente disposiciones referentes a caseinatos .....	Pág. 255
Nº 415/997	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Declaración de Ingredientes en la Rotulación de Alimentos Envasados - Mercosur/GMC/Resolución Nº 6/94, determinando requisitos de rotulación .....	Pág. 257
Nº 416/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Láctea - Mercosur/GMC/Resolución Nº 72/93, determinando requisitos de rotulación .....	Pág. 258
Nº 417/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Crema de Leche - Mercosur/GMC/Resolución Nº 71/93, derogando parcialmente disposiciones referentes a cremas de leche .....	Pág. 258
Nº 418/997	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Manteca - Mercosur/GMC/Resolución Nº 70/93, derogando parcialmente disposiciones referentes a manteca .....	Pág. 260
Nº 419/997	- Adopta el Reglamento Técnico General para la fijación de los Requisitos Microbiológicos para Quesos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 69/93, derogando parcialmente disposiciones generales para queso .....	Pág. 262
Nº 172/998	- Modifica disposiciones particulares para conservas de tomate y condimentos, incorporando definición de rebozador .....	Pág. 263
Nº 173/998	- Modifica disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología, enzimas .....	Pág. 263

Nº 367/998	- Incorpora definiciones y disposiciones generales para alimentos adicionados de nutrientes .....	Pág. 264
Nº 114/999	- Modifica y deroga parcialmente lo relativo a aditivos alimentarios, colorantes alimentarios y lista de asignación de aditivos y sus límites para helados .....	Pág. 264
Nº 197/999	- Modifica disposiciones generales para salsas y mayonesa .....	Pág. 270
Nº 279/999	- Modifica disposiciones relativas a productos panificados, estableciendo definiciones para productos de confitería .....	Pág. 271
Nº 328/999	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas - Mercosur/GMC/Resolución Nº 47/97, derogando disposiciones relativas a leches fermentadas .....	Pág. 271
Nº 329/999	- Modifica la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios de bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía .....	Pág. 278
Nº 330/999	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggiano y Sbrinz - Mercosur/GMC/Resolución Nº 1/97, modificando disposiciones sobre quesos .....	Pág. 279
Nº 331/999	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Azul - Mercosur/GMC/Resolución Nº 48/97, modificando disposiciones sobre quesos .....	Pág. 281
Nº 332/999	- Modifica requisitos operativos y locativos particulares para panaderías .....	Pág. 283
Nº 350/999	- Modifica la Lista General de Colorantes, incorporando el colorante Amarillo de Quinoleína .....	Pág. 284
Nº 351/999	- Modifica disposiciones relativas a bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía .....	Pág. 284
Nº 352/999	- Modifica disposiciones relativas a industrialización de alimentos y preparación y servicio de alimentos .....	Pág. 284
Nº 358/999	- Modifica disposiciones generales, incorporando definición de alimento símil o sucedáneo y relativas a productos pesqueros, subproductos y la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios .....	Pág. 285
Nº 164/000	- Adopta el Reglamento Técnico sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 56/97 .....	Pág. 286
Nº 276/000	- Modifica y deroga parcialmente las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de cereales, harinas y almidones, productos de fideería, salsas, condimentos y aderezos y bebidas sin alcohol .....	Pág. 291
Nº 307/000	- Modifica disposiciones particulares para dulces relacionadas a la coloración de vegetales confitados .....	Pág. 326
Nº 368/000	- Adecua los aspectos de control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos .....	Pág. 326
Nº 19/001	- Adopta el Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 5 Confituras - Mercosur/GMC/Resolución Nº 53/98, modificando disposiciones generales para confituras y derogando las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de alimentos azucarados y cacao y derivados .....	Pág. 326
Nº 21/001	- Adopta el Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7 Productos de Panificación y Galletería - Mercosur/GMC/Resolución Nº 50/97, modificando parcialmente disposiciones generales para productos panificados y derogando las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de estos productos .....	Pág. 351
Nº 22/001	- Adopta el Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 19 Postres - Mercosur/GMC/Resolución Nº 54/98, modificando disposiciones relativas a postres y derogando las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de estos productos .....	Pág. 363
Nº 23/001	- Modifica disposiciones sobre cacao y derivados .....	Pág. 368
Nº 33/001	- Adopta el Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y sus Límites a la Categoría de Alimentos 8 Carnes y Productos Cárnicos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 73/97,	

	modificando disposiciones generales para chacinados y derogando parcialmente la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios de estos productos .....	Pág. 368
Nº 105/001	- Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Miel - Mercosur/GMC/ Resolución Nº 89/99, modificando y derogando disposiciones sobre miel y productos relacionados .....	Pág. 378
Nº 106/001	- Deroga prohibición de agregado de saborizante Diacetilo en emulsiones grasas .....	Pág. 381
Nº 107/001	- Adopta el Reglamento Técnico Actualización en la Lista General Armonizada de Aditivos Mercosur - Mercosur/GMC/Resolución Nº 55/98, modificando disposiciones sobre gelatina .....	Pág. 381
Nº 153/001	- Modifica disposiciones sobre productos panificados, en especial pan dulce y budín inglés .....	Pág. 381
Nº 163/001	- Adopta el Reglamento Técnico de Disposiciones Generales sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 35/97, modificando disposiciones sobre materiales celulósicos .....	Pág. 381
Nº 164/001	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Envases y Equipamientos Elastoméricos Destinados a Entrar en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 54/97, modificando disposiciones relativas a materiales en contacto con alimentos .....	Pág. 382
Nº 165/001	- Adopta el Reglamento Técnico sobre la Incorporación de la Tabla Nº 1: Clasificación de Alimentos Simulantes - Mercosur/GMC/Resolución Nº 32/97, modificando disposiciones particulares para materiales plásticos .....	Pág. 384
Nº 167/001	- Adopta el Reglamento Técnico para Películas de Celulosa Regenerada Destinadas a Entrar en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 55/97, modificando disposiciones relativas a materiales en contacto con alimentos .....	Pág. 387
Nº 308/001	- Modifica disposiciones relativas a bebidas alcohólicas fermentadas y las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios para estos productos .....	Pág. 394
Nº 319/001	- Modifica parcialmente disposiciones generales relativas a conservas vegetales .....	Pág. 394
Nº 320/001	- Modifica parcialmente disposiciones relativas a productos panificados, galletería .....	Pág. 394
Nº 321/001	- Modifica parcialmente disposiciones relativas a conservas de tomates y la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios para estos productos .....	Pág. 395
Nº 322/001	- Modifica disposiciones relativas a leche y derivados, sueros lácteos .....	Pág. 395
Nº 364/001	- Modifica las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de alimentos grasos, incorporando el aditivo Ricinoleato de Poliglicerol .....	Pág. 396
Nº 476/001	- Modifica parcialmente disposiciones particulares para dulces y las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios para dulces, mermeladas, jaleas, purés y pastas de frutas .....	Pág. 396
Nº 513/001	- Modifica disposiciones relativas a definición de rebozadores y las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios para rebozadores .....	Pág. 398
Nº 62/002	- Comete la elaboración del programa de monitoreo de agua potable en las plantas lácteas .....	Pág. 399
Nº 63/002	- Establece sistemas de control de higiene y trazabilidad interna en los productos lácteos .....	Pág. 399
Nº 174/002	- Reglamenta el sistema de control de sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos .....	Pág. 400
Nº 317/002	- Modifica la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios de bebidas alcohólicas fermentadas, incorporando los aditivos Metalbisufito de Sodio y Metalbisufito de Potasio .....	Pág. 404
Nº 339/002	- Modifica disposiciones generales relativas a encurtidos de frutas, hortalizas y derivados .....	Pág. 404
Nº 415/002	- Modifica parcialmente disposiciones relativas al personal que manipula alimentos.....	Pág. 404
Nº 65/003	- Establece las exigencias que deben cumplir los establecimientos productores de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos .....	Pág. 405
Nº 12/004	- Modifica las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios de frutas, hortalizas y derivados.....	Pág. 407



Nº 27/004	- Prohíbe la fabricación e importación de bromato de potasio destinado a la utilización como ingrediente alimentario .....	Pág. 407
Nº 28/004	- Modifica disposiciones relativas a harinas de cebada y establece límites de tolerancia para la toxina (DON) .....	Pág. 408
Nº 102/004	- Modifica la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, incorporando el aditivo Goma Gellan .....	Pág. 408
Nº 103/004	- Modifica disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología, enzimas .....	Pág. 408
Nº 129/004	- Modifica disposiciones particulares relativas a helados .....	Pág. 409
Nº 130/004	- Modifica parcialmente disposiciones particulares relativas a harinas y almidones.....	Pág. 409
Nº 212/004	- Incorpora ingredientes complementarios permitidos en la elaboración de.....	Pág. 409
	alimentos	
Nº 236/004	- Excluye de las menudencias comestibles a los encéfalos (sesos) bovinos .....	Pág. 410
Nº 274/004	- Modifica parcialmente disposiciones generales relativas a leche y particulares referidas a quesos artesanales .....	Pág. 410
Nº 297/004	- Modifica disposiciones particulares relativas a polvos para preparar alimentos .....	Pág. 411
Nº 340/004	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Adhesivos Utilizados en la Fabricación de Envases y Equipamientos Destinados a Entrar en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 27/99 .....	Pág. 411
Nº 341/004	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Metodologías Analíticas de Referencia para Control de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 32/99 .....	Pág. 412
Nº 370/004	- Adopta el Reglamento Técnico sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 28/99 .....	Pág. 414
Nº 32/005	- Modifica parcialmente disposiciones relativas a conservas de tomate .....	Pág. 420
Nº 81/005	- Incorpora ingredientes complementarios permitidos en la elaboración de alimentos .....	Pág. 420
Nº 94/005	- Deroga prohibición de mención de determinada enfermedad en la rotulación y publicidad de alimentos modificados en su composición glucídica .....	Pág. 421
Nº 253/005	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Envases de PET Multicapa (único uso) Destinados al Envasado de Bebidas Alcohólicas Carbonatadas - Mercosur/GMC/Resolución Nº 25/99, modificando disposiciones particulares para materiales plásticos .....	Pág. 421
Nº 503/005	- Adopta el Reglamento Técnico para Restricción de Uso de Determinados Aditivos Alimentarios - Mercosur/GMC/Resolución Nº 15/05 .....	Pág. 423
Nº 117/006	- Adopta Reglamento Técnico para Rotulación de Alimentos Envasados, Reglamento Técnico para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados, Reglamento Técnico sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Reglamento Técnico de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional - Mercosur/GMC/Resoluciones Nros. 26/03, 44/03, 46/03 y 47/03, derogando la Sección 4 del Capítulo 1 .....	Pág. 424
Nº 130/006	- Establece que las harinas deben ser fortificadas con hierro y ácido fólico .....	Pág. 442
Nº 155/006	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Límites Máximos de Aflatoxinas Admisibles en Leche, Maní y Maíz - Mercosur/GMC/Resolución Nº 25/02, modificando disposiciones generales sobre características de los alimentos .....	Pág. 443
Nº 215/006	- Modifica disposiciones sobre carne picada elaborada en carnicerías .....	Pág. 445

Nº 34/007	- Prorroga la entrada en vigencia de disposición que obliga a incluir en el etiquetado y/o rotulado de alimentos pre-envasados, la declaración de nutrientes contenidos.....	Pág. 446
Nº 160/007	- Modifica elemento en la Tabla de Colorantes del Anexo II del Capítulo 19, relativa a alimentos azucarados, incorporando el colorante Rojo Allura .....	Pág. 446
Nº 273/007	- Modifica parcialmente disposiciones generales para aceites .....	Pág. 446
Nº 475/007	- Adopta el Reglamento Técnico de la Indicación de Contenido Neto de Helados Premedidos .....	Pág. 447
Nº 500/007	- Modifica disposiciones sobre conservas vegetales acidificadas.....	Pág. 448
Nº 65/008	- Modifica disposiciones relativas a bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía .....	Pág. 448
Nº 66/008	- Modifica definiciones y disposiciones generales para aceites .....	Pág. 449
Nº 188/008	- Modifica disposiciones relativas a bebidas alcohólicas fermentadas y las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios para estos productos .....	Pág. 450
Nº 240/008	- Adopta el Reglamento Técnico sobre Envases de Polietilentereftalato (PET) Post Consumo Reciclado Grado Alimentario (PET - PCR Grado Alimentario) Destinados a Estar en Contacto con Alimentos - Mercosur/GMC/Resolución Nº 30/07 .....	Pág. 450
Nº 350/008	- Modifica parcialmente disposiciones generales para té .....	Pág. 453
Nº 588/008	- Deroga prohibición de adición a los productos cárnicos de aditivos conservadores y colorantes y modifica disposiciones relativas a chacinados .....	Pág. 453
Nº 589/008	- Modifica disposiciones sobre procedimientos alimentarios de conservación e incorpora disposiciones sobre irradiación de alimentos .....	Pág. 457
Nº 768/008	- Adopta el documento Mercosur denominado Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados - Mercosur/GMC/Resolución Nº 31/06 .....	Pág. 459
Nº 4/009	- Modifica disposiciones generales para aceites e incorpora definiciones relativas a aceite de orujo de oliva .....	Pág. 460
Nº 5/009	- Modifica disposiciones particulares para chocolate .....	Pág. 461
Nº 6/009	- Modifica disposiciones relativas a condimentos y parcialmente definiciones para salsas .....	Pág. 461
Nº 61/009	- Deroga parcialmente disposiciones generales para productos a base de aloe y la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios e incorpora disposiciones relativas a gel de aloe y productos a base de gel de aloe .....	Pág. 465
Nº 94/009	- Modifica parcialmente disposiciones generales para aceites, incorporando el aceite de semilla de zapallo .....	Pág. 466
Nº 111/009	- Modifica parcialmente definiciones, disposiciones generales y particulares para hongos y productos de hongos .....	Pág. 467
Nº 163/009	- Adopta Reglamento Técnico para la Identidad y Calidad de Quesos, Reglamento Técnico de Identidad o Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.) y Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Queso Rallado - Mercosur/GMC/Resoluciones Nros. 79/94, 134/96 y 81/96, derogando los artículos 16.4.5, 16.4.6, 16.4.7 y 16.4.10 de la Sección 4 del Capítulo 16, modificando parcialmente disposiciones generales para queso y la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios .....	Pág. 467
Nº 205/009	- Modifica parcialmente definiciones y disposiciones particulares para confituras .....	Pág. 477
Nº 206/009	- Modifica parcialmente definiciones para confituras .....	Pág. 477
Nº 207/009	- Modifica parcialmente disposiciones particulares para conservas de tomates .....	Pág. 477
Nº 278/009	- Modifica parcialmente disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético y disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica, derogando parcialmente disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica .....	Pág. 478
Nº 285/009	- Modifica parcialmente definiciones de disposiciones generales y características de los alimentos, derogando el Anexo 1 Límite Máximo para Pesticidas .....	Pág. 479
Nº 286/009	- Adopta el Reglamento Técnico de Productos de Cervecería - Mercosur/GMC/	



Resolución N° 14/01; modifica parcialmente definiciones para productos de cervecera, derogando parcialmente definiciones, disposiciones generales y totalmente disposiciones particulares para productos de cervecera .....	Pág. 480
N° 419/009 - Incorpora disposiciones relativas a edulcorantes de mesa .....	Pág. 483
N° 466/009 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Dulce de Leche - Mercosur/GMC/Resolución N° 137/96, modificando parcialmente definiciones para dulce de leche, derogando totalmente disposiciones generales para dulce de leche .....	Pág. 485
N° 506/009 - Incorpora el ingrediente complementario Trehalosa (a-D-glucopiranosil-a-D-glucopiranosido, dihidrato), disacárido no reductor obtenido por medio de un proceso enzimático de varios pasos, del almidón de grado alimenticio .....	Pág. 488
N° 600/009 - Adopta Reglamento Técnico sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 3: Helados Comestibles, Reglamento Técnico sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos, Reglamento Técnico sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas no Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y no Gasificadas, Reglamento Técnico sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 6: Cereales y Productos de/o a Base de Cereales, Reglamento Técnico sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 18: Productos para Copetín (Snacks), Subcategorías 18.1 Aperitivos a Base de Papas, Cereales, Harina o Almidón (Derivados de Raíces y Tubérculos, Legumbres y Leguminosas) y 18.2 Semillas Oleaginosas y Frutas Secas Procesadas, Cubiertas o no - Mercosur/GMC/Resoluciones Nros. 07/06, 08/06, 09/06, 09/07 y 02/08 .....	Pág. 489
N° 10/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre la Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos- Mercosur/GMC/Resolución N° 24/004, y deroga los Decretos Nos. 148/000 y 343/004 .....	Pág. 566
N° 11/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre la "Lista positiva de Aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos- Mercosur/GMC/Resolución N° 32/07, y deroga el Decreto N° 342/004 .....	Pág. 571
N° 173/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Tandil- Mercosur/GMC/Resolución N° 31/996 .....	Pág. 603
N° 193/011 - Modifica disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional relativas a grasas, alimentos grasos .....	Pág. 605
N° 194/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Minas Frescal- Mercosur/GMC/Resoluciones Nos. 145/996 y 44/998 y correcciones .....	Pág. 605
N° 195/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Masa para elaborar queso Muzarella y Reglamento Técnico de identidad y calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)- Mercosur/GMC/Resoluciones Nos. 34/996 y 78/996 .....	Pág. 608
N° 196/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Prato- Mercosur/GMC/Resolución N° 83/996 .....	Pág. 612
N° 197/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos- Mercosur/GMC/Resolución N° 46/006, y deroga el Decreto N° 344/004 .....	Pág. 614
N° 202/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Tilsit- Mercosur/GMC/Resolución N° 32/996 .....	Pág. 618
N° 203/011 - Adopta la inclusión de coadyuvantes de Tecnología/Elaboración en el Reglamento Técnico para fijación de Identidad y Calidad de la Leche en polvo- Mercosur/GMC/Resolución N° 138/996 .....	Pág. 619
N° 204/011 - Adopta el Reglamento Técnico de identidad y calidad del Queso Pategrás Sandwich- Mercosur/GMC/Resolución N° 30/996 .....	Pág. 620
N° 209/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre papeles de filtro para cocción y filtración en caliente,- Mercosur/GMC/Resolución N° 47/998 .....	Pág. 622
N° 288/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre Asignaciones de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 -Preparaciones Culinarias Industriales - Mercosur/GMC/Resolución N° 51/000, deroga la Lista Positiva de Aditivos del Capítulo 30, del Reglamento Bromatológico Nacional .....	Pág. 624
N° 289/011 - Adopta el Reglamento Técnico para envases y equipamientos de polietileno fluorado en contacto con alimentos - Mercosur/GMC/Resolución N° 56/998 .....	Pág. 628

**Reglamento Bromatológico Nacional**

N° 290/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre Lista positiva para envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos - Mercosur/GMC/Resolución N° 28/999 .....	Pág. 630
N° 291/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre preparados formadores de película a base de polímeros y/o resinas destinados a recubrir alimentos - Mercosur/GMC/Resolución N° 55/999 .....	Pág. 636
N° 292/011 - Adopta el Reglamento Técnico sobre Tripas Sintéticas de Celulosa Regenerada en contacto con alimentos - Mercosur/GMC/Resolución N° 68/000 .....	Pág. 637
N° 297/011 - Adopta la determinación de Monómero de Cloruro de Vinilo - Mercosur/GMC/Resolución N° 13/997 e incorpora disposiciones particulares para materiales plásticos en contacto con Alimentos del Reglamento Bromatológico Nacional .....	Pág. 640
N° 303/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la leche UHT- Mercosur/GMC/Resolución N° 135/996 e incorpora Aditivos con función de estabilizante .....	Pág. 641
N° 347/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Requesón- Mercosur/GMC/Resolución N° 82/996 .....	Pág. 642
N° 375/011 - Sustituye disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional sobre Aguas y deroga el Decreto N° 110/011 .....	Pág. 644
N° 391/011 - Incorpora al Reglamento Bromatológico Nacional en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas, el aditivo Dimetil Dicarbonato - INS 242 .....	Pág. 645
N° 393/011 - Adopta el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Dambo- Mercosur/GMC/Resolución N° 29/996 .....	Pág. 645
N° 432/011 - Modifica disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional sobre el ajo deshidratado .....	Pág. 647
N° 62/012 - Incorpora al Decreto 130/006 la autorización para utilizar el compuesto Lactato Ferroso para enriquecimiento de la harina de trigo .....	Pág. 647
N° 63/012 - Incorpora al Capítulo 18 -Alimentos Farináceos- el Trigo Sarraceno o Alforfón y sus harinas .....	Pág. 648

**RESOLUCION**

N° 526/009 - Revoca el Decreto N° 65/008, por el cual se modifican y derogan disposiciones del Decreto 351/999 relativas a bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía .....	Pág. 648
---	----------

**Decreto N° 315/994****Apruébase el Reglamento Bromatológico Nacional.**

Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Economía y Finanzas  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Montevideo, 5 de julio de 1994.

**Visto:** lo dispuesto en el artículo 19 de la ley 9.202 de 12 de enero de 1934 (Ley Orgánica del Ministerio de Salud Pública) y en el decreto 95/994 de 2 de marzo de 1994.

**Resultando:** I) que ha culminado la elaboración del Proyecto de Reglamento Bromatológico Nacional, a partir de los trabajos efectuados por la Comisión Técnica creada por resolución del Congreso Nacional de Intendentes Municipales, con apoyo del Plan de Desregulación del Comercio Exterior y las Inversiones (PLADES);

II) que a esos efectos se recabó la opinión de los organismos públicos y cámaras empresariales vinculados al tema alimentario;

III) que se han incorporado al mismo, las normas ya aprobadas en esta materia en el Mercado Común del Sur.

**Considerando:** I) que el proyecto elaborado respeta las características propias del país, y resulta conciliable con las previsiones del Codex Alimentarius (FAO/OMS);

II) que las circunstancias señaladas en el I) facilitan el comercio internacional de alimentos;

III) que permite la incorporación de las normas que en el futuro se dicten por el MERCOSUR en esta materia y no obstaculiza la integración de los marcos normativos de los países que lo integran;

IV) que se entiende oportuna su aprobación inmediata en tanto se han cumplido los objetivos oportunamente definidos, dándose las circunstancias adecuadas para ello.

**Atento:** a lo establecido por las Leyes 9.202 de 12 de enero de 1934, 12.670 de 17 de diciembre de 1959, Decreto-Ley 15.691 de 7 de diciembre de 1984 y a lo recomendado por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, en el marco del Plan de Desregulación del Comercio Exterior y las Inversiones (PLADES).

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA****DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Apruébase el Reglamento Bromatológico Nacional, adjunto al presente Decreto, que se considera parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** A los efectos de lo establecido en el artículo 1º, inciso 3º, del Decreto N° 95/994, de 2 de marzo de 1994, declárase que se aplicará el Codex Alimentarius (FAO/OMS) en todos aquellos casos que así se establezca a texto expreso en dicho reglamento.

**Artículo 3°.-** A los efectos establecidos en el artículo 1.2.5 del Reglamento, declárese al CODEX Alimentarius (FAO/OMS), las directivas de la Comunidad Económica Europea y las normas dictadas por la Food and Drugs Administration de los Estados Unidos de América, como reglamento internacional, regional y nacional respectivamente, de reconocido prestigio.

**Artículo 4°.-** Derógase toda norma que se oponga al Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 5°.-** El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 6°.-** Comuníquese, publíquese, etc.-

**LACALLE HERRERA - GUILLERMO GARCIA COSTA - IGNACIO de POSADAS MONTERO - MIGUEL ANGEL GALAN - PEDRO SARAIVIA.**

## INDICE DETALLADO

### CAPITULO 1

#### DISPOSICIONES GENERALES

- Sección 1 Definiciones
- Sección 2 Características de los alimentos
  - Disposiciones generales
- Anexo 1 Límite máximo para pesticidas
- Sección 3 Procedimientos alimentarios de conservación
- Sección 4 Rotulación de alimentos envasados
  - Principios generales de rotulación
  - Idioma
  - Información obligatoria
  - Denominación de venta del alimento
  - Lista de ingredientes
  - Contenidos netos
  - Identificación del origen
  - Identificación del lote
  - Fecha de duración mínima
  - Preparación e instrucciones del producto
  - Rotulación facultativa
  - Presentación de la información obligatoria
  - Excepciones
  - Disposiciones complementarias

### CAPITULO 2

#### PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO

- Sección 1 Disposiciones generales
- Sección 2 Ingredientes complementarios
- Anexo 1 Lista de almidones modificados

### CAPITULO 3

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS

- Sección 1 Disposiciones generales
  - Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios
- Sección 2 Clasificación de aditivos
- Sección 3 Aditivos aromatizantes/saborizantes
  - Definiciones
  - Lista general de aditivos aromatizantes
  - Sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/saborizantes
- Sección 4 Colorantes alimentarios
- Sección 5 Lista positiva de aditivos alimentarios
- Sección 6 Soportes y disolventes
- Anexo 1 Aromatizantes/saborizantes de reacción o de transformación
  - Materias primas
- Anexo 2 Aromatizantes/saborizantes de humo
- Anexo 3 Lista de especies botánicas de origen regional
- Anexo 4 Anexo de la «Lista de base»
- Anexo 5
- Anexo 6
- Anexo 7 Bibliografía complementaria
- Anexo 8 Diluyentes y soportes de aromatizantes/saborizantes
- Anexo 9 Concentraciones máximas de solventes de extracción y procesamiento presentes en los aromatizantes/saborizantes (mg/kg)
- Anexo 10 Lista general de colorantes
- Anexo 11 Lista positiva de aditivos alimentarios
- Anexo 12 Soportes y disolventes soportes permitidos

### CAPITULO 4

#### COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

- Sección 1 Disposiciones generales
- Sección 2 Disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología
  - Enzimas
  - Disolventes de extracción

### CAPITULO 5

#### REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

- Sección 1 Habilitación y registro
- Sección 2 Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias
  - Servicios sanitarios
- Sección 3 Servicios generales
  - Suministro de agua
  - Suministro de hielo
  - Suministro de vapor
  - Saneamiento
- Sección 4 Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos
  - Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos
- Sección 5 Personal que manipula alimentos
- Sección 6 Utiles alimentarios
- Sección 7 Disposiciones particulares para manipulación de alimentos
  - Disposiciones particulares para la operación en playas de faena
  - Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga
  - Disposiciones higiénico sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado
  - Requisitos higiénico sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche
  - Materias primas y productos terminados
  - Requisitos higiénico sanitarios para la elaboración de quesos

### CAPITULO 6

#### INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS

- Sección 1 Aspectos generales
- Sección 2 Requisitos operativos y locativos particulares para panaderías
- Sección 3 Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de pastas alimenticias
- Sección 4 Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de faena, industrialización o depósito de carnes
  - Salas de desosado y cortes
  - Establecimientos de faena categoría II
  - Establecimientos de faena categoría III
  - Disposiciones comunes para establecimientos de faena categoría II y III
- Sección 5 Requisitos operativos y locativos particulares para plantas procesadoras de pescado
- Sección 6 Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de conservas
- Sección 7 Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de chacinados
- Sección 8 Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tasajo
- Sección 9 Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tripas

- Sección 10 Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de grasa
- Sección 11 Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de acopio, depósito, clasificación y envasado de huevos
- Sección 12 Requisitos operativos para establecimientos procesadores de conservas de productos marinos
- Sección 13 Requisitos operativos y locativos para establecimientos de salazón, secado y ahumado de pescado
- Sección 14 Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de productos lácteos
  - Queserías
  - Queserías artesanales
  - Equipos y utensilios para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos
  - Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos
  - Equipo de aire para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos
  - Equipo de quesería
- Sección 15 Requisitos operativos y locativos para otros establecimientos industrializadores de alimentos
  - Fábricas de helados
  - Procesadoras y embotelladoras de bebidas analcohólicas
  - Tostaderos de Café
  - Molinos de yerba
  - Fábrica de cerveza

**CAPITULO 7**

---

**FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS**

- Sección 1 Disposiciones generales
- Sección 2 Fraccionamiento industrial
- Sección 3 Fraccionamiento en comercios alimentarios

**CAPITULO 8**

---

**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**

- Sección 1 Disposiciones generales
- Sección 2 Almacenamiento en frío
- Sección 3 Disposiciones particulares para almacenamiento de carne y productos cárnicos
- Sección 4 Disposiciones particulares para almacenamiento de pescado congelado

**CAPITULO 9**

---

**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

- Sección 1 Aspectos generales
- Sección 2 Vehículos de transporte de alimentos
- Sección 3 Disposiciones particulares para el transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos
  - Requisitos particulares para el transporte frigorífico de carnes y subproductos para la exportación
- Sección 4 Requisitos particulares para vehículos a ser usados en el transporte de pescado

**CAPITULO 10**

---

**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**

- Sección 1 Aspectos generales
- Sección 2 Características particulares de comercios alimentarios

- Carnicerías
- Pescaderías y expendio de aves faenadas
- Expendio de productos de panadería
- Expendio de helados
- Quioscos y salones de expendio de golosinas y afines
- Verdulerías (expendio de frutas y hortalizas)
- Supermercados
- Mercados
- Almacenes, despensas y locales de venta de productos de granja

**CAPITULO 11**

---

**PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS**

- Sección 1 Disposiciones generales
- Sección 2 Características particulares de las empresas de preparación de alimentos
  - Cocina separada del local de ventas: restaurantes, casas de comida, rotiserías, confiterías
  - Cocina no separada del local de ventas: pizzerías, parrilladas, cafés y bares
- Sección 3 Venta de productos alimenticios en la vía pública
  - Puestos rodantes

**CAPITULO 12**

---

**MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

- Sección 1 Aspectos generales
- Sección 2 Disposiciones generales sobre envases alimentarios
- Sección 3 Disposiciones particulares para materiales metálicos
- Sección 4 Disposiciones particulares para materiales plásticos
- Sección 5 Disposiciones particulares para vidrio y cerámica
- Sección 6 Disposiciones sobre materiales celulósicos
- Anexo 1 Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos
- Anexo 2 Lista positiva de aditivos para materiales plásticos

**CAPITULO 13**

---

**CARNE Y DERIVADOS**

- Sección 1 Carne y subproductos
  - Definiciones para carne y subproductos
  - Disposiciones generales para carnes y subproductos
- Sección 2 Productos cárnicos
  - Definiciones para productos cárnicos
  - Disposiciones generales para productos cárnicos
- Sección 3 Chacinados
  - Definiciones para chacinados
  - Definiciones para chacinados frescos embutidos
  - Definiciones para chacinados frescos no embutidos
  - Definiciones para chacinados secos
  - Definiciones para chacinados cocidos
  - Definiciones para chacinados cocidos embutidos
  - Definiciones para chacinados cocidos no embutidos
  - Definiciones para chacinados salados y salados y curados
  - Disposiciones generales para chacinados
- Sección 4 Conservas
  - Definiciones para conservas
  - Disposiciones generales para conservas
  - Disposiciones particulares para conservas
- Sección 5 Jugos y extractos de carne
  - Definiciones para jugos y extractos de carne
  - Disposiciones generales para jugos y extractos de carne
  - Disposiciones particulares para jugos y extractos de carne



- Sección 6 Carne de aves  
Definiciones para carne de aves  
Disposiciones generales para carne de aves
- Sección 7 Productos de caza  
Definiciones para productos de caza  
Disposiciones generales para productos de caza

## CAPITULO 14

---

### PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

- Sección 1 Productos pesqueros y subproductos  
Definiciones para productos pesqueros y subproductos  
Disposiciones generales para productos pesqueros y subproductos
- Sección 2 Conservas de pescado y productos pesqueros  
Definiciones para conservas de pescado y productos pesqueros  
Disposiciones generales para conservas de pescado y productos pesqueros  
Disposiciones particulares para conservas de pescado y productos pesqueros
- Sección 3 Otros productos de pescado  
Definiciones para otros productos de pescado  
Disposiciones generales para otros productos de pescado

## CAPITULO 15

---

### HUEVOS Y DERIVADOS

- Sección 1 Definiciones
- Sección 2 Disposiciones generales
- Sección 3 Disposiciones particulares

## CAPITULO 16

---

### LECHE Y DERIVADOS

- Sección 1 Leche  
Definiciones para leche  
Disposiciones generales para leche  
Leche tratada térmicamente  
Definiciones para leche tratada térmicamente  
Disposiciones generales para leche tratada térmicamente  
Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente
- Sección 2 Derivados lácteos  
Leche evaporada  
Definiciones para leche evaporada  
Disposiciones generales para leche evaporada  
Disposiciones particulares para leche evaporada  
Leche condensada  
Definiciones para leche condensada  
Disposiciones generales para leche condensada  
Leches aromatizadas y saborizadas  
Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas  
Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas  
Leche en polvo  
Definiciones para leche en polvo  
Disposiciones generales para leche en polvo  
Disposiciones particulares para leche en polvo  
Dulce de leche  
Definiciones para dulce de leche  
Disposiciones generales para dulce de leche  
Crema de leche  
Definiciones para cremas de leche

- Disposiciones generales para cremas de leche  
Disposiciones particulares para cremas de leche  
Manteca  
Definiciones para manteca  
Disposiciones generales para manteca
- Sección 3 Leches fermentadas  
Definiciones para leches fermentadas  
Disposiciones generales para leches fermentadas  
Disposiciones particulares para leches fermentadas
- Sección 4 Queso  
Definiciones para queso  
Disposiciones generales para queso  
Disposiciones particulares para queso  
Disposiciones particulares para quesos artesanales
- Sección 5 Caseína y caseinatos  
Definiciones para caseína y caseinatos  
Disposiciones generales para caseínas  
Disposiciones generales para caseinatos

## CAPITULO 17

---

### ALIMENTOS GRASOS

- Sección 1 Grasas  
Definiciones para grasas  
Disposiciones generales para grasas  
Disposiciones particulares para grasas
- Sección 2 Aceites  
Definiciones para aceites  
Disposiciones generales para aceites

## CAPITULO 18

---

### ALIMENTOS FARINACEOS

- Sección 1 Cereales  
Definiciones para cereales  
Disposiciones generales para cereales  
Disposiciones particulares para arroz  
Disposiciones particulares para otros cereales
- Sección 2 Harinas y almidones  
Definiciones para harinas y almidones  
Disposiciones particulares para harina y almidones
- Sección 3 Productos panificados  
Panes  
Definiciones para panes  
Disposiciones particulares para panes  
Productos de galletería  
Definiciones para productos de galletería  
Disposiciones particulares para productos de galletería  
Facturas  
Definiciones para facturas  
Productos de confitería  
Definiciones para productos de confitería  
Disposiciones generales para productos panificados
- Sección 4 Productos de fideería  
Definiciones para productos de fideería  
Disposiciones particulares para productos de fideería

## CAPITULO 19

---

### ALIMENTOS AZUCARADOS

- Sección 1 Azúcares  
Definiciones para azúcares

	Disposiciones particulares para azúcares
	Azúcares de hidrólisis de polisacáridos
	Definiciones para azúcares de hidrólisis de polisacáridos
	Disposiciones particulares para azúcares de hidrólisis de polisacáridos
	Lactosa
	Definiciones para lactosa
	Disposiciones particulares para lactosa
Sección 2	Miel y Productos Relacionados
	Miel
	Definiciones para miel
	Disposiciones generales para miel
	Disposiciones particulares para miel
	Jalea real
	Definiciones para jalea real
	Disposiciones particulares para jalea real
	Polen
	Definiciones para polen
	Disposiciones generales para polen
	Disposiciones particulares para polen
Sección 3	Productos a base de azúcar
	Confituras
	Definiciones para confituras
	Disposiciones generales para confituras
	Disposiciones particulares para confituras
	Dulces
	Definiciones para dulces
	Disposiciones generales para dulces
	Disposiciones particulares para dulces
Anexo 1	Gomas naturales
	Resinas
	Plastificantes
	Ceras
	Otros

## CAPITULO 20

### FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS

Sección 1	Disposiciones generales para frutas y hortalizas
Sección 2	Frutas
	Definiciones para frutas
	Disposiciones generales para frutas
	Disposiciones particulares para frutas
Sección 3	Hortalizas
	Definiciones para hortalizas
	Disposiciones generales para hortalizas
	Disposiciones particulares para hortalizas
Sección 4	Conservas vegetales
	Definiciones para conservas vegetales
	Disposiciones generales para conservas vegetales
	Conservas de tomates
	Definiciones para conservas de tomate
	Disposiciones generales para conservas de tomate
	Disposiciones particulares para conservas de tomate
Sección 5	Jugos
	Definiciones para jugos
	Disposiciones generales para jugos
	Disposiciones particulares para jugos
Sección 6	Encurtidos
	Definiciones para encurtidos
	Disposiciones generales para encurtidos

## CAPITULO 21

### CACAO Y DERIVADOS

Sección 1	Cacao en grano y derivados
-----------	----------------------------

	Definiciones para cacao en grano y derivados
	Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados
Sección 2	Chocolates
	Definiciones para chocolates
	Disposiciones generales para chocolates
	Disposiciones particulares para chocolates
Sección 3	Bombones con chocolate
	Definiciones para bombones con chocolate

## CAPITULO 22

### CAFE, TE Y YERBA

Sección 1	Café
	Definiciones para café
	Definiciones para sucedáneos del café
	Disposiciones generales para café
	Disposiciones generales para sucedáneos del café
	Disposiciones particulares para café
	Disposiciones particulares para sucedáneos del café
Sección 2	Té
	Definiciones para té
	Disposiciones generales para té
	Disposiciones particulares para té
Sección 3	Yerba mate
	Definiciones para yerba mate
	Disposiciones generales para yerba
	Disposiciones particulares para yerba mate cimarrón

## CAPITULO 23

### SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS

Sección 1	Sal
	Definiciones para sal
	Disposiciones generales para sal
Sección 2	Condimentos
	Definiciones para condimentos
	Disposiciones generales para condimentos
	Disposiciones particulares para condimentos
Sección 3	Vinagre
	Definiciones para vinagre
	Disposiciones generales para vinagre
	Disposiciones particulares para vinagre
Sección 4	Salsas
	Definiciones para salsas
	Disposiciones generales para salsas
Sección 5	Caldos y sopas
	Definiciones para caldos y sopas
	Disposiciones generales para caldos y sopas
	Disposiciones particulares para caldos y sopas

## CAPITULO 24

### PRODUCTOS PROTEICOS Y LEVADURAS

Sección 1	Productos proteicos vegetales
	Definiciones para productos proteicos vegetales
	Disposiciones generales para productos proteicos vegetales
	Disposiciones particulares para productos proteicos vegetales
Sección 2	Agentes leudantes
	Definiciones para agentes leudantes
	Disposiciones particulares para agentes leudantes

**CAPITULO 25****AGUA Y BEBIDAS SIN ALCOHOL**

- Sección 1 Agua  
Definiciones para agua  
Disposiciones generales para agua  
Aguas envasadas  
Definiciones para aguas envasadas  
Disposiciones generales para aguas envasadas  
Hielo  
Definiciones para hielo  
Disposiciones generales para agua, aguas envasadas y hielo
- Sección 2 Bebidas sin alcohol  
Definiciones para bebidas sin alcohol  
Disposiciones generales para bebidas sin alcohol  
Disposiciones particulares para bebidas sin alcohol

**CAPITULO 26****BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS**

- Sección 1 Vinos  
Definiciones para vinos  
Disposiciones generales para mostos y jugo de uva  
Disposiciones generales para vinos  
Disposiciones particulares para vinos
- Sección 2 Productos de cervecería  
Definiciones para productos de cervecería  
Disposiciones generales para productos de cervecería  
Disposiciones particulares para productos de cervecería
- Sección 3 Sidras  
Definiciones para sidras  
Disposiciones generales para sidras

**CAPITULO 27****BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA**

- Sección 1 Bebidas alcohólicas destiladas  
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas  
Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas
- Sección 2 Bebidas alcohólicas destiladas simples  
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas simples  
Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas simples
- Sección 3 Bebidas alcohólicas destiladas compuestas  
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas compuestas  
Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas compuestas
- Sección 4 Aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía  
Definiciones para aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía
- Sección 5 Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas

**CAPITULO 28****HELADOS**

- Sección 1 Definiciones  
Sección 2 Disposiciones generales para helados  
Sección 3 Disposiciones particulares para helados

**CAPITULO 29****ALIMENTOS MODIFICADOS**

- Sección 1 Definiciones generales  
Definiciones para alimentos modificados en su valor energético  
Definiciones para alimentos modificados en su composición glucídica  
Definiciones para alimentos modificados en su composición proteica  
Definiciones para alimentos modificados en su composición lipídica  
Definiciones para alimentos modificados en su composición mineral  
Definiciones para alimentos para lactantes y niños de corta edad  
Definiciones para bebidas para deportistas
- Sección 2 Disposiciones generales  
Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético  
Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica  
Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica  
Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición mineral  
Disposiciones generales para alimentos fortificados o enriquecidos  
Disposiciones generales para alimentos de uso medicinal  
Disposiciones generales para alimentos para lactantes y niños de corta edad
- Anexo I Patrón para evaluar la calidad proteica de alimentos  
Valores de la digestibilidad real de las proteínas en el humano
- Anexo II
- Anexo III Nivel de enriquecimiento para alimentos de uso medicinal

**CAPITULO 30****ALIMENTOS VARIOS**

- Sección 1 Polvos para preparar alimentos  
Definiciones para polvos para preparar alimentos  
Disposiciones generales para polvos para preparar alimentos  
Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos
- Sección 2 Hongos y productos de hongos  
Definiciones para hongos y productos de hongos  
Disposiciones generales para hongos y productos de hongos  
Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos
- Sección 3 Platos preparados  
Definiciones para platos preparados  
Disposiciones particulares para platos preparados
- Sección 4 Productos de copetín  
Definiciones para productos de copetín  
Disposiciones particulares para productos de copetín

**CAPITULO 1**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Sección 1**

**Definiciones ①**

- 1.1.1. Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.
- 1.1.2. Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.
- 1.1.3. Alimento semielaborados. Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.
- 1.1.4. Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.
- 1.1.5. Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.
- 1.1.6. Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.
- 1.1.7. Ingredientes principales. Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrimentos y que caracterizan al alimento.
- 1.1.8. Nutrimento. Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece a alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.
- 1.1.9. Coadyuvante de elaboración. Es toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimentario por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.
- 1.1.10. Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.
- 1.1.11. Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento de consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación. ②③
- 1.1.12. Procedimiento alimentario. Es el conjunto de las operaciones y procesos alimentarios. Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.
- 1.1.13. Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercida sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.
- 1.1.14. Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.
- 1.1.15. Preparación culinaria. Es el alimento preparado mediante procedimiento de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.
- 1.1.16. Material alimentario. Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distingue los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y desinfección.
- 1.1.17. Consumidor. Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.
- 1.1.18. Consumidor final. Es toda persona que ingiere alimentos.
- 1.1.19. Alimento de consumo directo. Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.
- 1.1.20. Producto genuino. Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.
- 1.1.21. Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.
- 1.1.22. Alimento no genuino. Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.
- 1.1.23. Alimento falsificado. Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.
- 1.1.24. Alimento adulterado. Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.
- 1.1.25. Alimento contaminado. Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supera los límites establecidos en este reglamento. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.
- 1.1.26. Alimento alterado. Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 358/999 de 16/11/1999.

②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 285/009 de 15/06/2009.

- 1.1.27. Alimento mal rotulado. Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.
- 1.1.28. Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.
- 1.1.29. Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.
- 1.1.30. Sustancias residuales biológicas. Son las sustancias, incluidos sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos. Se las considera como contaminantes.
- 1.1.31. Alimento modificado. Es aquel alimento cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.
- 1.1.32. Alimento apto para el consumo. Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.
- 1.1.33. Alimento no apto para el consumo. Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que pueda originar en quien lo ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.
- 1.1.34. Alimento perecedero. Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.
- 1.1.35. Alimento refrigerado. Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7°C sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.
- 1.1.36. Alimento conservado. Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.
- 1.1.37. Alimento congelado. Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.
- 1.1.38. Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.
- 1.1.39. Empresa alimentaria. Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.
- 1.1.40. Titular de una empresa alimentaria. Es la persona física o jurídica que es responsable de las actividades de dicha empresa.
- 1.1.41. Oficinas Bromatológicas competentes. Son los organismos facultados por el ordenamiento legal y reglamentario vigente a controlar el cumplimiento del presente reglamento.
- 1.1.42. Control, examen o inspección bromatológicos. Es el estudio de las características generales de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.
- 1.1.43. Habilitación de una empresa alimentaria. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo 1.1.39.
- 1.1.44. Habilitación de alimentos. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.
- 1.1.45. Registro Bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.
- 1.1.46. Proveedor de empresas alimentarias. Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.
- 1.1.47. Industrialización de alimentos. Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.
- 1.1.48. Industria alimentaria. Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.
- 1.1.49. Fábrica de alimentos. Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.
- 1.1.50. Importación de alimentos. Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.
- 1.1.51. Importador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.
- 1.1.52. Exportación de alimentos. Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.
- 1.1.53. Fraccionamiento de alimentos. Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.
- 1.1.54. Fraccionador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.
- 1.1.55. Almacenamiento de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.
- 1.1.56. Depósito para alimentos. Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.
- 1.1.57. Distribución de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.
- 1.1.58. Comercialización de alimentos. Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.
- 1.1.59. Comercio alimentario. Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.



- 1.1.60. Manipulación de alimentos. Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.
- 1.1.61. Util alimentario o equipamiento alimentario. Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.
- 1.1.62. Envase alimentario. Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.
- 1.1.63. Envase primario o envoltura primaria o recipiente. Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.
- 1.1.64. Envase secundario o empaque. Es el envase destinado a contener uno o varios envases primarios.
- 1.1.65. Envase terciario o embalaje. Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.
- 1.1.66. Envase de primer uso. Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.
- 1.1.67. Envase característico. Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.
- 1.1.68. Rotulación. Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.
- 1.1.69. Denominación de venta del alimento. Es la denominación específica con que se comercializa el alimento. Sin perjuicio de las excepciones establecidas en este reglamento dicha denominación comprenderá alguna de las denominaciones definidas en el capítulo respectivo, y la denominación de calidad, cuando corresponda.
- 1.1.70. Cara principal. Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el dibujo alegórico, si los hubiere.
- 1.1.71. Lote. Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.
- 1.1.72. País de origen. Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.
- 1.2.5. El caso contemplado en el artículo anterior se aplicará a los alimentos nuevos de origen nacional y a los importados considerados en reglamentaciones extranjeras, regionales o internacionales de reconocido prestigio.
- 1.2.6. Los alimentos a que se refiere el artículo 1.2.4. podrán denominarse con el nombre específico dado en la reglamentación en que se encuentren contemplados o con nombres fantasía, siempre que se cumpla los principios generales de rotulación. Sólo se permite el uso de denominaciones genéricas en los casos en que esto se autorice a texto expreso.
- 1.2.7. Todos los alimentos, nacionales o extranjeros, deberán satisfacer las normas higiénicas establecidas en los capítulos correspondientes de este reglamento en los procesos de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización.
- 1.2.8. Desde el punto de vista macroscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos estarán libres de insectos y arácnidos o sus partes, sus huevos, sus larvas, restos de roedores u otros animales, excrementos de los mismos, partes vegetales o animales foráneas, cristales u otros productos extraños según el tipo de alimento de que se trate.
- 1.2.9. Desde el punto de vista microscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos deberán satisfacer las siguientes exigencias:
  - a) Su identificación histológica, cuando se trate de materiales tisulares, será satisfactoria;
  - b) Carecer de productos extraños
- 1.2.10. Desde el punto de vista sensorial los ingredientes alimentarios y los alimentos tendrán caracteres propios, sin olor, sabor, color o apariencia extraños.
- 1.2.11. Desde el punto de vista microbiológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no podrán contener:
  - a) microorganismos patógenos;
  - b) toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos;
  - c) agentes microbianos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar;
  - d) cualquier tipo de microorganismo que por su cantidad o por sus cualidades indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos. ☞
- 1.2.12. La composición química y las propiedades físicas de los ingredientes alimentarios y de los alimentos se adecuarán a las especificaciones que, en cada caso, establece esta reglamentación o, en ausencia de las mismas, las que establezcan organismos regional o internacionalmente reconocidos.
- 1.2.13. Desde el punto de vista inmunológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no deberán dar reacciones que caractericen la presencia de antígenos extraños al alimento de que se trate.
- 1.2.14. Se establecen los siguientes límites máximos de tolerancia para contaminantes inorgánicos:
  - a) para alimentos en general, exceptuándose aquellos para los que se establecen límites máximos particulares:

**Sección 2** ☞

**Características de los alimentos  
Disposiciones generales**

- 1.2.1. Los alimentos elaborados y semielaborados y los ingredientes y materiales alimentarios empleados en la preparación de alimentos, deberán ser genuinos.
- 1.2.2. Sólo podrán ser entregados al consumidor a cualquier título, alimentos aptos para el consumo.
- 1.2.3. Los alimentos que se entreguen al consumidor deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este capítulo y las disposiciones generales y particulares establecidas en el capítulo de este reglamento que los comprenda.
- 1.2.4. Los alimentos que no hayan sido específicamente contemplados en este reglamento deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este capítulo y las disposiciones generales establecidas en el capítulo que los comprenda, incluidos los aditivos. Las Oficinas Bromatológicas competentes que habiliten alimentos bajo estas condiciones elevarán los

Contaminante	Límite Máx. (mg/kg)
Antimonio	2.0
Arsénico (alimentos líquidos)	0.1

☞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 155/006 de 31/05/2006.

☞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 56/997 de 25/02/1997.

Reglamento Bromatológico Nacional

Arsénico (alimentos sólidos)	1.0
Plomo	2.0
Cobre	10.0
Estaño	250
Mercurio	0.05
Cadmio (alimentos líquidos)	0.1
Cadmio (alimentos sólidos)	0.2

b) para alimentos en particular:

Arsénico	Límite Máx. (mg/kg)
Grasas vírgenes	0.1
Grasas y emulsiones refinadas	0.1
Grasas hidrogenadas	0.1
Bebidas alcohólicas fermentadas	0.1
Bebidas alcohólicas destiladas	0.1
Leche (excluida la leche en polvo)	0.1

Cobre	Límite Máx. (mg/kg)
Aceites y grasas vírgenes	0.4
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1
Lactosa	2.0

1.2.17. Los límites máximos de micotoxinas presentes en los alimentos serán los siguientes:

Producto	Micotoxinas	Límite (mcg/kg o l)
Leche, derivados y productos lácteos	Aflatoxinas M1	0.5
Alimentos industrializados para niños de corta edad	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	<3
Otros alimentos y condimentos	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	(20 mientras que B1 no supere 5)
Arroz, cebada, porotos, café, maíz	Ocratoxina A	50
Maíz, cebada	Zearalenona	200
Jugos de frutas	Patulina	50

①①

Estaño	Límite Máx. (mg/kg)
Jugos de frutas cítricas (no envasados en lata)	150

Plomo	Límite Máx. (mg/kg)
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1
Chocolate endulzado	1.0
Jugos de frutas cítricas	0.3

1.2.15. Cuando se sospeche la contaminación de alimentos a consecuencia de un accidente nuclear, se empleará como referencia los valores máximos recomendados por el CODEX Alimentarius FAO/OMS, que se aplicarán por lo menos por un año siguiente al accidente.

A los efectos de este reglamento se entiende por accidente nuclear una situación donde la liberación incontrolada de radionucleidos al ambiente resulta en la contaminación de los alimentos que se comercializan ya sean de origen nacional o importados.

1.2.16. Los límites máximos para sustancias residuales biológicas serán los establecidos en el ANEXO 1 de este capítulo, sin perjuicio de los límites establecidos para otras sustancias en el CODEX Alimentarius FAO/OMS. ①

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 285/009 de 15/06/2009.

①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 155/006 de 31/05/2006.

ANEXO 1

LIMITE MAXIMO PARA PESTICIDAS ①

(Art. 1.2.16.)

**Nota:** Definiciones y abreviaturas empleadas en este anexo

Límite máximo de residuos (MRL) es la máxima concentración de un residuo de pesticida, resultante del empleo del mismo de acuerdo a las buenas prácticas agrícolas, se considera aceptable en alimentos, productos agrícolas o raciones para animales.

Límite residual externo (ERL) se refiere a un nivel de pesticida o contaminante, proveniente de fuentes ambientales (incluyendo un anterior uso agrícola), y no vinculado al uso directo o indirecto del mismo en el alimento en cuestión.

Se emplean asimismo niveles temporarios para estos límites (TMRL o TERL), en aquellos casos en que se ha adoptado un IDA también temporario o cuando a pesar de existir un IDA determinado, las buenas prácticas agrícolas no son lo suficientemente conocidas para el producto en cuestión como para proponer un MRL o ERL.

- (\*) indica en o cerca del límite de detección.
- E indica que se trata de un ERL.
- F indica que el residuo es liposoluble para la leche.
- PO implica que el (T) MRL incluye uso post-cosecha.
- V indica que el MRL abarca usos veterinarios.
- (Fat) implica que el MRL se aplica a la grasa de la carne.

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
001	Aldrin y Dieldrin	0.006 E,F	Leche
		0.02	Arroz con cáscara
		0.02 E	Granos de cereales
		0.05	Fruta
		0.1	Espárragos, Brócoli, Repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, pepinos, rábano picante, cebolla, chirivías, pimientos, morrones, papas, rábanos
		0.1 E	Huevos (calculado sobre el huevo sin cáscara), zanahorias, lechuga
002	Metil azinfos (buzatión)	0.2	Almendras, granos de cereales, semilla de algodón, porotos de soya (secos), semilla de girasol
		0.5	Vegetales (excepto los que figuren listados individualmente)
		1	Brócoli, Repollitos de Bruselas
		2	Alfalfa (verde), damasco, apio, frutos cítricos, melones
		4	Uvas, Kiwi (sobre la fruta entera), duraznos
10	Cáscaras de almendra		
003	Binapacril		Todos los límites residuales máximos fueron retirados luego del retiro del IDA temporal por la Reunión Conjunta sobre Residuos de Pesticidas llevada a cabo en 1982
004	Bromofós	0.05 (*)	Leche
		0.1	Habas (sin vaina), Brócoli, Repollo, Coliflor, Pepino, repollo tipo Kohlrabi, arvejas
		0.2	Semilla de colza, aceite de semilla de colza
		0.5	Paja de cebada, repollitos de Bruselas, grosellas blancas, paja de avena, cebollas, carne de oveja faenada (en la grasa), frutillas, remolacha azucarera (raíces), hojas de remolacha azucarera, tomates, pan blanco
		1	Grosellas negras, repollo (savoy), apio, cerezas, pasas (rojas, negras y blancas), habas, duraznos, peras, frambuesas, espinaca
		2	Manzanas, zanahorias, puerro, pelones, rábano, harina blanca, pan integral
		5	Aceite de oliva, aceitunas
005	Etil Bromofós	0.008 F	Leche
		0.02	Porotos (sin vaina), coliflor, cebollas, remolacha azucarera
		0.05	Repollo, frijoles, granos de maíz, pastura de maíz
		0.2	Lechuga
		0.5	Repollo, apio, pasas negras, grosellas blancas, repollo tipo Kohlrabi, duraznos, aceite de semilla de colza, frutillas, cerezas dulces
1	Repollitos de bruselas, pasas rojas		
2	Manzanas, zanahorias, carne vacuna faenada (en la grasa), peras, pelones, espinaca		
3	Carne de oveja faenada (en la grasa)		

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 285/009 de 15/06/2009.

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
006	Captafol		Se retiraron todos los límites residuales máximos luego del retiro del IDA por parte de la Reunión conjunta sobre Residuos de Pesticidas de 1985, la cual recomendó que no se empleara el captafol, en aquellos lugares que pudieran dar lugar a la aparición de sus residuos en alimentos
007	Captano	5	Pasas
		10	Bayas de arándano, pepinos, lechuga, pimientos, frambuesa
		15	Frutos cítricos, endivias, duraznos, pelones, ruibarbo, tomates
		20	Damascos, moras, pasas (negras y rojas), espinaca, frutillas
		25	Manzanas, peras
008	Carbaril	0.1 (*)	Leche, productos de la leche
		0.2	Carne vacuna faenada (en la grasa) carne de cabra faenada (en la grasa), papas, carne de oveja faenada (en la grasa), remolacha azucarera, harina de trigo
		0.5	Carne de ave (en la porción comestible), huevos (sobre base sin cáscara)
		1	Semilla de algodón, arvejas, nueces (sin cáscara), aceitunas procesadas, porotos de soya secos, granos de maíz dulce
		2	Raíces de remolacha, zanahorias, chirivías, maníes (enteros en la cáscara), rábano, nabas, harina integral
		3	Melones, cantalupos, calabazas, pepinos, calabaza
		5	Manzanas, bananas, malta, porotos, crucíferas, berenjenas, uvas, avena, peras, arvejas (en sus vainas) pimientos
		5	Carne de ave, arroz con cáscara y descascarado, centeno, tomates, trigo
		7	Moras, frutos cítricos, bayas de arándano, frutillas
		10	Damascos, espárragos, grosellas negras, moras, cerezas, kiwi, vegetales de hoja, nectarinas, nueces (enteras en cáscara), quimbombó, aceitunas (sin procesar), duraznos, pimientos, frambuesas, grano de sorgo
		20	Salvado de trigo
		100	Alfalfa, enredadera de haba, trébol, pastura de maíz, pastos, enredadera de guisantes, heno de maní, pastura de sorgo, enredadera de soja, remolacha azucarera
011	Carbofenotion	0.004 F	Leche
		0.02(*)	Pacanas (sobre base sin cáscara), papas, nueces de nogal
		0.1	Aceitunas sin procesar, remolacha azucarera
		0.2	Aceite de oliva
		0.5	Brócoli, repollitos de Bruselas, coliflor
		1	Manzanas, damascos, carne vacuna faenada (en la grasa), nectarinas, duraznos, peras, pelones, ovejas, carne de oveja faenada (en la grasa)
		2	Frutos cítricos, espinaca
012	Clordano	0.002	Leche
		0.02	Almendras, porotos, frutas y vegetales, aceite de semilla de algodón, huevos, maíz, avena, almendras, pacanas, arroz, centeno, sorgo, aceite de soya, nueces de nogal
		0.05 E	Aceite de semilla de algodón crudo, aceite de semilla de lino, carne (grasa), aceite de soya (crudo), carne de ave faenada (en la grasa), trigo
		0.3	Remolachas azucareras
013	Clordimeform	2	Semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (crudo)
013	Clordimeform	No deben presentarse residuos al límite de detección actual de 0.5 mg/kg	Carne vacuna faenada (en la grasa), aceite de semilla de algodón comestible, productos lácteos, leche de vacunos, cabras y ovejas, carne faenada de cerdo, aves y ovejas
014	Clorfenvinfos	0.008	Leche de vacunos, ovejas y cabras
		0.05	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, semilla de algodón, berenjenas, maíz, hongos, cebollas, maníes (sin cáscara), papas, arroz, boniatos
		0.1	Coliflor, rábano, tomates
		0.2	Carne vacuna faenada (en la grasa), apio
		1	Frutos cítricos.
015	Clormecuat	0.1(*)	Leche de vacunos, cabras y ovejas, productos lácteos
		1	Uvas, pasas, y otros productos de la vid, secos
		3	Peras
		5	Centeno, trigo
		10	Avena
		50	Paja de centeno
016	Clorbencilato	0.05(*)	Leche de vacunos, cabras y ovejas
		0.2	Almendras, tomate, nueces de nogal
		1	Cantalupos, frutos cítricos, melones

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		2	Uvas, peras
		5	Manzanas
017	Clorpirifos	0.01(*) F	Leche
		0.05(*)	Coliflor, apio, semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (cruda), huevos, hongos, cebollas, papas, repollo rojo, remolachas azucareras
		0.1	Lechuga, carne faenada de aves (en la grasa), arroz con cáscara
		0.2	Porotos, berenjenas, frambuesas, carne faenada de oveja (en la grasa), carne de pavo faenada (en la grasa y la piel)
		0.3	Frutos cítricos
		0.5	Zanahorias, peras, pimientos, tomates
		1	Manzanas, uvas, kale, repollo chino
		2	Carne faenada de vacuno (en la grasa), kiwi
018	Cumafos		Los límites residuales máximos fueron retirados
019	Crufomato	0.05	Leche (incluyendo las de camellos y búfalos)
		1	Carne
020	2,4-D	0.05 (*)	Leche, productos lácteos, carne, huevos
		0.1	Grosellas negras, frambuesas, otras moras
		0.2	Papas
		0.5	Centeno, avena, cebada, trigo
020	2,4-D	2 TMRL	Frutos cítricos
021	DDT	TMRL	
		0.05 E, F	Leche
		0.1 E	Granos de cereales
		0.5 E	Huevos (sobre base libre de cáscara)
		1	Frutas, vegetales
		5 E	Carne faenada
022	Diazinon	0.02	Leche
		0.1	Almendras, cebada, semilla de algodón, maníes (sobre base libre de cáscara), pacanas (sobre base libre de cáscara), arroz pulido, semilla de cártamo, nueces de nogal (sobre base libre de cáscara), trigo, semilla de girasol
		0.5	Frutas, vegetales (excepto vegetales de hoja y maíz dulce)
		0.7	Carne faenada de vacuno (en la grasa), frutos cítricos, vegetales de hoja, duraznos, carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), maíz dulce (mazorcas y granos)
		2	Aceite de oliva, aceitunas sin procesar
025	Diclorvos	0.02	Leche
		0.05	Carne faenada de vacuno, huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra, carne faenada de cerdo, aves, carne faenada de oveja
		0.1	Frutas (por ejemplo manzanas, peras, duraznos, frutillas, etc.), alimentos diversos que no se especifiquen (por ejemplo pan, torta, queso, carnes cocidas, etc.)
		0.5	Productos molidos a partir de grano crudo, hongos, vegetales (excepto lechuga)
		2	Granos de cereales, granos de café verde, lentejas, maníes, porotos de soja
		5	Granos de cacao
026	Dicofol	1	Frutillas, tomates.
		2	Pepinos.
		5	Frutas (excepto frutillas), té (manufacturado, seco), vegetales (excepto pepinos, tomates), lúpulo (secos)
027	Dimetoato	1	Pepinos, frutillas, tomates
		2	Frutos cítricos, pasas negras
028	Dioxation	0.008 F	Leche
		0.1 (*)	Damascos, cerezas, duraznos, pelones
		1	Carne faenada de vacunos, cabras, cerdos, ovejas (en todos los casos en la grasa)
		2	Uvas
		3	Frutos cítricos
		5	Manzanas, duraznos
029	Difenilo	110	Frutos cítricos
030	Difenilamina	5	Manzanas
031	Dicuat	0.01 (*)	Leche
		0.05 (*)	Huevos, carne, productos cárnicos, vegetales



Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		0.1	Aceite de semilla de algodón (comestible), maíz, cebollas, peras, aceite de semilla de colza (comestible), aceite de semilla de sésamo (comestible), remolacha azucarera, aceite de semilla de girasol (comestible)
		0.2	Papas, arroz (descascarado y/o pulido), harina de trigo (blanca)
		0.5	Porotos, semilla de girasol
		1	Semilla de algodón
		2	Semilla de colza, sorgo, harina de trigo (blanca)
		5	Cebada, semilla de amapola, arroz con cáscara, salvado de trigo
032	Endosulfán	0.1	Arroz con cáscara
		0.2	Zanahorias, cebolla (bulbos), papas, boniatos
		0.5	Aceite de semilla de algodón (crudo)
		1	Semilla de algodón
		2	Frutas, vegetales (excepto zanahorias, papas, boniatos, cebollas)
		30	Té (manufacturado seco)
033	Endrín	0.0008 E,F	Leche
		0.02 (*)	Manzanas, cebada, aceite de semilla de algodón (comestible), arroz (descascarado o pulido), sorgo, maíz dulce, trigo
		0.1	Semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (crudo)
		0.1 E	Carne faenada (en la grasa)
		0.2	Huevos (sobre base libre de cáscara)
		1	Carne faenada de ave (en la grasa)
034	Etión	0.02 F	Leche
		0.05 (*)	Mazorcas de maíz
		0.1 (*)	Almendras, damascos, cerezas, castañas, pacanas (sobre base libre de cáscara), nueces de nogal (sobre base libre de cáscara)
		0.2 (*)	Huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra (en la grasa), carne faenada de caballo (en la grasa), carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de ave (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), asaduras comestible
		0.5	Semilla de algodón, pepinos, calabaza
		1	Carne vacuna faenada (asadura comestible), berenjenas, ajo, nectarinas, cebollas, duraznos, pimientos
		2	Manzanas, porotos, frutos cítricos, uvas, melones, peras, pelones, frutillas, tomates
		2.5	Carne vacuna faenada (en la grasa)
		5	Té (manufacturado seco)
035	Etoxiquina	3	Manzanas, peras
036	Fenclorfos	0.01 (*)	Aves
		0.05	Huevos (sobre base libre de cáscara)
		0.08 F	Leche
		2	Carne faenada de cerdo (en la grasa)
036	Fenclorfos	10	Carne faenada de vacuno, cabras, oveja (en todos los casos en la grasa)
037	Fenitrotion	TMRL	
		0.002 (*) E,F	Leche
		0.05 (*) E	Carne vacuna faenada (en la grasa)
		0.05 (*)	Pepinos, cebolla, papas
		0.1	Coliflor, granos de cacao, berenjenas, pimientos, porotos de soya (secos)
		0.2	Pan (blanco), puerros, rábano
		0.5	Manzanas, repollo, repollo rojo, cerezas, uvas, lechuga, frutillas, té (verde, seco), tomates, peras, arvejas
		1	Harina de trigo (blanca), durazno, arroz (pulido)
		2	Salvado de trigo procesado, frutos cítricos
		5	Harina integral de trigo
		10	Granos de cereales
		20	Salvado de trigo sin procesar, salvado de arroz
038	Fensulfotión	0.02(*)	Bananas, carne faenada de vacuno, cabra, oveja (en la grasa en todos los casos)
		0.05(*)	Maníes (sobre base libre de cáscara), ananá
		0.1	Grano de maíz, incluyendo mazorcas de maíz de campo y maíz inflado, cebollas, papas, remolachas azucareras, raíces de rutabaga, tomates
039	Fentiión	0.05	Leche
		0.05(*)	Papas
		0.1	Porotos, cebollas, arroz, boniatos, trigo

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		0.2	Jugo de cítricos, calabaza
		0.5	Uvas, arvejas, tomates
		1	Bananas, repollo, aceitunas, coliflor, aceite de oliva, pelones
		2	Manzanas, carne faenada de vacuno (en la grasa), cerezas, frutos cítricos, lechuga, duraznos, peras, frutillas
040	Fentin	0.05 (*)	Maníes (sobre base libre de cáscara), nuez pecan (sobre base libre de cáscara)
		0.1 (*)	Granos de cacao, café (granos crudos), arroz con cáscara
		0.1	Papas, arracachas
		0.2	Zanahorias, remolachas azucareras
		1	Apio
041	Folpet	2	Cantalupos, cebollas, sandías, pepinos
		5	Tomates
		10	Manzanas, frutos cítricos
		15	Cerezas, lechuga, frambuesas
		20	Frutillas
		25	Moras, uvas
		30	Pasas (frescas)
042	Formotión	0.2	Frutos cítricos
043	Heptaclor	0.006 E, F	Leche
		0.01 E	Frutos cítricos, ananá
		0.02 E	Semilla de algodón, cereales sin procesar, porotos de soya, aceite de soya comestible, tomates
		0.05 E	Huevos (sobre base libre de cáscara), vegetales (excepto zanahoria, soya, remolacha azucarera, tomate)
		0.2 E	Zanahoria, carne faenada de vacuno y de ave (en ambos casos en la grasa)
		0.5 E	Aceite de soya (crudo)
045	Cianuro de Hidrógeno	6	Harina.
		75	Granos de cereales
046	Fosfuro de hidrógeno	0.01	Copos de cereales, granos de cacao, alimentos secos, frutas secas, vegetales secos, harina y otros productos de cereales sometidos a molienda, nueces y maníes, especias
		0.1	Granos de cereales
047	Bromuro inorgánico	20	Frutas, ciruelas (secas)
		30	Frutos cítricos, frutos secos, frutillas
		50	Granos de cereales, duraznos (secos), harina integral de trigo
		75	Avocados
		100	Dátiles (secos), uvas secas
		250	Higos secos
		400	Hierbas, especias
048	Lindano	0.01F	Leche
		0.05(*)	Papas, semillas de colza
		0.1	Arvejas, raíces de remolacha azucarera, tops de remolacha azucarera
		0.1E	Huevos
		0.2E	Zanahorias
		0.5	Manzanas, repollitos de Bruselas, repollo, repollo (savoy), coliflor, granos de cereales (incluyendo arroz), cerezas, pasas rojas, uvas, peras, pelones
		0.7E	Carne faenada de ave (en la grasa)
		1	Manzanas, granos de cacao, manteca de cacao, masa de cacao, repollo tipo kohlrabi, rábano
		2	Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), endibia, lechuga, espinaca, tomates
		3	Bayas de arándano, frutillas
049	Malatión	0.5	Moras, coliflor, coles rizadas, berenjenas, repollo tipo Kohlrabi, peras, arvejas en la vaina
		0.5	Pimientos, vegetales de raíz (excepto nabos), acelga
		1	Apio, frutillas
		2	Manzanas, porotos (verdes), harina integral de trigo y centeno
		3	Kale, tomates, nabos
		4	Frutos cítricos
		5	Brócoli
		6	Cerezas, duraznos, pelones

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		8	Porotos (secos), grosellas negras, repollo, granos de cereales, endibias, frutas secas uvas, lentejas, lechuga, nueces (enteras en la cáscara), frambuesas, espinacas
		20	Salvado de centeno y de trigo (sin procesar)
051	Metidatión	0.0008(*)F	Leche
		0.02(*)	Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, oveja y ave, grasa de vacuno, cerdo, ave y oveja, aves, huevos (sobre base sin cáscara), papas
		0.1	Porotos, grano de maíz, arvejas, grano de sorgo, té (manufacturado seco), tomates
		0.2	Damascos, coliflor, cerezas, semillas de algodón, uvas, vegetales de hoja, nectarinas, duraznos, pelones, repollo
		0.5	Manzanas, peras
		1	Aceite de semilla de algodón (crudo)
		2	Limonos y limas (incluyendo citrons), naranjas dulces y amargas, toronjas y pomelos
		3	Lúpulo (secos)
		5	Mandarinas
053	Mevinfos	0.05	Melones
		0.1	Porotos, zanahorias, cebolla, arvejas, papas, nabos
		0.2	Damascos, frutos cítricos, pepinos, peras, tomates
		0.5	Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, espinaca
		1	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, cerezas, coles rizadas, frutillas
054	Monocrotofos	0.002(*)	Leche
		0.02(*)	Carne faenada de vacuno, cabra, cerdo y oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, cabra y oveja, huevos (sobre base libre de cáscara), aves, productos lácteos
		0.05(*)	Zanahorias, aceite de semilla de algodón, grano de maíz, papas, porotos de soja, remolacha azucarera, nabos
		0.1	Granos crudos de café, semilla de algodón, cebolla, arvejas
		0.2	Porotos, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, frutos cítricos
		1	Manzanas, lúpulo (secos), peras, tomates
055	Ometoato	1	Pimientos, frutillas, tomates
		2	Frutos cítricos, pasas negras
056	Orto-fenil fenol	3	Cerezas, nectarinas
		10	Cantalupos (porción comestible), frutos cítricos, pepinos, pimientos, ananá, tomates
		15	Pelones, boniatos
		20	Zanahoria, duraznos
		25	Manzanas, peras
057	Paraquat	0.01(*)	Leche
		0.05(*)	Aceite de semilla de algodón (comestible y refinado), vegetales, asadura comestibles de vacuno, cerdo y oveja (excepto riñón), aceite de semilla de girasol (crudo y comestible), carne (vacuno, cerdo, oveja)
		0.1	Maíz, porotos de soja
		0.2	Semilla de algodón, lúpulo, secos, frutos de pasionaria
		0.5	Arroz pulido, sorgo, riñones de vacuno, cerdo y oveja
		1	Aceitunas sin procesar
		2	Semilla de girasol
		10	Arroz con cáscara
058	Paration	0.5	Otros vegetales
		0.7	Vegetales (excepto zanahorias)
		1	Damascos, frutos cítricos, duraznos
059	Metil paration	0.05	Aceite de semilla de algodón
		0.05(*)	Lúpulo (conos secos), remolachas azucareras
		0.2	Cantalupos, repollos firmes tipo Kale, pepinos, otros frutos, melones, té (fermentado y secado), tomates
060	Fosalonemet	0.05(*)	Carne faenada de oveja
		0.1(*)	Castañas, pacanas, papas, semilla de colza
		0.5	Grasa de oveja
		1	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, frutos cítricos, pepinos, lechuga, arvejas, frutillas, tomates
		2	Raíz de remolacha, lúpulo (secos), peras
		5	Manzanas, uvas, duraznos, pelones
		10 TMRL	Cerezas

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
061	Fosfamidon	TMRL	
		0.05(*)	Vegetales de raíz, (incluyendo papas)
		0.1	Granos de cereales, tomates, sandías, pepinos, lechuga
		0.2	Porotos, brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, zanahorias, arracachas, cerezas, repollos firmes tipo Kale, pimientos verdes, duraznos, arvejas, pelones, espinaca, frutillas
		0.4	Frutos cítricos
062	Butóxido de piperonilo	0.5	Manzanas
		18	Frutos, frutos secos, semillas aceiteras, nueces de árbol, vegetales, vegetales secos
		8T	Maníes
063	Piretrinas	20	Granos de cereales, pescado seco
		1	Frutas, frutas desecadas, semillas aceiteras, maníes, vegetales, vegetales desecados
064	Quintozene	3	Granos de cereales, pescado
		0.01	Porotos (excepto los blancos comunes), pimientos (tipo campana)
065	Tiabendazol	0.02	Brócoli, repollo
		0.1	Tomates
		0.2	Porotos, blancos comunes, papas
		0.3	Semilla de algodón
		1	Bananas (en el producto entero)
		2	Maníes (granos)
		3	Lechuga
		5	Maníes (en el producto entero)
		0.1(*)	Carne faenada de vacuno, cabra, caballo, cerdo y oveja, y productos cárnicos derivados de cada uno, leche
		0.1	Cebollas
066	Triclorform	0.2	Granos de cereales
		1	Melazas de remolacha azucarera
		2	Tomates
		3	Bananas, frutillas
		5	Papas (lavadas antes del análisis), remolachas azucareras, pulpa de remolacha azucarera
		10	Manzanas, frutos cítricos, cebollas, tops de remolachas azucareras
		0.05	Zanahorias, berenjenas, leche, perejil, remolachas azucareras
067	Cihexatina	0.1	Alcachofas, porotos (negros, verdes, lima), carne faenada de vacuno, porcino, ovino, y productos y grasas derivados de todos ellos, semillas de lino, arvejas, semillas de mostaza, maníes (sobre base libre de cáscara), calabazas, rábano, aceite de cártamo, porotos de soya, nabos
		0.2	Bananas, raíz de la remolacha, repollitos de Bruselas, coliflor, apio, Kale, duraznos, maíz dulce (granos y mazorcas), tomates
		0.5	Repollo, uvas, lechuga, espinaca
		1	Pimientos, frutillas
070	Bromopropilato	0.05(*)	Leche y productos lácteos
		0.2	Carne
		0.5	Pimientos con forma de campana, pepinos, melones
		1	Pepinillos
073	S-metil-demeton	2	Manzanas, frutos cítricos, peras, té (manufacturado seco), tomates
		1	Semilla de algodón, vegetales
074	Disulfoton	5	Manzanas, bananas, cerezas, frutos cítricos, uvas, lúpulo (secos), nectarinas, duraznos, peras, pelones, frutillas, té (manufacturado seco)
		0.1(*)	Granos de café, maníes (granos), pacanas, ananá, porotos de soya (secos)
		0.2	Granos de cereales (excepto de arroz y maíz)
		0.5	Apio, maíz, papas, arroz con cáscara, remolachas azucareras (raíces), vegetales
		5	Cultivos para pasturas (verde)
075	Propoxur	10	Heno de alfalfa, heno de trébol
		0.05(*)	Carne faenada, leche
		0.1	Arroz (descascarado)
		0.5	Vegetales de raíz
		3	Manzanas, grosellas negras, cerezas, pasas (rojas), grosellas blancas, otros vegetales, duraznos, peras, pelones, frutillas
		5	Raciones de animales leguminosas

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
076	Tiometon	0.05(*)	Zanahorias, plantas forrajeras, semillas de mostaza, papas, semilla de colza, cereales crudos, remolachas azucareras, tops de remolachas azucareras
		0.1(*)	Aceite de semilla de algodón, maíz (hojas, tallos y mazorcas), paja (cultivos de grano)
		0.5	Manzana, damascos, porotos, repollo, apio, cerezas dulces, achicoria, berenjenas, endivias, uvas, lechuga, perejil, duraznos, maníes (enteros), peras, arvejas (verdes en la vaina), pimientos, pelones, membrillos, frutilla, tomates
		2	Lúpulo (secos)
077	Metil-tiofanato	0.1(*)	Granos de cereales, grasa de pollo, carne de pollo, cebolla, remolachas azucareras
		0.5	Pepinos
		1	Bananas, hongos
		2	Porotos (habas, etc.), pepinillos, pelones
		5	Manzanas, zanahorias, pasas negras, grosellas blancas
		5	Lechuga, peras, frambuesas, frutillas, remolacha azucarera (tops), tomates
		10	Cerezas, frutos cítricos, uvas, duraznos
		20	Apio
079	Amitrol		El empleo del amitrol debería restringirse para aquellas situaciones en las que los no se espera que aparezcan residuos en los alimentos
080	Chinometionat	TMRL	
		0.01(*)	Leche
		0.02(*)	Nueces macadamias
		0.05(*)	Carne faenada
		0.1	Almendras (pepitas), avocados, granos de cereal, pepinos, pasas (negras, rojas, blancas), pepinillos, grosellas blancas, uvas
		0.2	Manzanas
		5	Papayas (en la fruta entera)
081	Clorotalonil	0.1	Maníes (granos), papas
		0.5	Porotos (lima, sin vaina), maníes (enteros)
		1	Zanahorias, remolachas azucareras, maíz dulce
		5	Porotos (verdes, en la vaina), brócoli, repollitos de Bruselas
		5	Repollo, coliflor, frutos cítricos, bayas de arándano, pepinos, melones, cebollas, calabazas, calabaza, tomates
		10	Grosellas negras, cerezas, achicoria (brotes), coles rizadas, endibias, kale, lechuga de cabeza, pimientos, frambuesas
		15	Apio
082	Diclofluanid	0.1	Cebada, granos de cereales, avenas, cebollas (en el bulbo), papas, centeno, trigo
		0.5	Paja de trigo
		1	Berenjenas, lúpulo (secos)
		2	Porotos (verdes en la vaina), cerezas, pimientos, tomates
		5	Manzanas, pepinos, duraznos, peras
		7	Grosellas blancas
		10	Grosellas negras, lechugas, frutillas
		15	Pasas (rojas, blancas y negras), uvas, frambuesas
083	Dicloran	0.5	Pepinillos, tomates
		2	Habas
		5	Grosellas negras, pasas (rojas, blancas y negras), damascos, zanahorias, uvas, lechuga, nectarinas, pelones, frambuesas, frutillas
084	Dodine	2	Cerezas
		5	Manzanas, uvas, duraznos, peras, frutillas
085	Fenamifos	0.05(*)	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, semilla de algodón, kiwi, melones, maníes (granos), ananá, porotos de soya (desecados), remolachas azucareras
		0.1	Bananas, granos de café (verde), granos de café (tostado), uvas, boniatos
		0.2	Zanahorias, tomates, papas
		0.5	Naranjas (enteras)
086	Metil pirimifos	0.05	Huevos, carne faenada, leche, arvejas, papas
		0.5	Porotos (con vaina), pan blanco, queso, frutos cítricos, dátiles
		1	Pan (integral), zanahorias, pepinos, pasas (negras), grosellas blancas, pimientos, frambuesas, arroz pulido, frutillas, tomates, cebollas de verdeo



Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		2	Manzanas, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, cerezas, kiwi, peras, pelones, arroz (descascarado), harina de trigo (blanco)
		2 PO	Maníes (granos)
		5	Lechuga, hongos, aceitunas, espinaca, harina integral (de trigo y de centeno)
		10	Granos de cereales, aceite de maní
		20	Salvado de arroz, salvado de trigo
086	Metil pirimifos	25 PO	Maníes (enteros)
089	Sec-butilamina		Se eliminaron todos los límites máximos residuales del Codex luego del retiro del IDA por parte de la reunión conjunta sobre residuos de pesticidas de 1984
090	Metil clopirifos	0.01(*)	Leche
		0.05	Grasa de vacuno, vacunos, carne de vacuno faenada, subproductos de la faena del vacuno, sub-productos de pollo, huevos
		0.1	Alcachofas, porotos, repollo, col china, berenjenas, lechuga, pimientos, rábano, arroz, té (verde)
		0.5	Manzanas, duraznos, tomates, pan blanco
		2	Harina, pan integral
		10	Maíz, sorgo, trigo
		20	Salvado de trigo
091	Cianofenfos		Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados
092	Demeton		Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados
096	Carbofurano	0.05 (*)	Vacunos, cabras, caballos, cerdos, ovinos (carne faenada, grasa, subproductos), leche
		0.1	Banana, cebada, berenjena, café (granos crudos), repollo tipo Kohl, lechuga, maíz, semilla de mostaza, avena, semillas oleaginosas, cebollas, duraznos, maníes (granos), peras, sorgo, frutillas, raíces de remolacha azucarera, caña de azúcar, maíz dulce (granos), tomates, trigo
		0.2	Coliflor, arroz (descascarado), porotos de soya, hojas de remolacha azucarera
		0.5	Repollo, Zanahorias, papas
		2	Repollitos de Bruselas
		5	Alfalfa (fresca), lúpulo (desechados), pastura de maíz (fresco)
		20	Heno de alfalfa
097	Cartap	0.1	Castañas (semilla incluyendo el pericarpio), jengibre, papas, arroz descascarado, maíz dulce
		0.2	Repollo
		1	Uvas, rábano
		2	Col china
		5	Lúpulo (desechados)
		20	Té (verde, desecado)
099	Edifenfos	0.01 (*)	Huevos, leche
		0.02	Vacunos y aves (carne faenada, subproductos), arroz pulido
		0.1	Arroz descascarado
		1	Salvado de arroz
100	Metamidofos	0.01 (*)	Vacunos, cabras, ovinos (carne faenada y grasa), leche
101	Pirimicarb	0.05 (*)	Cebada, frutos cítricos (excepto naranja), semilla de algodón, huevos (sobre base libre de cáscara), carne, leche, avenas, pastinacas, pacanas, papas, rábano, remolachas azucareras, maíz dulce, nabos, trigo, beetroots
		0.1	Porotos (sin vaina)
		0.2	Arvejas, semilla de colza
		0.5	Grosellas negras, repollo tipo Kohl, puerros, cebollas, duraznos, pelones, frambuesas, frutillas, naranjas (dulces, amargas)
		1	Porotos, pimientos en forma de campana, brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, apio, pepinos, endibias, pepinillos, lechugas, perejil, frutas de pepita, tomates, berro, espinaca
		2	Pimientos tipo chile
		20	Alfalfa (heno, sobre base seca)
		50	Alfalfa (verde, sobre base seca)
102	Hidrazida maleica	15	Cebollas
		50	Papas
103	Fosmet	0.02 (*) F	Leche
		0.05	Papas
		0.1	Arvejas (frescas o desecadas)
		0.2	Maíz (granos y mazorcas, sin vainas)
		1	Carne faenada de vacuno (en la grasa)

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		5	Frutos cítricos, damascos, nectarinas
		10	Moras, boniatos (lavados antes del análisis), manzana, uvas, pastura de maíz, pastura o heno de arvejas, o pastura de arvejas (secado) enredaderas de arvejas (verdes sobre peso fresco), durazno, pera
		15	Kiwis
		40	Pastura de alfalfa, alfalfa verde fresca (sobre peso fresco), porotos comunes, pepinos
105	Ditiocarbamatos	0.1	Papas
		0.2	Trigo
		0.5	Zanahorias, porotos comunes, pepinos
		1	Bananas, cerezas, endibias, melones (excepto sandía), pelones (incluyendo ciruelas secas)
		3	Manzana, durazno, pera, frutillas, tomates
		5	Apio, pasas (negras, blancas, rojas), uvas
107	Etiofencarb	0.02 (*)	Carne faenada de vacuno o cerdo, carne de ave, leche, huevos (sobre base libre de cáscara)
		0.05	Cebada, avenas, centeno, trigo
		0.1	Plantas forrajeras, remolacha azucarera
		0.2	Porotos (sin vainas), porotos de soya (sin vainas)
		0.5	Rábano, papas
		1	Pepinos
		2	Crucíferas (excepto col china), pasas (blancas y rojas), berenjenas, paja de trigo, poroto común
		5	Manzanas, damascos, alcachofas, col china, duraznos, peras, tops de remolacha azucarera
109	Oxido de fenbutatina	0.02 (*)	Carne faenada, de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos, leche
		0.2	Hígado y riñón de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos
		11	Pepinos, berenjenas, pepinillos, melones, morrones dulces
		3	Pelones, frutillas
		5	Manzanas, cerezas (dulces y amargas), frutos cítricos, uvas, peras
		7	Pulpa de cítricos (desechada), duraznos
110	Imazalil	20	Bagazo de manzana (desechado)
		(*)	Grano de trigo
		0.1	Paja de trigo
		0.5	Pepinos, pepinillos
		2	Bananas (enteras)
111	Iprodiones	0.1	Ajo, cebolla
		0.2	Porotos (secos)
		1	Achicoria
		3	Arroz (descascarado, sin pulir)
		5	Pasas negras, pepino, Kiwi, morrones dulces, frambuesas, tomates
		10	Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, peras, pelones, frutillas
113	Propargite	0.1 (*)	Almendras, semilla de algodón, maíz, (granos), maníes (granos), papas, nueces de nogal
		0.1	Huevos, carne y aves faenadas (en la grasa)
		0.2	Porotos (secos)
		0.5	Pepinos
		2	Tomates, higos
		5	Manzanas, frutos cítricos, peras, grano de sorgo
		7	Damascos, nectarinas, duraznos, pelones, frutillas
		10	Maíz (pastura y forraje), uvas, maníes (heno y pastura), uvas secas (incluyendo los distintos tipos de pasas), sorgo (pastura y forraje) té (manufacturado seco)
		20	Porotos (en sus vainas),
		30	Lúpulo (desechadas)
		40	Pulpa de cítricos (desechada), uvas exprimidas (desechadas)
		50	Alfalfa (fresca), heno de menta
		75	Heno de alfalfa
		80	Bagazo de manzana (desechado)
114	Guazatina	0.1 (*)	Ananá, papas, cereales crudos, caña de azúcar
		5	Frutos cítricos, melones
115	Tecnazene	0.1	Vegetales (excepto achicoria, lechuga y papas)
		0.2	Achicoria

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		1	Papas (lavadas antes del análisis)
		2	Lechuga
116	Triforine	0.02	Tamarillo
		0.1	Granos de Cereales
		0.2	Repollitos de Bruselas
		0.5	Cucurbitáceas, tomates
		1	Porotos, moras, pasas (rojas y negras), grosellas blancas, frutillas
		2	Manzanas, cerezas, pelones
		5	Duraznos
117	Aldicarb	0.01 (*)	Carne faenada, leche
		0.02 (*)	Porotos de soya
		0.05 (*)	Maíz, cebollas, maníes, remolachas azucareras
		0.1	Porotos (desechados granos de café, semilla de algodón, boniatos)
		0.2	Sorgo
		0.5	Bananas, pacanas, papas, pastura de sorgo (sobre base seca)
118	Cipermetrina	0.01 F	Leche
		0.05(*)	Porotos (sin vainas), granos de café, huevos, maíz, hongos, maníes, arvejas, carne de ave, vegetales de raíz y tubérculo, poroto de soya, maíz dulce
		0.05 (*) V	Asadura comestible de mamífero
		0.1	Cebollas
		0.2	Carne faenada (grasa), pepinos, berenjenas, semillas oleaginosas (excepto maníes), trigo
		0.5	Porotos (sin vaina), cebada, aceites vegetales, comestibles, puerros, pimientos, tomates
		1	Vegetales de hoja (crucíferas), cerezas, pelones
		2	Frutos cítricos, lechuga (cabeza), nectarinas, duraznos, frutas de pepita, espinaca
		5	Alfalfa, pastura de maíz, pastura de sorgo (todo sobre base seca), paja de trigo
		20	Té (verde, negro)
119	Fenvalerato	0.05	Vegetales de raíz y tubérculo
		0.1 F	Leches
		0.1	Porotos (sin vaina), aceite de semilla de algodón (crudo y comestibles) maníes enteros, porotos de soya (desechados), semilla de girasol, maíz dulce
		0.2	Semilla de algodón, melones (excepto sandía), pepinos
		0.2 PO	Harina de trigo
		0.5	Morriones dulces, sandías, calabaza de invierno, calabaza de verano
		1	Porotos (excepto de soya), grosellas y otros frutos pequeños, col chino (tipo pakchoi), carne (grasa), tomate
		2	Brócoli, coliflor, apio, cerezas, frutos cítricos, lechuga (cabeza), frutas de pepita
		2 PO	Granos de cereales, trigo integral
		5	Kiwi, durazno
		5 PO	Salvado de trigo (sin procesar)
		10	Kale
		20	Pastura de alfalfa (sobre base seca)
120	Permetrina	0.05 (*)	Papas semillas de colza, remolacha azucarera, granos de café
		0.1	Almendras, porotos (secos), zanahorias, subproductos de la carne vacuna, aceite de semilla de algodón, huevos, rábano japonés, repollo tipo Kohl, melones, hongos, arvejas (sin vainas), carne de ave, aceite de soya, maíz dulce
		0.5	Coliflor, frutos cítricos, semilla de algodón, pepinos, pepinillos, rábano, puerros, calabaza
		1	Espárrago, grosellas negras, repollitos de Bruselas, carne faenada de vacuno, ovino y porcino (en la grasa), zarzamoras, berenjenas, aceitunas, pimientos, frambuesas, frutillas, semilla de girasol, aceite de semilla de girasol, crudo y refinado
		2	Brócoli, granos de cereales, pasa (negras, blancas y rojas), grosellas blancas, kiwi, frutas de pepita, fruta de hueso
		5	Repollo, col china, repollo, savoy, kale
		20	Té (secado, negro y verde)
		50	Bagazo de manzana (sobre base seca), lúpulo (secados), pastura de soya (sobre base seca)
		100	Pastura de alfalfa (sobre base seca), pastura y paja de maíz (sobre base seca)
121	2,4,5-T	0.05 (*)	Manzanas, damascos, cebada, carne faenada, huevos, sub-productos de la carne, leche, avena, arroz, centeno, caña de azúcar, trigo

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
		2	Paja de cereales
122	Amitraz	0.01 (*)	Leche
		0.05	Carne faenada de vacunos y porcinos, aceite de semilla de algodón (crudo)
		0.1	Carne ovina
		0.2	Asadura comestible de vacunos, porcinos y ovinos
		0.5	Cerezas, semilla de algodón, pepinos, naranjas (dulces y amargas), duraznos, frutas de pepita
123	Etrimfos	0.01 (*)	Carne vacuna faenada, carne vacuna
		0.5	Aceite de semilla de colza (refinada)
		10	Semilla de colza
124	Mecarbam	2	Frutos cítricos
126	Oxamil	0.05 (*)	Maíz, cebolla (bulbo), caña de azúcar
		0.1	Granos de café, maníes, vegetales de raíz y tubérculo, porotos de soya (secos)
		0.2	Bananas, porotos (excepto soya), semilla de algodón
		1	Ananá
		2	Manzana, pepino, melones (excepto sandía), pastura de maní, pimientos dulces, calabaza de verano, tomates, sandía
		5	Apio, frutos cítricos
128	Fentoato	0.1 (*)	Leche
		0.05	Carne faenada de vacuno, huevos
		0.05	Arroz (descascarado)
		1	Frutos cítricos
130	Diflubenzuron	0.05 (*)	Asadura comestible (mamífero), huevos de ave, leche, carne, carne de ave
		0.1	Hongos, porotos de soya (secos)
		1	Manzana, repollitos de Bruselas, repollos (cabeza), frutos cítricos, peras, pelones (incluyendo ciruelas secas), tomates
131	Isofenfos	0.01	Leches
		0.02 (*)	Banana, arracachas, apio, asadura comestible (mamífero), grasas de mamífero (excepto grasa de la leche), carnes, asadura comestible de aves, grasas de ave, carne de ave, semilla de colza, nabo sueco, maíz dulce, maíz en mazorca, nabos
		0.1	Repollo o kale de crucíferas, repollos cabeza, crucíferas de cabeza floral
		0.5	Pastura de maíz dulce, pastura de maíz (base seca)
		2	Frutos cítricos
132	Metiocarb	0.05 (*)	Huevos, carne, leche, carne de ave, remolacha azucarera
		0.2	Repollos (cabeza), coliflor
135	Deltametrin	0.01	Semillas oleaginosas de leguminosas, melones, hongos, ananá, vegetales de raíz y tubérculo
		0.05	Alcachofas, bananas clementinas, granos de cacao, uvas, kiwi, naranjas, frutas de hueso, frutillas
		0.1	Frutas diversas (cáscara comestible), vegetales de bulbo, vegetales leguminosos, semillas de oleaginosas, frutas de pepita
		0.5	Paja de cereales, vegetales de hoja, raciones animales leguminosas (sobre base seca)
		2 PO	Granos de café
		5	Lúpulo (seco)
		10	Té
137	Bendiocarb	0.02 (*)	Arroz (descascarado), frutas de pepita
		0.05 (*)	Cebada, paja de cebada, carne faenada de vacuno, grasa y subproductos, excepto riñón, huevo, maíz, pastura y pastura de maíz, leches, paja de avena, avena, papas, aves (carne, grasa y sub-productos), tops de remolacha azucarera, remolacha azucarera, trigo, paja de trigo
		0.1	Hongos
		0.2 (*)	Vacunos (riñón)
		1	Paja de arroz
138	Metalaxil	0.05 (*)	Granos de cereales, semilla de algodón, remolacha azucarera, semilla de girasol
		0.5	Tomates
		5 PO	Frutos cítricos
		10	Lúpulo (secos)
141	Foxim	0.05 (*)	Coliflor, granos de cereales, porotos comunes, semilla de algodón, papas, maíz dulce (en la mazorca)
142	Procloraz	0.5	Semilla de colza
148	Propamocarb	0.1	Frutilla
		0.2	Raíces de remolacha
		2	Pepino

Sección 3

Procedimientos alimentarios de conservación

1.3.1. Para que un procedimiento de elaboración destinado a la conservación de alimentos pueda ser utilizado, deberá estar autorizado en la presente reglamentación. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente reglamento, estarán también autorizados los procedimientos de conservación que sean contemplados en las recomendaciones del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

Los procedimientos empleados, y las condiciones en que se lleven a cabo los mismos deberán garantizar el mantenimiento de las cualidades nutrimentarias, higiénico-sanitarias y sensoriales del alimento conservado.

1.3.2. Se autoriza el empleo de los siguientes procedimientos alimentarios de conservación:

- a) refrigeración;
- b) congelación;
- c) esterilización industrial;
- d) pasterización;
- e) desecación;
- f) deshidratación;
- g) salazón;
- h) ahumado;
- i) encurtido;
- j) filtración esterilizante;
- k) atmósfera modificada;
- l) modificación de pH;
- m) combinación de los anteriores. ①

1.3.3. Refrigeración es el procedimiento por el que se somete a los alimentos a temperaturas inferiores de 7°C y por encima del punto de congelación del alimento considerado. Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de producto.

1.3.4. Congelación es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a las de su punto de congelación. El alimento se mantendrá a temperaturas uniformes durante todo el período de conservación y no superiores a - 18°C.

Los alimentos que se someten a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico-sanitarias; la preparación y el congelado deben realizarse rápidamente, usando equipo técnicamente apropiado para limitar los cambios químicos, bioquímicos y microbianos y asegurar la estabilidad del alimento hasta el momento de su consumo.

1.3.5. La congelación rápida, sobrecongelación o supercongelación es el proceso consistente en someter los alimentos (ingredientes o productos elaborados) a un proceso de enfriamiento brusco que permita alcanzar rápidamente la temperatura de máxima cristalización, en un tiempo que no debe sobrepasar a las 4 horas. Este proceso podrá considerarse completo cuando, una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto presente una temperatura de - 18°C o inferior.

1.3.6. El rótulo de los alimentos a que se refieren los artículos 1.3.4 y 1.3.5., además de cumplir con las exigencias generales establecidas en la sección 3 de este capítulo, deberá llevar la leyenda «congelado», «sobrecongelado» o «supercongelado», según corresponda, con caracteres destacables en la/s cara/s principal/es del envase.

Además deberá lucir la leyenda: « No recongelar después de descongelar » o una equivalente.

1.3.7. Descongelación es la operación de atemperar en forma conveniente el alimento congelado o supercongelado, hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo.

1.3.8. Esterilización industrial es el proceso térmico que aplicado a un alimento, asegura:

a) conservación sin alteración durante un período suficientemente largo compatible con las necesidades comerciales;

b) ausencia de microorganismos patógenos y toxinas;

c) ausencia de todo microorganismo que pueda proliferar en el alimento, o sea ausencia de toda alteración de origen microbiano.

1.3.9. Dentro de los procesos de esterilización industrial se reconoce los siguientes:

a) esterilización dentro del envase o tradicional (conservas);

b) tratamiento térmico y envasado aséptico posterior, para el que puede emplearse la denominación de UHT o UAT

1.3.10. Pasterización es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a 100°C, por tiempos suficientes para destruir las formas vegetativas de los tipos comunes de microorganismos patógenos y una cierta proporción de los no patógenos, de forma de que el producto así tratado se pueda mantener, transportar, distribuir, consumir o utilizar en otros procesos, en condiciones aceptables, a temperaturas y por tiempos razonables según la naturaleza del producto.

1.3.11. Desecación es la acción de someter a los alimentos a condiciones ambientales naturales durante un cierto tiempo, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen. Debe ser realizado protegiendo al alimento de la contaminación por agentes ambientales.

1.3.12. Deshidratación es la acción de someter los alimentos a procesos mecánicos a fin de privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

1.3.13. Salazón es la acción de someter los alimentos a la conservación con sal comestible. Se distingue salazón en seco y en salmuera, ya sea por inmersión y/o inyección. Las salmueras se emplearán en condiciones de tiempo y concentración variables y deberán cumplir las exigencias higiénicas particulares establecidas en este reglamento.

1.3.14. Ahumado es la acción de someter los alimentos a humos recién formados, provenientes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido. Se prohíbe el ahumado con maderas resinosas, a excepción de la de abeto, con juncos u otras materias que depositen hollín sobre los alimentos y con maderas de desecho, pintadas o que puedan desprender sustancias tóxicas.

Se acepta para la producción de humo, el empleo de maderas, cortezas y ramas de las especies botánicas comprendidas en el ANEXO 2 del Capítulo 3 de este reglamento, correspondiente a las materias primas permitidas para la producción de aditivos aromatizantes de humo.

1.3.15. Encurtido es la operación consistente en someter los alimentos, previamente tratados con salmuera que hubiesen experimentado previamente fermentación láctica o no, a la acción del vinagre, con o sin adición de: sal, edulcorantes nutritivos, condimentos y aditivos expresamente autorizados en el capítulo correspondiente.

1.3.16. Filtración esterilizante es el procedimiento de eliminación de los microorganismos de una solución por filtración a través de una membrana de tamaño de poro adecuada.

1.3.17. Atmósfera modificada es el proceso consistente en la inhibición del desarrollo microbiano y de los procesos metabólicos, por modificación de la composición de la atmósfera que rodea al producto.

1.3.18. Modificación de pH es el proceso por el cual se modifica la acidez natural del alimento ya sea por agregado de ácidos comestibles o por producción de estos ácidos a partir de la

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 589/008 de 1/12/2008.

fermentación de sustratos adecuados con el fin de inhibir el desarrollo de microorganismos alterantes o patógenos y procesos metabólicos de deterioro.

### Sección 4

#### Rotulación de alimentos envasados ①

1.4.1 Todo alimento que se comercialice en el territorio nacional cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores, deberá ser rotulado de acuerdo a los principios establecidos en esta sección.

#### Principios generales de rotulación

1.4.2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de igual naturaleza;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa. ①②

1.4.3. Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, equívoco o engaño al consumidor.

1.4.4. Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos de caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión «tipo» con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país.

1.4.5. La rotulación de los alimentos que se elaboren en el país se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente para la elaboración o el fraccionamiento.

#### Idioma

1.4.6. La información obligatoria en el rótulo de los alimentos comercializados en el país deberá estar redactada en idioma español con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 413/997 de 4/11/1997.  
Decreto N° 415/997 de 4/11/1997.  
Decreto N° 416/997 de 4/11/1997.  
Decreto N° 117/006 de 21/04/2006.  
Decreto N° 34/007 de 29/01/2007.  
Decreto N° 768/008 de 22/12/2008.

①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.  
Decreto N° 117/006 de 21/04/2006.

1.4.7. Para todo alimento que se comercialice con los Estados Parte del MERCOSUR, cuando la rotulación se encuentre en más de un idioma, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce o visibilidad. ①①②

#### Información obligatoria

1.4.8. A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

#### Denominación de venta del alimento

1.4.9. Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

1.4.10. Los alimentos no contemplados específicamente en el presente reglamento podrán denominarse con nombres establecidos en reglamentaciones nacionales, regionales o internacionales de reconocido prestigio o con un nombre fantasía, acompañado de una descripción del producto siempre que se cumplan los principios generales de rotulación.

#### Lista de ingredientes

1.4.11. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, yerba mate, huevos, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

1.4.12. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: «ingredientes:» o «ingr.» y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en este reglamento podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma de este reglamento o del

①①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.  
Decreto N° 117/006 de 21/04/2006.



CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios, que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabe, almíbar, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: «Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo»;

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención «en proporción variable»;

g) los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- la función principal o fundamental del aditivo en el alimento.
- su nombre completo o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según el siguiente detalle:

- aromatizante/saborizante natural
- aromatizante/saborizante sintético idéntico al natural
- aromatizante/saborizante sintético artificial
- aromatizante/saborizante de reacción o transformación
- aromatizante/saborizante de humo

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado, si su reglamentación específica lo indica.

**Contenidos netos**

1.4.13. En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

a) los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa;

b) los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen;

c) los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las resoluciones específicas;

d) los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen;

e) los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

1.4.14. Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos, precedidos de las expresiones:

a) para masa: «contenido neto», «cont. neto», «peso neto»;

b) para volumen: «contenido neto», «con. neto», «volumen neto»;

c) para número de unidades: «cantidad de unidades», «contiene».

1.4.15. Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite.

El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

1.4.16. No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: «venta al peso».

1.4.17. Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual.

**Identificación del origen**

1.4.18. Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor e importador, y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

1.4.19. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: «fabricado en...», «producto...», «industria...».

**Identificación del lote**

1.4.20. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento. ①

1.4.21. La indicación a que se refiere el artículo anterior deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

1.4.22. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento.

1.4.23. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra «L». Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes del MERCOSUR;

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996. Decreto N° 117/006 de 21/04/2006.

**Fecha de duración mínima**

1.4.24. Si no está determinado de otra manera en este reglamento, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- a) se declarará la «fecha de duración mínima»;
- b) esta constará por lo menos de:
  - el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses.
  - el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: «fin de (año)»;

c) la fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- «consumir antes de...»
- «válido hasta...»
- «validez...»
- «vence...»
- «vencimiento...»
- «venc. ....»
- «consumir preferentemente antes de...»;

d) las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha;
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en 1.4.24. b);

e) el día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor; en este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo;

f) no obstante lo prescrito en la disposición 1.4.24. a), la fecha de duración mínima podrá omitirse en los siguientes casos:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de fruta y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria.

1.4.25. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estima necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- duración a - 18°C (freezer): .....
- duración a - 4°C (congelador): .....
- duración a 4°C (refrigerador): .....

**Preparación e instrucciones del producto**

1.4.26. Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

1.4.27. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

**Rotulación facultativa**

1.4.28. En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulación.

1.4.29. Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

1.4.30. Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

1.4.31. Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en los principios generales, ni las disposiciones particulares en la materia.

**Presentación de la información obligatoria**

1.4.32. Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulo, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad:

- a) la denominación o la denominación y la marca del alimento;
- b) nombre del país de origen;
- c) calidad, pureza o mezcla;

d) cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante.

1.4.33. La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente tabla:

Superficie de la cara principal en cm <sup>2</sup>	Altura mínima de los números en mm
Mayor que 10 y menor que 40	2.0
Entre 40 y 170	3.0
Entre 170 y 650	4.5
Entre 650 y 2600	6.0
Mayor que 2600	10.0

1.4.34. Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará al envase secundario.

1.4.35. Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará a ambos envases.

1.4.36. Los símbolos o denominaciones metrológicas de las unidades de medida (SI) se consignarán en una relación mínima de dos tercios (2/3) de la altura de la cifra.

1.4.37. El tamaño de letra y número para el resto de los ítems de la rotulación obligatoria no será inferior a 1 mm.

**Excepciones**

1.4.38. Los alimentos modificados, nutridos, dietéticos y para regímenes especiales o de uso medicinal se rotularán de acuerdo a disposiciones específicas.

1.4.39. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después de envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto.

1.4.40. En todos los casos establecidos en el artículo anterior, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

**Disposiciones complementarias**

1.4.41. Toda la información obligatoria contenida en la rotulación original de los alimentos que se importen en el envase en que llegarán al consumidor final y aquellas partidas de alimentos elaborados en plaza con destino principalmente a la exportación, que se deseen comercializar en plaza, deberá mantenerse inalterada, no pudiendo ser cubierta con la rotulación adicional que fuese necesario agregar. ①

1.4.42. Si en el rótulo original de los alimentos al que se refiere el artículo anterior no se diera cumplimiento a todas las exigencias de esta sección, será necesario un rótulo adicional que se ajuste a las mismas.

1.4.43. Si la información obligatoria figurara en idioma diferente al español, será necesaria su traducción por parte del importador o exportador, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 1.4.6.

1.4.44. Los alimentos importados a granel, fraccionados en el país, se rotularán de acuerdo con las normas de rotulación de este capítulo, debiendo especificarse nombre y dirección del importador y fraccionador.

1.4.45. La exigencia establecida en el artículo 1.4.32. sólo se aplicará a los alimentos que se elaboren en un Estado Parte del MERCOSUR con destino a su comercialización en otro Estado Parte. ①

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/1996 de 27/02/1996.  
Decreto N° 117/006 de 21/04/2006.

**CAPITULO 2**

**PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO**

**Sección 1**

**Disposiciones generales**

2.1.1. A los efectos del presente reglamento, los productos que pueden ser incorporados a los alimentos se clasifican en los siguientes grupos:

- a) ingredientes principales;
- b) ingredientes complementarios;
- c) aditivos alimentarios;
- d) coadyuvantes de tecnología;
- e) productos de nutrición;
- f) gases de envasado y gases propelentes;
- g) soportes o excipientes.

2.1.2. Para que un producto pueda ser incorporado a un alimento debe cumplir con alguna de las siguientes condiciones:

a) estar reconocido en las presentes disposiciones y satisfacer las especificaciones que se establecen en el presente reglamento en forma general para alimentos y en particular para dicho producto;

b) estar definido por el CODEX Alimentarius y cumplir sus normas de calidad y pureza o las del Food Chemical CODEX.

**Sección 2**

**Ingredientes complementarios**

2.2.1. Además de los productos alimenticios definidos en los capítulos específicos de este reglamento, se permite el empleo como ingrediente de los siguientes productos:

- a) alcoholes polihidroxílicos;
- b) almidones modificados,
- c) sales fundentes;
- d) pectina;
- e) gelatina;
- f) anhídrido carbónico. ②③

2.2.2. A los efectos de las presentes disposiciones se reconoce los siguientes alcoholes polihidroxílicos que se puede emplear como ingredientes complementarios en aquellos alimentos en los que su uso esté autorizado:

- a) glicerina;
- b) manitol;
- c) sorbitol;
- d) xilitol;
- e) isomalt (isomaltitol);
- f) lactitol. ④⑤⑥

2.2.3. Se entiende por almidones modificados los productos del tratamiento de almidones nativos por acción de agentes físicos

②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 107/001 de 27/03/2001.  
Decreto N° 81/005 de 24/02/2005.  
Decreto N° 506/009 de 3/11/2009.

④⑤⑥ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 212/004 de 24/06/2004.

**Reglamento Bromatológico Nacional**

o químicos. Se distingue diversos tipos que se utilizan de acuerdo a las propiedades que presenten y que se enumeran en la lista del ANEXO 1 del presente capítulo.

Deberán responder a las siguientes características generales:

Humedad	máx. 15% m/m
Lípidos	máx. 0.15% m/m
Proteínas	máx. 0.6% m/m
Anhídrido sulfuroso	máx. 80 mg/kg
Cloro (en almidones oxidados con hipoclorito)	ausencia
pH de las dispersiones al 20% m/m	3.0 - 9.0

2.2.4. Se entiende por sales fundentes las sales comestibles que agregadas a las mezclas de quesos permiten por medio de calentamiento la obtención de una masa fluida que puede ser luego moldeada, saborizada o no y enfriada.

Puede emplearse como ingredientes complementarios las siguientes sales:

- a) citratos de sodio, de potasio y de calcio;
- b) mono, di y polifosfatos de sodio, potasio o calcio.

2.2.5. Se entiende por pectina el polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente esterificado con metanol, obtenido por extracción de materias primas vegetales.

Los grupos carboxílicos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco amarillento, ligeramente grisáceo o ligeramente pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar su poder gelificante.

Debe satisfacer las siguientes exigencias:

Soluble en 20 partes de agua	
Insoluble en metanol	
Humedad (100-105°C, 2 hs.)	máx. 12%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico 10% m/m	máx. 1% m/m
Metanol, etanol e isopropanol libres, separados o en conjunto (base seca)	máx. 1% m/m
Anhídrido sulfuroso	máx. 50 mg/kg
Nitrógeno total	máx. 0.5% m/m
Acido galacturónico (base seca, sin cenizas ni azúcares)	mín. 65% m/m

2.2.6. Se entiende por pectina amidada el polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado, obtenido por extracción acuosa de materias primas vegetales. Los grupos carboxilos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar el poder gelificantes y con sales de calidad alimentaria para mantener el pH y las características de sedimentación deseables.

Debe satisfacer las exigencias de la pectina excepto en lo siguiente:

Soluble en agua formando solución coloidal opalescente	
Insoluble en alcohol	
Grado de amidación de los grupos carboxilos	máx. 25%
Nitrógeno después de lavado con ácido y alcohol	máx. 2.5% m/m

2.2.7. Se entiende por gelatina o gelatina animal el producto obtenido por extracción ácida y alcalina de tejido colágeno, purificado.

Se presenta en forma de hojas o láminas transparentes, flexibles, de fractura neta, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y de sabor particular muy débil.

Debe presentar:

Nitrógeno total	mín. 15%
Cenizas totales	máx. 3.5%

**ANEXO 1**

**Lista de almidones modificados (art. 2.2.3.)**

INS	NOMBRE
1400	Dextrinas, almidones tostados blancos y amarillos
1401	Almidón tratado con ácido
1402	Almidón tratado con álcali
1403	Almidón blanqueado (bleached)
1404	Almidón oxidado
1405	Almidón tratado con enzimas
1410	Fosfato de monoalmidón
1412	Fosfato de dialmidón
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
1414	Fosfato de dialmidón acetilado
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo
1422	Adipato de dialmidón acetilado
1440	Almidón hidroxipropilado
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado
1443	Hidroxipropilglicerilo de almidón
1450	Octanil succinato sódico de almidón

**CAPITULO 3**

**ADITIVOS ALIMENTARIOS ①**

**Sección 1**

**Disposiciones generales**

- 3.1.1. Sólo se permitirá comercializar aditivos a empresas registradas ante la Oficina Bromatológica competente.
- 3.1.2. Los aditivos deberán comercializarse siempre envasados y rotulados de acuerdo a los requisitos generales de rotulación de alimentos del Capítulo 1 de este reglamento.
- 3.1.3. Se prohíbe el agregado de aditivos alimentarios a alimentos, excepto que esté expresamente autorizado su empleo, de acuerdo a lo establecido en los artículos correspondientes de este capítulo. En los demás casos se considerará al aditivo, un adulterante y a la operación de adición, una adulteración.

**Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios ②**

- 3.1.4. La incorporación de aditivos en los alimentos, así como la autorización de nuevas sustancias destinadas a ese uso se regirá por los siguientes principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios:
  - a) principios de seguridad de los aditivos, supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y reevaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 114/999 de 20/04/1999. Decreto N° 102/004 de 23/03/2004.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 409/997 de 4/11/1997. Decreto N° 27/004 de 22/01/2004.

b) el principio de uso restringido de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

c) principio de la necesidad tecnológica, destaca la necesidad del uso de un aditivo si éste proporciona ventajas demostrables de orden tecnológico;

d) el empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:

i) se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;

ii) responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el Food Chemical CODEX.

3.1.5. No se deberá emplear aditivos alimentarios en los siguientes casos:

a) cuando ello pueda ser evitado o reemplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional;

b) cuando el aditivo pueda afectar sensiblemente el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de constituyentes importantes;

c) cuando el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas o fallas tecnológicas;

d) cuando la incorporación del aditivo pueda inducir al consumidor a engaño, error o confusión, respecto a la calidad del alimento;

e) cuando la incorporación del aditivo pueda falsear los resultados del análisis.

3.1.6. Está específicamente prohibido el empleo de los siguientes productos químicos como aditivos alimentarios por existir evidencia toxicológica de ser peligrosos para su uso en los alimentos: ácido monobromoacético, ácido nordihidroguayarático, ácido salicílico, bórax, cumarina, diotilpircarbonato, dulcina y tiourea.

## Sección 2

### Clasificación de aditivos

3.2.1. A efectos de la aplicación de las presentes disposiciones, se reconoce los siguientes tipos de aditivos, clasificados de acuerdo a su función fundamental:

a) antiespumantes, son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma;

b) antihumectantes/antiaglutinantes, son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse las unas a las otras;

c) antioxidantes, son sustancias que retardan la aparición de la alteración oxidativa del alimento;

d) colorantes, son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento;

e) conservadores, son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas;

f) edulcorantes, son sustancias diferentes de los azúcares que confieren sabor dulce al alimento;

g) espesantes, son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento;

h) gelificantes, son sustancias que confieren textura a través de la formación de un gel;

i) estabilizantes, son sustancias que vuelven posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento;

j) aromatizantes/saborizantes, son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o el sabor de los alimentos;

k) humectantes, son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso;

l) reguladores de acidez, son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos;

m) acidulantes, son sustancias que aumentan la acidez y/o confieren un sabor ácido al alimento;

n) emulsionantes/emulsificantes, son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento;

ñ) mejoradores de harina, son sustancias que, agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica;

o) resaltadores del sabor, son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento;

p) leudantes químicos, son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y de esta manera, aumentan el volumen de la masa;

q) glaceantes, son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector;

r) agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes, son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel;

s) secuestrantes, son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos;

t) estabilizantes del color, son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento;

u) espumantes, son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido. ①

## Sección 3

### Aditivos aromatizantes/saborizantes

#### Definiciones

3.3.1. Aditivos aromatizantes/saborizantes o aromatizantes son las sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o sabor de los alimentos. Se excluyen de la definición precedente:

a) los productos que confieren exclusivamente sabor dulce, salado o ácido;

b) las sustancias alimenticias o productos normalmente consumidos como tales con o sin reconstitución.

A los efectos del presente reglamento los aromatizantes/saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos.

3.3.2. Aromatizantes/saborizantes naturales son los obtenidos exclusivamente mediante métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 410/997 de 4/11/1997.



saborizantes naturales. Se entiende por materias primas aromatizantes saborizantes naturales los productos de origen animal o vegetal normalmente utilizados en la alimentación humana, que contengan sustancias odoríferas y/o sápidas, ya sea en su estado natural o después de un tratamiento adecuado (tal como torrefacción, cocción, fermentación, enriquecimiento enzimático, etc.).

Los aromatizantes saborizantes naturales comprenden los siguientes tipos:

- a) aceites esenciales o esencias naturales o esencias;
- b) extractos;
- c) bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas;
- d) sustancias aromatizantes saborizantes aisladas.

3.3.3. Aceites esenciales o esencias naturales o esencias, son los productos volátiles de origen vegetal obtenidos por un proceso físico (destilación por arrastre con vapor de agua, destilación a presión reducida u otro adecuado). Los aceites esenciales podrán presentarse aisladamente o mezclados entre sí, rectificadas, desterpenados o concentrados. Se entiende por rectificadas los productos que han sido sometidos a un proceso de destilación fraccionada para concentrar determinados componentes; por desterpenados los que han sido sometidos a un proceso de desterpenación; y por concentrados los que han sido parcialmente desterpenados.

3.3.4. Se entiende por extractos los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente de productos de origen animal o vegetal con disolventes permitidos, los que posteriormente podrán ser eliminados o no. Los extractos deberán contener los principios sápidos aromáticos volátiles y fijos correspondientes al producto natural respectivo.

Los extractos podrán presentarse como:

a) extractos líquidos, son los que se obtienen sin eliminar el disolvente o eliminándolo en forma parcial.

b) extractos secos los que se obtienen eliminando el disolvente; se designan comercialmente y en forma complementaria con las siguientes denominaciones:

-Concretos, cuando proceden de la extracción de vegetales frescos;

-Resinoides, cuando proceden de la extracción de vegetales secos o de bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas;

-Purificados absolutos, cuando procede de los extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior del etanol.

3.3.5. Bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas son los productos obtenidos mediante la exudación libre o provocada de determinadas especies vegetales.

3.3.6. Se entiende por sustancias aromatizantes saborizantes naturales aisladas las sustancias químicamente definidas, obtenidas por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos adecuados, a partir de materias primas aromatizantes naturales o de aromatizantes saborizantes naturales.

Las sales de sustancias naturales con los siguientes cationes: H<sup>+</sup>, Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Ca<sup>++</sup>, y Fe<sup>+++</sup> o sus aniones: Cl<sup>-</sup>, SO<sub>4</sub><sup>--</sup>, CO<sub>3</sub><sup>--</sup>, se clasifican como aromatizantes saborizantes naturales.

3.3.7. Se entiende por aromatizantes saborizantes sintéticos los compuestos químicamente definidos por procesos químicos.

Los aromatizantes saborizantes sintéticos comprenden los siguientes tipos:

- a) aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales;
- b) aromatizantes saborizantes artificiales.

3.3.8. Aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis y las aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal o vegetal, que presentan una estructura química idéntica a la de las sustancias presentes en dichas materias primas naturales (procesadas o no).

Las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H<sup>+</sup>, Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Ca<sup>++</sup> y Fe<sup>+++</sup> o sus aniones: Cl<sup>-</sup>, SO<sub>4</sub><sup>--</sup>, CO<sub>3</sub><sup>--</sup>, se consideran como aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales.

3.3.9. Aromatizantes saborizantes artificiales son los compuestos químicos obtenidos por síntesis, que aún no han sido identificados en productos de origen animal o vegetal, utilizados por sus propiedades aromáticas, en su estado primario o preparados para el consumo humano.

3.3.10. Mezclas de aromatizantes saborizantes son las mezclas entre sí cualesquiera sean el número y tipo de aromatizantes saborizantes componentes. El aromatizante saborizante resultante se considerará:

a) natural, cuando derive de mezclar aromatizantes naturales;

b) idéntico al natural, cuando derive de mezclar aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales con o sin el agregado de aromatizantes saborizantes naturales;

c) artificial, cuando intervengan en la mezcla aromatizantes saborizantes artificiales, con o sin participación de aromatizantes naturales o idénticos a los naturales.

3.3.11. Aromatizantes saborizantes de reacción o de transformación, son los productos obtenidos, según buenas técnicas de fabricación, por calentamiento a temperatura no superior a 180°C, durante un tiempo no mayor de quince minutos (pudiendo transcurrir tiempos más largos a temperaturas proporcionalmente inferiores). El pH no podrá ser superior a 8.

Las materias primas habitualmente utilizadas en la fabricación de estos aromatizantes saborizantes son las que figuran en el ANEXO 1 de este capítulo.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este reglamento.

3.3.12. Aromatizantes saborizantes de humo, son preparaciones concentradas, utilizadas para conferir aroma/sabor de ahumado a los alimentos.

Deben obtenerse aplicando uno o más de los siguientes procedimientos:

a) sometiendo maderas no tratadas, provenientes de las especies que se indican en el ANEXO 2 de este capítulo, a alguno de los siguientes tratamientos:

-combustión controlada;

-destilación seca a temperaturas comprendidas entre 300 y 800°C;

-arrastre con vapor de agua recalentado a temperatura entre 300 y 500°C.



En todos los casos se condensan y recogen las fracciones que tienen las propiedades sapidoaromáticas deseadas;

b) aplicando con posterioridad a los procedimientos enunciados en el inciso anterior, técnicas de separación de las fracciones obtenidas, a fin de aislar los componentes aromáticos importantes;

c) mezclando sustancias aromáticas químicamente definidas.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este reglamento.

3.3.13. Los aromatizantes saborizantes podrán presentarse bajo las siguientes formas:

- a) sólidos (polvo, granulados, tabletas);
- b) líquidos (soluciones, emulsiones);
- c) pastosos.

**Lista general de aditivos aromatizantes**

3.3.14. Se autoriza la utilización en la elaboración de alimentos, de los aditivos aromatizantes saborizantes comprendidos en la Lista General o Lista de Base del presente reglamento, con las restricciones que figuran en los ANEXOS 5 y 6 y el artículo 3.3.30. de este capítulo. A tal efecto, adóptase como «Lista de Base» la nómina de productos de aplicación en el campo alimentario comprendida en la publicación intitulada «Flavor and Fragrance Materials, 1991», editada por Allured Publishing Co.. También se incluye los productos que figuran en el ANEXO 4 que forman parte de la «Lista General de Aditivos Aromatizantes».

3.3.15. Se consideran comprendidas en la Lista General a que se refiere el artículo anterior, las especies botánicas de origen regional que se indican en el ANEXO 3 de este capítulo y sus principios activos aromatizantes.

3.3.16. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente reglamento, se declaran incluidas en la Lista General de aditivos aromatizantes saborizantes autorizados, así como los de expendio y utilización limitada o prohibida (ANEXOS 5 y 6 y artículo 3.3.30.), las altas y bajas que registren, respecto de los productos comprendidos en las mismas, las publicaciones específicas de los siguientes entes:

- \* FAO/OMS - Codex Alimentarius Commission;
- \* Council of Europe;
- \* FDA - Food and Drug Administration (EE.UU.); y
- \* FEMA - Flavor and Extract Manufacturers' Association (EE.UU.).

3.3.17. Los aromatizantes saborizantes autorizados y los coadyuvantes que se utilicen en su elaboración deberán responder como mínimo, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación con los alimentos en general y/o con los aromatizantes saborizantes en particular. Deberán cumplir asimismo con los requisitos específicos que para ellos establezca alguna de las fuentes bibliográficas establecidas en el artículo 3.3.16., o de las citadas en el ANEXO 7 de este capítulo.

**Sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/saborizantes**

3.3.18. Se autoriza el empleo de diluyentes y soportes a fin de mantener la uniformidad y dilución necesarias para facilitar la incorporación y dispersión de aromas concentrados en los productos alimenticios. Algunos soportes pueden ser utilizados para encapsular los aromatizantes con el fin de protegerlos de la evaporación y de posibles alteraciones durante su almacenamiento. En el ANEXO 8 de este capítulo se indica las sustancias cuyo empleo está permitido.

3.3.19. Se autoriza el empleo de los siguientes antioxidantes, indispensables para la protección de ciertos aceites esenciales, especialmente los que contienen terpenos, así como de otras

sustancias aromáticas, en los límites de concentración máxima que aquí se establecen:

Acido ascórbico	n.s.e.
Acido eritórbito	n.s.e.
Ascorbatos de sodio y calcio	n.s.e.
Galatos de propilo, octilo y dodecilo	máx. 1000 mg/kg
Hidroxianisol butilado (BHA)	máx. 1000 mg/kg
Hidroxitolueno butilado (BHT)	máx. 1000 mg/kg
Licitinas	n.s.e.
Terbutilhidroquinona (TBHQ)	máx. 1000 mg/kg
Mezclas de los galatos, siempre que no se incorporen más de 500 mg/kg de galatos, BHA y/o BHT	máx. 1000 mg/kg
Mezclas de TBHQ con BHA y/o BHT	máx. 1000 mg/kg
Palmitato y estearato de ascorbilo aislados o en mezcla	máx. 1000 mg/kg
Tocoferoles, naturales y/o sintéticos	n.s.e.

3.3.20. Se autoriza el empleo de los siguientes secuestrantes que impiden la acción catalítica de ciertos iones metálicos protegiendo así al aromatizante de la oxidación. Se podrán emplear en la concentración necesaria para lograr el efecto deseado:

Acido cítrico	Acido etilendiamino-tetracético; sus sales, mono, di y trisódicas y su sal cálcico disódica	Acido tartárico	Hexametáfosfato de sodio.
---------------	---	-----------------	---------------------------

3.3.21. Se autoriza el empleo de los siguientes agentes conservadores necesarios para inhibir el desarrollo microbiano en ciertos aromatizantes, debiendo tenerse en consideración el producto al cual están destinados, en la concentración máxima en productos listos para el consumo, que aquí se indica:

Acido benzoico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio	máx. 1000 mg/l o mg/kg
Acido sórbico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio	máx. 1000 mg/l o mg/kg
Anhídrido sulfuroso, sulfitos y bisulfitos de sodio, calcio o potasio	máx. 400 mg/l o mg/kg
Mezclas de los anteriores (calculado como la suma de ácido benzoico y ácido sórbico)	máx. 1000 mg/l o mg/kg
p-Hidroxibenzoato de metilo	máx. 1000 mg/l o mg/kg
p-Hidroxibenzoato de propilo	máx. 1000 mg/l o mg/kg

3.3.22. Se autoriza el empleo de los siguientes agentes emulsionantes y estabilizantes que facilitan la homogeneización de los aromas o su incorporación en los productos alimenticios:

- Acido alginico
- Agar-agar
- Alginato de sodio, potasio, amonio y calcio
- Alginato de propilenglicol
- Almidones modificados
- Carragenina
- Carboximetilcelulosa
- Celulosa microcristalina
- Diésteres de glicerilo de ácidos grasos C6-C18
- Estearatos de propilenglicol
- Esteres de glicerilo de ácidos diacetil tartárico y grasos
- Esteres de sacarosa de ácidos grasos
- Goma arábiga
- Goma garrofín
- Goma ghatti
- Goma guar
- Goma karaya
- Goma tragacanto
- Goma xantano
- Lecitinas
- Metilcelulosa

Monoésteres glicéridos de ácido grasos saturados de 6 a 18 átomos de carbono  
 Mono oleato de polioxietileno (20) sorbitan  
 Palmitato de ascorbilo  
 Pectinas  
 Sucroglicéridos

3.3.23. Se permite el empleo en los aditivos aromatizantes de los siguientes correctores de densidad que se utilizan para alcanzar la densidad del aromatizante pretendida, en el producto pronto para el consumo:

Aceite vegetal bromado, exclusivamente en bebidas analcohólicas	máx. 15 mg/kg
Acetato isobutirato de sacarosa (SAIB)	-
Ester glicérido de la colofonia	máx. 150 mg/kg
Colofonia hidrogenada	-
Ester glicérido de la colofonia hidrogenada	máx. 150 mg/kg
Ester metílico de la colofonia hidrogenada	máx. 150 mg/kg

3.3.24. Se permite el uso de los siguientes reguladores de acidez a emplear en los aromatizantes para ajustar su pH.

Acetato de sodio, potasio y calcio Acido acético Acido cítrico Acido fosfórico Acido láctico Carbonato cálcico Carbonato magnésico Citrato de sodio, potasio y calcio Lactatos de sodio, potasio y calcio Ortofosfatos de sodio y potasio (mono y di)
--

3.3.25. Se permite el agregado a los aditivos aromatizantes de los siguientes agentes antihumectantes/antiaglutinantes que se utilizan para mantener, en caso necesario, la fluidez de los aromatizantes en polvo.

Carbonato de calcio Carbonato de magnesio Estearatos de magnesio Ortofosfatos de calcio (mono, di y tri) Silicato de calcio Sílice coloidal
--

3.3.26. Se permite el uso de solventes de extracción y procesamiento para la obtención de extractos naturales. Se acepta un límite máximo para la cantidad de solvente residual presente en un alimento debido al principio de transferencia de masa.

Las concentraciones máximas de residuos de solventes de extracción y procesamiento, que pueden estar presentes en los aromatizantes, son las que se indican en el ANEXO 9 de este capítulo.

3.3.27. Los contenidos máximos autorizados de sustancias que están presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y son provenientes de aromas o de ingredientes alimenticios se presentan en el ANEXO 5 de este capítulo. Los contenidos máximos autorizados en los alimentos para algunas sustancias que se emplean como aromatizantes saborizantes se presentan en el ANEXO 6.

3.3.28. Los aromatizantes/saborizantes de humo no aportarán más de 0,03 ppb de 3,4-benzopireno al alimento final; a los fines del control analítico, este valor se determinará a partir del 3,4 benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado y de la dosificación de este último en el alimento/producto pronto para el consumo.

3.3.29. Se prohíbe la utilización por parte de la industria alimentaria de los siguientes aromatizantes:

a) esencias y extractos de: habatonka, sazafrán y sabina.

b) compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga la norma consignada al pie del cuadro del ANEXO 5.

Queda además prohibido el empleo en la fabricación de alimentos de hidrocarburos y de compuestos de la serie pirídica (excepto los incluidos en la Lista General), así como también de nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente determinen las autoridades sanitarias competentes.

## Sección 4

### Colorantes alimentarios

3.4.1. Los colorantes naturales y sintéticos que podrán adicionarse a los alimentos, exclusivamente en los casos en que las disposiciones específicas lo autoricen, son los comprendidos en la Lista General de Colorantes, que figura en el ANEXO 10 de este Capítulo y sus lacas de aluminio.

3.4.2. Se reserva para uso exclusivo de aplicación en la superficie de alimentos, los colorantes identificados con los siguientes números (INS): 172, 170(i), 173, 174 y 175.

3.4.3. Los colorantes comprendidos en la Lista General de Colorantes Alimentarios se clasifican en:

a) naturales, comprende las sustancias colorantes aisladas por procesos adecuados de materias primas de origen vegetal y los compuestos obtenidos por síntesis que presentan una estructura química idéntica a ellas;

b) artificiales, los compuestos químicos obtenidos por síntesis, no identificados en productos de origen vegetal; comprende los identificados en la Lista General con los números (INS): 102, 110, 123, 124, 127, 129, 131, 132, 133, 143 y sus lacas de aluminio;

c) minerales.

3.4.4. Cuando los aditivos colorantes se expandan en mezclas, deberá constar en el rótulo el nombre de los colorantes integrantes de la misma, en orden decreciente, así como la composición cuantitativa de la mezcla.

3.4.5. La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos, será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo. ☉

## Sección 5

### Lista positiva de aditivos alimentarios

3.5.1. A los efectos de las presentes disposiciones se distingue dos tipos de aditivos alimentarios:

a) aditivo alimentario sin concentración máxima establecida (n.s.e.), es aquel que se autolimita en el alimento por razones tecnológicas, sensoriales u otras y al que por lo tanto no se le establece un máximo reglamentario; este término también significa que la cantidad de sustancia agregada al alimento en elaboración o procesamiento no excederá la cantidad requerida para el cumplimiento del propósito por el cual se permite su empleo;

b) aditivo alimentario con concentración máxima establecida, es aquel para el cual se fija una concentración máxima referida a los alimentos a los cuales se puede incorporar. ☉

3.5.2. Se autoriza la utilización de los aditivos incluidos en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, contenidos en el ANEXO 11 del presente capítulo. Dicha lista comprende los aditivos autorizados, el número atribuido en el International Numbering System (INS) adoptado por la Comisión Alimentaria del CODEX en 1989, los alimentos a los cuales pueden incorporarse y el límite máximo o sea la concentración máxima, expresada en mg/kg, que se admite en el alimento pronto para el consumo y el compuesto químico bajo el cual se expresa, si difieren.

☉ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 114/1999 de 20/04/1999.

Este último valor indica la cantidad de aditivo usado en forma individual.

Cuando se utiliza con otros que cumplen igual función (según la clasificación del art. 3.2.1.), la suma total de las concentraciones no debe ser superior al límite máximo de ninguno de ellos.

Se aplicará similar criterio para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función. ④

- 3.5.3. Los aditivos específicos para alimentos modificados son los que se mencionan a texto expreso en el Capítulo 29 de este reglamento.

### Sección 6

#### Soportes y disolventes

- 3.6.1. A los efectos de las presentes disposiciones, soportes incluidos los disolventes soportes, son sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente o de cualquier otro modo un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

- 3.6.2. Se permite el empleo como soportes de aditivos de las sustancias que se presentan en el ANEXO 12 de este Capítulo. No se exigirá para ellos la declaración en el rótulo como ingredientes.

No se incluyen en esta lista:

a) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios o ingredientes;

b) los aminoácidos y sus sales (excepto los que son aditivos),

c) las sustancias que tienen principalmente función de aditivo acidificante o regulador de la acidez.

Se incluye también los diluyentes o soportes autorizados en el art. 3.3.18. de este reglamento para aditivos aromatizantes/saborizantes.

### ANEXO 1

#### AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE REACCION O DE TRANSFORMACION

##### Materias primas

(art. 3.3.11.)

Hierbas, especias y sus extractos

Agua

Tiamina y su clorhidrato

Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio

Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio

Acido láctico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio

Acido inosínico y sus sales de sodio, potasio, calcio

Acido guanílico y sus sales de sodio, potasio, calcio

Inositol

Sulfuros, hidrosulfuros y polisulfuros de sodio, potasio y amonio

Lecitina

Acidos, bases y sales como reguladores del pH

Acido clorhídrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Acido sulfúrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Acido fosfórico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Acido acético y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Hidróxido de sodio, calcio y amonio

Polimetilsiloxano como agente antiespumante (no interviene en la reacción)

### ANEXO 2

#### AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE HUMO

(art. 3.3.12.)

Maderas, corteza y ramas no tratadas de las siguientes especies, que pueden utilizarse en su producción:

Acer negundo L.  
Betula pendula Roth (variedades esp. B. alba L. y B. verrucosa Ehrh.)  
Betula pubescens Ehrh  
Carpinus betulus L.  
Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba (L.) Nutt)  
Castanea sativa Mill.  
Eucalyptus sp.  
Fagus grandifolia Ehrh.  
Fagus sylvatica L.  
Fraxinus excelsior L.  
Juglans regia L.  
Malus pumila Mill.  
Prosopis juliflora DC., P. velutina Prunus avium L.  
Quercus alba L.  
Quercus ilex L.  
Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh)  
Rhamnus frangula L.  
Robinia pseudoacacia L.  
Ulmus fulva Mich.  
Ulmus rubra Muhlemb  
Hierbas aromáticas y especias pueden también ser incorporadas, así como las ramas de sabina y las ramas, agujas y frutos del pino.

### ANEXO 3

#### LISTA DE ESPECIES BOTANICAS DE ORIGEN REGIONAL

(art. 3.3.15.)

001	CANCHALAGUA Centarium cachenlahuen (Moll) Robinson
002	CARQUEJA Baccharis articulata (Lamarck) Pers. Baccharis crispa Sprengel
003	INCAUYUYO Lippia integrifolia (Griseb.) Hieron.
004	LUCERA Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera
005	MARCELA Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C.
006	PEPERINA Minthostachys mollis (H.B.K.) Gris
007	POLEO Lippia turbinata Griseb.
008	VIRA VIRA Gnaphalium cheiranthifolium Lam
009	ZARZAPARRILLA Smilax campestris Gris

### ANEXO 4

#### ANEXO DE LA «LISTA DE BASE»

(art. 3.3.14.)

ACHICORIA Cichorium intybus L.  
AGORICO BLANCO Polyporus officinalis Fries  
ALOE Aloe vera L., aliae spp., Ferox mill.  
ARTEMISA COMUN Artemisia vulgaris L.  
CALAMO Acorus calamus L.  
CIRUELAS Prunus domestica L.  
COMINO Cuminun cyminun L.  
CUASIA Quassia amara L.  
GENCIANA Gentiana lutea L.  
TAMARINDO Tamarindus indica L.  
TARAXACON Taraxacum officinale Weber

④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/1996 de 27/02/1996.  
Decreto N° 27/1997 de 4/02/1997.

## ANEXO 5

(art. 3.3.27.)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias cuando procedan de aromas o de ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes y estén presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y en los cuales se han utilizado aromatizantes/saborizantes.

Sustancias	Productos alimenticios en mg/kg	Bebidas mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Acido agárico	20	20	100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los productos alimenticios que contengan hongos
Aloina	0.1	0.1	50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Beta azarona	0.1	0.1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los condimentos destinados a los «snacks foods»
Berberina	0.1	0.1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Cumarina	2	2	10 mg/kg para determinados tipos de dulces con caramelo 50 mg/kg en las gomas de mascar 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Acido cianhídrico	1	1	50 mg/kg en el turrón (nougat) mazapán y sus sucedáneos o productos similares 1 mg/% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas 5 mg/kg en las conservas de frutas con hueso
Hipericina	0.1	0.1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas 1 mg/kg en los productos de confitería
Pulegona	25	100	250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta picante o con menta 350 mg/kg en los productos de confitería con menta
Cuasina	5	5	10 mg/kg en las pastillas de confitería 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Safrol e isosafrol	1	1	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta un 25% en volumen de alcohol 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada
Santonima	0.1	0.1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en vol. de alcohol
Tuyona alfa y beta	0.5	0.5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% de alcohol en volumen 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen de alcohol 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia 35 mg/kg en los amargos

Estas sustancias no podrán añadirse como tales a los productos alimenticios o a los aromas. Podrán aparecer en el producto alimenticio o bien de manera natural, o bien tras haberse añadido aromas preparados a partir de materias de base natural.

## ANEXO 6

(art. 3.3.27.)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias, cuando estén presentes en los productos alimenticios y se deriven de la utilización de las mismas como aromatizantes/saborizantes.

Sustancias	Productos alimenticios en mg/kg	Bebidas mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Esparteina	-	-	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Hexanoato de alilo	75	75	
Quinina	1	1	40 mg/kg en los caramelos digestivos para adultos y en las gelatinas de frutas 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas

## ANEXO 7

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

(art. 3.3.17)

- \* Farmacopea Nacional de los países signatarios del Tratado de Asunción
- \* Documentación específica aprobada por los Institutos Nacionales de Normalización o de Salud: de Argentina, IRAM (Instituto de Racionalización de Materiales), INAL (Instituto Nacional de Alimentos) e INAME (Instituto Nacional de Medicamentos); de Brasil, INCOS-Instituto Nacional de Control de Calidad en Salud y CNS-Consejo Nacional de Salud; de Paraguay, INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normativa), y de Uruguay, UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas).
- \* (CAS) «Chemical Abstracts Service». American Chemical Society, Washington, D.C.

- \* (FCC) "Food Chemical Codex". National Academy of Sciences, Washington, D.C.
- \* (FAO-OMS). "Specifications for Identity and Purity of Food Additives".
- \* (FEMA). "Scientific Literature Review" Flavor and Extract Manufacturers' Association.
- \* (FENAROLI) "Handbook of Flavor Ingredients". CRC Publishing Co., Boca Ratón FL.
- \* (IOFI). "Code of Practice for the Flavor Industry".
- \* (STEFEN ARTANDER). "Perfume and Flavor Chemicals".

## ANEXO 8

## DILUYENTES Y SOPORTES DE AROMATIZANTES/SABORIZANTES

(art. 3.3.18)

Aceites y grasas comestibles  
 Acido acético  
 Acido algínico  
 Acido láctico  
 Agar-agar  
 Agua  
 Alcohol bencílico  
 Alcohol etílico  
 Alcohol isopropílico  
 Alginato de propilenglicol  
 Alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio  
 Almidón  
 Almidones modificados  
 Carbonato cálcico  
 Carbonato magnésico  
 Carboximetilcelulosa, sal sódica  
 Celulosa microcristalina  
 Cera candelilla  
 Cera carnauba  
 Cera de abejas  
 Beta-Ciclodextrina

Citrato de trietilo Dextrosa  
 Dextrina  
 Diésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18  
 Ésteres de sacarosa de ácidos grasos saturados C6-C18  
 Etil celulosa  
 Gelatina  
 Glicerina  
 Glucosa  
 Goma arábica  
 Goma damar  
 Goma garroffín  
 Goma guar  
 Goma tragacanto  
 Goma xantano  
 Lactato de etilo  
 Lactosa  
 Lecitina  
 Maltodextrina  
 Manitol  
 Metilcelulosa  
 Mono,di y triacetatos de glicerina  
 Monoésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18  
 Pectina  
 Propilenglicol  
 Resina elemi  
 Sacarosa  
 Sal  
 Silicato cálcico  
 Sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) Sorbitol  
 Sucroglicéridos  
 Suero de leche en polvo  
 Tributirina  
 Triésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18  
 Tripropanoato de glicerilo

Vaselina líquida hasta 0.15% en alimentos/productos prontos para el consumo  
 Xilitol

ANEXO 9

CONCENTRACIONES MAXIMAS DE SOLVENTES DE EXTRACCION Y PROCESAMIENTO PRESENTES EN LOS AROMATIZANTES/SABORIZANTES (MG/KG)

(art. 3.3.26)

Acetato de etilo	10
Acetona	2
Butano	1
1-Butanol	10
Ciclohexano	1
Diclorometano	2
Dióxido de carbono	límite no especificado
Eter de petróleo	1
Eter dibutírico	2
Eter dietílico	2
Etil metil cetona	2
Hexano	1
Isobutano	1
Metanol	10
Propano	1
Tolueno	1
Tricloroetileno	2

ANEXO 10

LISTA GENERAL DE COLORANTES ①

(art. 3.4.1)

NUMERO INS CODEX	COLOUR INDEX 1971/1982	NOMBRE DE COLORANTE
100	75300	Curcuma/Curcumina
101(i)	-	Riboflavina
101(ii)	-	Riboflavina 5' -Fosfato de sodio
102	19140	Tartrazina
110	15985	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset
120	75470	Carmin/Ac. Carminico/Cochinilla
123	16185	Amaranto, Bordeaux S
124	16255	Ponceau 4 R, Rojo Cochinilla A
127	45430	Eritrosina
129	16035	Rojo 40/Roja Allura Ac
131	42051	Azul Patente V
132	73015	Indigotina/Carmin de Indigo
133	42090	Azul Brillante FCF
140(i)	75810	Clorofila
140(ii)	75810	Clorofilina
141(i)	75815	Clorofila Cuprica, Sales de Na y k
141(ii)	75815	Clorofilina Cuprica, Sales de Na y K
143	42053	Verde Indeleble/Verde Rapido/Fast Green
150(a)	-	Caramelo I-Simple
150(b)	-	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico
150(c)	-	Caramelo III-Proceso Amonio
150(d)	-	Caramelo IV- Proceso Sulfito-Amonio
153	-	Carbon Vegetal
160 a (i)	40800	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico a Natural)
160 a (ii)	75130	Carotenos: Extractos Naturales

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 114/999 de 20/04/1999.  
 Decreto N° 350/999 de 9/11/1999.



NUMERO INS. CODEX	COLOUR INDEX 1971/1982	NOMBRE DE COLORANTE
160 b	75120	Annatto, Bixina, Norbixina, Uruçu, Rocu
160 c	-	Paprika/Capsorrubina /Capsantina
160 d	75125	Licopeno
160 e	40820	Beta-Apo-8' -Carotenal
160 f	40825	Estermetílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' - Carotenico
161 b	-	Luteina
161g	40850	Cantaxantina
162	-	Rojo de Remolacha/Betanina
163 (i)	-	Antocianinas (de frutas u hortalizas)
170 (i)	77220	Carbonato de Calcio
171	77831	Dioxido de Titanio
172 (i)	77491	Oxido de Hierro, Negro
172 (ii)	77492	Oxido de Hierro, Rojo
172 (iii)	77499	Oxido de Hierro, Amarillo
173	77000	Alumino
174	77820	Plata
175	77480	Oro
180	15850	Litol Rubina 8K

**ANEXO 11**  
**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS <sup>①</sup>**

(art. 3.5.2)

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
443	Aceites vegetales bromados, aceites brominados	Bebidas sin alcohol	15	Agua y bebidas sin alcohol
260	Acido acético	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
260	Acido acético	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
260	Acido acético	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
355	Acido adípico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
355	Acido adípico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
355	Acido adípico	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
355	Acido adípico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
355	Acido adípico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
355	Acido adípico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
400	Acido algínico	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
400	Acido algínico	Productos de cervecería	100	Alimentos farináceos
400	Acido algínico	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
400	Acido algínico	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
400	Acido algínico	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
400	Acido algínico	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
400	Acido algínico	Helados	10000	Helados
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Yogur	5000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
400	Acido algínico	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
300	Acido ascórbico (1-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
300	Acido ascórbico (1-)	Harina	Nse	Alimentos farináceos
300	Acido ascórbico (1-)	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
300	Acido ascórbico (1-)	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos

<sup>①</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.  
Decreto N° 27/997 de 4/02/1997.  
Decreto N° 114/999 de 20/04/1999.  
Decreto N° 276/000 de 27/09/2000.  
Decreto N° 19/001 de 23/01/2001.  
Decreto N° 21/001 de 23/01/2001.  
Decreto N° 22/001 de 23/01/2001.  
Decreto N° 33/001 de 31/01/2001.  
Decreto N° 308/001 de 2/08/2001.  
Decreto N° 321/001 de 14/08/2001.  
Decreto N° 364/001 de 18/09/2001.  
Decreto N° 476/001 de 4/12/2001.  
Decreto N° 513/001 de 26/12/2001.  
Decreto N° 12/004 de 15/01/2004.  
Decreto N° 503/005 de 5/12/2005.  
Decreto N° 188/008 de 31/03/2008.  
Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
300	Acido ascórbico (1-)	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de copetín	200	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (1-)	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
300	Acido ascórbico (1-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
300	Acido ascórbico (1-)	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (1-)	Helados	Nse	Helados
300	Acido ascórbico (1-)	Productos pesqueros congelados	1000	Pescado y productos pesqueros
300	Acido ascórbico (1-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
300	Acido ascórbico (1-)	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
210	Acido benzoico	Bebidas sin alcohol	1000	Agua y bebidas sin alcohol
210	Acido benzoico	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
210	Acido benzoico	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Caviar	1000	Pescados y productos pesqueros
330	Acido cítrico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
330	Acido cítrico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
330	Acido cítrico	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
330	Acido cítrico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
330	Acido cítrico	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
330	Acido cítrico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
330	Acido cítrico	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
330	Acido cítrico	Bombones	Nse	Cacao y derivados
330	Acido cítrico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
330	Acido cítrico	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
330	Acido cítrico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
330	Acido cítrico	Helados	Nse	Helados
330	Acido cítrico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Harina	Nse	Alimentos farináceos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas caldos y sopas
338	Acido fosfórico, ácido octadecanoico	Bebidas con extracto de cola	600	Agua y bebidas sin alcohol
338	Acido fosfórico, ácido octadecanoico	Pastillas	2000	Alimentos azucarados
338	Acido fosfórico, ácido octadecanoico	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
338	Acido fosfórico, ácido octadecanoico	Productos de cacao	2500	Cacao y derivados
297	Acido fumárico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
297	Acido fumárico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
297	Acido fumárico	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
297	Acido fumárico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
297	Acido fumárico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
297	Acido fumárico	Helados	Nse	Helados
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
620	Acido glutámico (1+)-	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
620	Acido glutámico (1+)-	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico (1+)-	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico (1+)-	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico (1+)-	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
620	Acido glutámico (1+)-	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
620	Acido glutámico (1+)-	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
626	Acido guanílico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
626	Acido guanílico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
626	Acido guanílico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
626	Acido guanílico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
626	Acido guanílico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
626	Acido guanílico	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
630	Acido inosínico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
630	Acido inosínico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
630	Acido inosínico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
630	Acido inosínico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
630	Acido inosínico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
630	Acido inosínico	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Helados	Nse	Helados
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
270	Acido láctico (1-)(d-)(dl-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
296	Acido málico (dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
296	Acido málico (dl-)	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
296	Acido málico (dl-)	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
296	Acido málico (dl-)	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
296	Acido málico (dl-)	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
296	Acido málico (dl-)	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
296	Acido málico (dl-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
296	Acido málico (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
296	Acido málico (dl-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
296	Acido málico (dl-)	Helados	Nse	Helados
296	Acido málico (dl-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
353	Acido metatartárico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
353	Acido metatartárico	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
353	Acido metatartárico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
353	Acido metatartárico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
353	Acido metatartárico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
353	Acido metatartárico	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
353	Acido metatartárico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
280	Acido propiónico	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
280	Acido propiónico	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
280	Acido propiónico	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
200	Acido sórbico	Bebidas sin alcohol	500	Agua y bebidas sin alcohol
200	Acido sórbico	Dulces	1500	Alimentos azucarados
200	Acido sórbico	Pastas rellenas	1000	Alimentos farináceos
200	Acido sórbico	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
200	Acido sórbico	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
200	Acido sórbico	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
200	Acido sórbico	Sidras	350	Bebidas alcohólicas fermentadas
200	Acido sórbico	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
200	Acido sórbico	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
200	Acido sórbico	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
200	Acido sórbico	Salsas (excluidas las de tomates)	1200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
334	Acido tartárico (1+-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
334	Acido tartárico (1+-)	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
334	Acido tartárico (1+-)	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
334	Acido tartárico (1+-)	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
334	Acido tartárico (1+-)	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
334	Acido tartárico (1+-)	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
334	Acido tartárico (1+-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
334	Acido tartárico (1+-)	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
334	Acido tartárico (1+-)	Bombones	Nse	Cacao y derivados
334	Acido tartárico (1+-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
334	Acido tartárico (1+-)	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
334	Acido tartárico (1+-)	Helados	Nse	Helados
334	Acido tartárico (1+-)	Salsas	Nse	Sal, Cond., salsas, caldos y sopas
406	Agar	Dulces (batata, zapallo, durazno, zanahoria)	5000	Alimentos azucarados
406	Agar	Productos de cervecería	500	Bebidas alcohólicas fermentadas
406	Agar	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
406	Agar	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
406	Agar	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
406	Agar	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
406	Agar	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
406	Agar	Helados	10000	Helados
406	Agar	Quesos procesados	8000	Leche y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
406	Agar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Huevos en polvo	200	Huevos y derivados
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Polvos leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Polvos para tortas	Nse	Alimentos varios
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Huevos en polvo	Nse	Huevos y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Condimentos en polvo	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
521	Aluminio y sodio sulfato de	Frutas confitadas	200	Alimentos azucarados
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
342ii	Amonio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, -(di) ortofosfato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
342ii	Amonio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, -(di) ortofosfato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
359	Amonio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
359	Amonio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
403	Amonio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
403	Amonio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
403	Amonio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
403	Amonio alginato de	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Helados	10000	Helados
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
403	Amonio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
503i	Amonio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
503i	Amonio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
517	Amonio sulfato de	Polvos leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
305	Ascorbilo estearato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
305	Ascorbilo estearato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
305	Ascorbilo estearato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
305	Ascorbilo estearato de	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
305	Ascorbilo estearato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
305	Ascorbilo estearato de	Salsas	500	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
304	Ascorbilo palmitato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
304	Ascorbilo palmitato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
304	Ascorbilo palmitato de	Alimentos rebozados	1000	Alimentos varios
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
304	Ascorbilo palmitato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de cacao	200	Cacao y derivados



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
304	Ascorbilo palmitato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
304	Ascorbilo palmitato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
304	Ascorbilo palmitato de	Salsas	500	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
927	Azodicarbonamida	Harina	45	Alimentos farináceos
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dulces	200	Alimentos azucarados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Puré de hortalizas instantáneo	150	Alimentos varios
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Productos de cervecería	30	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Sidras	Lib.35/Tot.250	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vinos	Lib.35/Tot.275	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Jugos y néctares	400	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vegetales deshidratados	200	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Hortalizas frescas envasadas	200	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Papas fritas congeladas	50	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Encurtidos	100	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Pulpas de frutas	2500	Frutas, hortalizas y derivados
928	Benzoilperóxido	Harina	60	Alimentos farináceos
320	Butilhidroxianisol, BHA	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
320	Butilhidroxianisol, BHA	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de copetín	200	Alimentos varios
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de cacao	100	Cacao y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Embutidos secos	200	Carne y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Salsas	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
320	Butilhidroxianisol, BHA	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Emulsiones grasas	100	Alimentos grasos
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Aceites y grasas	200	Alimentos grasos
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de copetín	200	Alimentos varios
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de cacao	100	Cacao y derivados
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Embutidos secos	200	Carne y derivados
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Salsas	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
263	Calcio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
263	Calcio acetato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
404	Calcio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
404	Calcio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
404	Calcio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
404	Calcio alginato de	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Helados	10000	Helados
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
404	Calcio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
404	Calcio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
302	Calcio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
302	Calcio ascorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
302	Calcio ascorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
302	Calcio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
302	Calcio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
302	Calcio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
302	Calcio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
302	Calcio ascorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
302	Calcio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
213	Calcio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
227	Calcio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO <sub>2</sub>	Agua y bebidas sin alcohol
227	Calcio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO <sub>2</sub>	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
170	Calcio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
170	Calcio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
509	Calcio cloruro de	Dulces en almíbar	250	Alimentos azucarados
509	Calcio cloruro de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
509	Calcio cloruro de	Quesos	200	Leche y derivados
509	Calcio cloruro de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Productos panificados	5000P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Alimentos farináceos
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de,	Huevos líquidos	10000P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Huevos y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de,	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de,	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de,	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Goma de mascar	2000	Alimentos azucarados
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Pastas	Nse	Alimentos farináceos
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Salsas	10000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Salsas	100000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
578	Calcio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
578	Calcio gluconato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
578	Calcio gluconato de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
629	Calcio guanilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
629	Calcio guanilato de	Salsas	Nse	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
629	Calcio guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
526	Calcio hidróxido de	Dulces en almíbar	250	Alimentos azucarados
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000	Leche y derivados
633	Calcio inosinato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
633	Calcio inosinato de	Polvos para salsa	Nse	Alimentos varios
633	Calcio inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
633	Calcio inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
633	Calcio inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
633	Calcio inosinato de	Salsas	Nse	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
327	Calcio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
327	Calcio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
327	Calcio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
327	Calcio lactato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
327	Calcio lactato de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
327	Calcio lactato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
352	Calcio malato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
352	Calcio malato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5	Alimentos farináceos
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Productos panificados	5000P2O5	Alimentos farináceos
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
529	Calcio óxido de	Dulces en almíbar	250	Alimentos azucarados
282	Calcio propionato de	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
282	Calcio propionato de	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
552	Calcio silicato de	Condimentos en polvo	20000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
552	Calcio silicato de	Sal de mesa	20000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
203	Calcio sorbato de	Dulces	1500	Alimentos azucarados
203	Calcio sorbato de	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
203	Calcio sorbato de	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
203	Calcio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
203	Calcio sorbato de	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
226	Calcio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5	Alimentos farináceos
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Condimentos en polvo	20000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sal de mesa	20000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
466	Carboximetilcelulosa sódica	Bebida sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
466	Carboximetilcelulosa sódica	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
466	Carboximetilcelulosa sódica	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
466	Carboximetilcelulosa sódica	Helados	10000	Helados
466	Carboximetilcelulosa sódica	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
466	Carboximetilcelulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
466	Carboximetilcelulosa sódica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
466	Carboximetilcelulosa sódica	Salsas	10000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
466	Carboximetilcelulosa sódica	Sopas	5000	Sal., cond., salsas, caldos y sopas
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Dulces (batata, zapallo, durazno)	5000	Alimentos azucarados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos sabor cacao	5000	Cacao y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Paleta cocida	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Fiambre de cerdo o ternera	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Jamón cocido	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Helados	10000	Helados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Yogur	5000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
460i	Celulosa microcristalina	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
460i	Celulosa microcristalina	Polvos sabor cacao	5000	Cacao y derivados
460i	Celulosa microcristalina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
460i	Celulosa microcristalina	Salsas	10000	Sal, cond.,salsas, caldos y sopas
903	Cera carnauba	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
230	Difenilo, fenilbenceno	Superficie frutas cítricas	70	Frutas, hortalizas y derivados
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Dulces	10	Alimentos azucarados
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Aceites para fritura industrial	10	Alimentos grasos
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Bebidas con extracto de cola	10	Agua y bebidas sin alcohol
312	Dodecilgalato	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
312	Dodecilgalato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
312	Dodecilgalato	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
312	Dodecilgalato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
909	Esperma de ballena, cera spermaceti	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
512	Estannoso cloruro	Bebidas sin alcohol	15	Agua y bebidas sin alcohol
512	Estannoso cloruro	Conservas vegetales	15	Frutas, hortalizas y derivados
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
915	Esteres de colofonia con glicerol	Bebidas sin alcohol	100	Agua y bebidas sin alcohol
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Helados	1000	Helados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Helados	1000	Helados
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Helados	1000	Helados
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Helados	1000	Helados
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Helados	1000	Helados
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Helados	1000	Helados
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
637	Etilmaltol	Goma de mascar	300	Alimentos azucarados
637	Etilmaltol	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
958	Glicirricina	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
575	Glucono delta lactona	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
414	Goma arábiga, goma acacia	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
414	Goma arábiga, goma acacia	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábiga, goma acacia	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
414	Goma arábica, goma acacia	Confites	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábica, goma acacia	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábica, goma acacia	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
414	Goma arábica, goma acacia	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
414	Goma arábica, goma acacia	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
414	Goma arábica, goma acacia	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
414	Goma arábica, goma acacia	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
414	Goma arábica, goma acacia	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
414	Goma arábica, goma acacia	Helados	5000	Helados
414	Goma arábica, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
414	Goma arábica, goma acacia	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
414	Goma arábica, goma acacia	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Confites	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Helados	10000	Helados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
412	Goma guar	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
412	Goma guar	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Confites	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
412	Goma guar	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
412	Goma guar	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
412	Goma guar	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
412	Goma guar	Helados	10000	Helados
412	Goma guar	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
412	Goma guar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
412	Goma guar	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
412	Goma guar	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Confites	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Helados	5000	Helados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
904	Goma laca, shellac	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
413	Goma tragacanto, adragante	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
413	Goma tragacanto, adragante	Confites	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
413	Goma tragacanto, adragante	Helados	5000	Helados
413	Goma tragacanto, adragante	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
413	Goma tragacanto, adragante	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
415	Goma xantano o xántica	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
415	Goma xantano o xántica	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Confites	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
415	Goma xantano o xántica	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para postres	1000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para salsas	1000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
415	Goma xantano o xántica	Helados	100	Helados
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
415	Goma xantano o xántica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	10000	Pescados y productos pesqueros
415	Goma xantano o xántica	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
415	Goma xantano o xántica	Sopas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
463	Hidroxipropil celulosa	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
463	Hidroxipropil celulosa	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
463	Hidroxipropil celulosa	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
463	Hidroxipropil celulosa	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
384	Isopropilo citrato de (mezclas)	Minarina y cremas vegetales	100	Alimentos grasos

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
930	Isopropilo -(mono) citrato de	Minarina y cremas vegetales	100	Alimentos grasos
322	Lecitina	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
322	Lecitina	Minarina y cremas vegetales	Nse	Alimentos grasos
322	Lecitina	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
322	Lecitina	Coco rallado	2000	Frutas, hortalizas y derivados
322	Lecitina	Helados	Nse	Helados
322	Lecitina	Leche en polvo	5000	Leche y derivados
322	Lecitina	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
322	Lecitina	Sopas	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
322	Lecitina	Salsas	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
504	Magnesio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000	Leche y de derivados
504ii	Magnesio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
	Magnesio estearato de (compuesto)	Pastillas	2000	Alimentos azucarados
580	Magnesio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
329	Magnesio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
343	Magnesio, -(mono) fosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
553	Magnesio silicato de	Sal de mesa	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
553	Magnesio silicato de	Condimentos en polvo	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
636	Maltol	Goma de mascar	300	Alimentos azucarados
421	Manitol	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
218	Metil p-hidroxibenzoato, metilparabeno	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
461	Metilcelulosa	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
461	Metilcelulosa	Polvos para salsa	5000	Alimentos varios
461	Metilcelulosa	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
461	Metilcelulosa	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
465	Metiletilcelulosa	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
465	Metiletilcelulosa	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
465	Metiletilcelulosa	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Pastas	Nse	Alimentos farináceos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Puré de hortalizas instantáneo	5000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Polvos para preparar alimentos	1000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Helados	1000	Helados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse	Leche y derivados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
234	Nisina	Quesos	12.5	Leche y derivados
234	Nisina	Quesos procesados	12.5	Leche y derivados
311	Octil galato	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
311	Octil galato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
311	Octil galato	Productos de copetín	200	Alimentos varios
311	Octil galato	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
311	Octil galato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
311	Octil galato	Salsas	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
311	Octil galato	Sopas y caldos	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
231	Orto fenil fenol, 2-hidroxidifenilo	Superficie frutas cítricas	12	Frutas, hortalizas y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
440	Pectina	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
440	Pectina	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
440	Pectina	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
440	Pectina	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
440	Pectina	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
440	Pectina	Helados	10000	Helados
440	Pectina	Yogur	Nse	Leche y derivados
440	Pectina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse	Leche y derivados
440	Pectina	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
440	Pectina	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
430	Polioxietilen (8) estearato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
430	Polioxietilen (8) estearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
430	Polioxietilen (8) estearato de	Helados	5000	Helados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Helados	5000	Helados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas caldos y sopas
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Salsas	5000	Sal, cond.,salsas, caldos y sopas
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Gomas de mascar	10000	Alimentos azucarados
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Helados	5000	Helados
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Helados	5000	Helados
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Helados	5000	Helados
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas caldos y sopas
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Helados	5000	Helados
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
261i	Potasio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
261i	Potasio acetato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
357	Potasio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
357	Potasio adipato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
357	Potasio adipato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
357	Potasio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
357	Potasio adipato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
357	Potasio adipato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
402	Potasio alginato de	Minarina y cremas vegetales	Nse	Alimentos grasos
402	Potasio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
402	Potasio alginato de	Helados	10000	Helados
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
402	Potasio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
303	Potasio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
303	Potasio ascorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
303	Potasio ascorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
303	Potasio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
303	Potasio ascorbato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
303	Potasio ascorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
303	Potasio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
303	Potasio ascorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Helados	Nse	Helados
303	Potasio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
303	Potasio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
303	Potasio ascorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
212	Potasio benzoato de	Bebidas sin alcohol	1000	Agua y bebidas sin alcohol
212	Potasio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
212	Potasio benzoato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
212	Potasio benzoato de	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
228	Potasio bisulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
228	Potasio bisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
228	Potasio bisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot.350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot.275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Productos de cervecería	30 SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2	Frutas, hortalizas, y derivados
228	Potasio bisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas, y derivados
228	Potasio bisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas, y derivados
228	Potasio bisulfito de	Vegetales deshidratados	200	Frutas, hortalizas, y derivados
228	Potasio bisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200	Frutas, hortalizas, y derivados
228	Potasio bisulfito de	Pulpas de fruta	2500SO2	Frutas, hortalizas, y derivados
228	Potasio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
501i	Potasio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
501i	Potasio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
501i	Potasio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
501i	Potasio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
501i	Potasio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
508	Potasio cloruro	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5	Alimentos varios
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
340ii	Potasio, -(di) difosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
317	Potasio eritorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
317	Potasio eritorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
317	Potasio eritorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
317	Potasio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
317	Potasio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
317	Potasio eritorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
317	Potasio eritorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
577	Potasio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
628	Potasio guanilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
628	Potasio guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
628	Potasio guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
628	Potasio guanilato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
628	Potasio guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
632	Potasio inosinato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
632	Potasio inosinato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
632	Potasio inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
632	Potasio inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
632	Potasio inosinato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
632	Potasio inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
326	Potasio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
326	Potasio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
326	Potasio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
326	Potasio lactato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
326	Potasio lactato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
326	Potasio lactato de	Papas fritas congeladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Helados	Nse	Helados
326	Potasio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
326	Potasio lactato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
351	Potasio malatos de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
351	Potasio malatos de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
351	Potasio malato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
351	Potasio malato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
351	Potasio malato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
351	Potasio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
351	Potasio malatos de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
351	Potasio malatos de	Helados	Nse	Helados
351	Potasio malatos de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
224	Potasio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
224	Potasio metabisulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
224	Potasio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
224	Potasio metabisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot.350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
224	Potasio metabisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot.275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
224	Potasio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Pulpas de fruta	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
332i	Potasio -(mono) citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Helados	Nse	Helados
332i	Potasio -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
622	Potasio -(mono) glutamato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
622	Potasio -(mono) glutamato de	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
252	Potasio nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300	Carne y derivados
249	Potasio nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200	Carne y derivados
249	Potasio nitrito de	Corned beef	45	Carne y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Quesos procesados	90000P	Leche y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolisfosfato de	Salsas	3000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	90000P	Leche y derivados
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
283	Potasio propionato de	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
283	Potasio propionato de	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
283	Potasio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
283	Potasio propionato de	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
202	Potasio sorbato de	Bebidas sin alcohol	500	Agua y bebidas sin alcohol
202	Potasio sorbato de	Dulces	1500	Alimentos azucarados
202	Potasio sorbato de	Pastas rellenas	1000	Alimentos farináceos
202	Potasio sorbato de	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
202	Potasio sorbato de	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
202	Potasio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
202	Potasio sorbato de	Sidras	300	Bebidas alcohólicas fermentadas
202	Potasio sorbato de	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
202	Potasio sorbato de	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
202	Potasio sorbato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Concentrados de tomates (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
202	Potasio sorbato de	Salsas (excluidas las de tomates)	1200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
515	Potasio sulfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
515	Potasio sulfato de	Polvos leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
225	Potasio sulfito de	Dulces	200SO <sub>2</sub>	Alimentos azucarados
225	Potasio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO <sub>2</sub>	Alimentos varios
225	Potasio sulfito de	Productos de Cervecería	30SO <sub>2</sub>	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot.350SO <sub>2</sub>	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot.275SO <sub>2</sub>	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO <sub>2</sub>	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO <sub>2</sub>	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Jugos y néctares	400SO <sub>2</sub>	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Encurtidos	100SO <sub>2</sub>	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO <sub>2</sub>	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO <sub>2</sub>	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO <sub>2</sub>	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Bombones	Nse	Cacao y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Helados	Nse	Helados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Bombones	Nse	Cacao y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Helados	Nse	Helados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Helados	Nse	Helados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
337	Potasio y sodio tartrato	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
337	Potasio y sodio tartrato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
337	Potasio y sodio tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
337	Potasio y sodio tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
337	Potasio y sodio tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
337	Potasio y sodio tartrato	Bombones	Nse	Cacao y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Helados	Nse	Helados
310	Propil galato	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
310	Propil galato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
310	Propil galato	Productos de copetín	200	Alimentos varios
310	Propil galato	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
310	Propil galato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
310	Propil galato	Salsas	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
310	Propil galato	Sopas y caldos	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
216	Propil p-hidroxibenzoato, propilparabeno	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
1520	Propilenglicol	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
405	Propilenglicol alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
405	Propilenglicol alginato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
405	Propilenglicol alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
405	Propilenglicol alginato de	Productos de cervecería	80	Bebidas alcohólicas fermentadas
405	Propilenglicol alginato de	Helados	10000	Helados
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
444	Sacarosa acetato isobutirato de	Bebidas sin alcohol	250	Agua y bebidas sin alcohol
551	Silicio dióxido, sílice	Huevos en polvo	Nse	Huevos y derivados
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
551	Silicio dióxido, sílice	Condimentos en polvo	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
262i	Sodio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
262i	Sodio acetato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
356	Sodio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
356	Sodio adipato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
356	Sodio adipato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
356	Sodio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
356	Sodio adipato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
356	Sodio adipato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
401	Sodio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
401	Sodio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
401	Sodio alginato de	Helados	10000	Helados
401	Sodio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
401	Sodio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
301	Sodio ascorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
301	Sodio ascorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
301	Sodio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
301	Sodio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
301	Sodio ascorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
301	Sodio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
301	Sodio ascorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Conservas	500	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Helados	Nse	Helados
301	Sodio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Conservas de productos pesqueros	1000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
301	Sodio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
211	Sodio benzoato de	Bebidas sin alcohol	1000	Agua y bebidas sin alcohol
211	Sodio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
211	Sodio benzoato de	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
211	Sodio benzoato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato, ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse	Leche y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Manteca	2000	Leche y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Productos de cervecería	30 SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
500i	Sodio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
500i	Sodio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
500i	Sodio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
500i	Sodio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
500i	Sodio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000	Leche y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Helados	Nse	Helados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450i	Sodio -(di) difosfato de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5	Alimentos varios
450i	Sodio -(di) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Papas fritas congeladas	100P2O5	Frutas, hortalizas y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75	Alimentos grasos
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200	Alimentos varios
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75	Alimentos varios
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Bebidas sin alcohol	200	Agua y bebidas sin alcohol
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75	Alimentos grasos
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75	Alimentos varios
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200	Alimentos varios
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Conservas de productos pesqueros	250	Pescados y productos pesqueros
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Salsas	75	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Helados	Nse	Helados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
316	Sodio eritorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
316	Sodio eritorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
316	Sodio eritorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
316	Sodio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
316	Sodio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
316	Sodio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
316	Sodio eritorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Goma de mascar	2000	Alimentos azucarados
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Pastas	Nse	Alimentos farináceos
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Puré de hortalizas instantáneo	5000	Alimentos varios
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsa, caldos y sopas
576	Sodio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
524	Sodio Hidróxido de	Manteca	2000	Leche y derivados
325	Sodio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
325	Sodio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
325	Sodio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
325	Sodio lactato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
325	Sodio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Helados	Nse	Helados
325	Sodio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
325	Sodio lactato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
350	Sodio malatos de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
350	Sodio malatos de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
350	Sodio malatos de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
350	Sodio malatos de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
350	Sodio malatos de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
350	Sodio malatos de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
350	Sodio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
350	Sodio malatos de	Helados	Nse	Helados
350	Sodio malatos de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
223	Sodio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
223	Sodio metabisulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
223	Sodio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
223	Sodio metabisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
223	Sodio metabisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
223	Sodio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas, y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Vegetales	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Helados	Nse	Helados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Helados	Nse	Helados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
251	Sodio nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300	Carne y derivados
250	Sodio nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200	Carne y derivados
250	Sodio nitrito de	Corned beef	45	Carne y derivados
232	Sodio o-fenilfenol	Superficie frutas cítricas	12	Frutas, hortalizas y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
281	Sodio propionato de	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
281	Sodio propionato de	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
281	Sodio propionato de	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
201	Sodio sorbato de	Bebidas sin alcohol	500	Agua y bebidas sin alcohol
201	Sodio sorbato de	Dulces	1500	Alimentos azucarados
201	Sodio sorbato de	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
201	Sodio sorbato de	Pastas rellenas	1000	Alimentos farináceos
201	Sodio sorbato de	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
201	Sodio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
201	Sodio sorbato de	Sidras	300	Bebidas alcohólicas fermentadas
201	Sodio sorbato de	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
201	Sodio sorbato de	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
201	Sodio sorbato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
201	Sodio sorbato de	Salsas (excluidas las de tomates)	1200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
221	Sodio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
221	Sodio sulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
221	Sodio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
221	Sodio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
221	Sodio sulfito de	Sidras	Libr.35/ Tot.350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Vinos	Libr.35/ Tot.275O2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
221	Sodio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Bombones	Nse	Cacao y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Helados	Nse	Helados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de,	Salsas	Nse	Sal, cond. salsas, caldos y sopas
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)	Capítulo
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
491	Sorbitán monoestearato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
491	Sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
491	Sorbitán monoestearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
491	Sorbitán monoestearato de	Helados	5000	Helados
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
491	Sorbitán monoestearato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
491	Sorbitán monoestearato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
494	Sorbitán monooleato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
494	Sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
494	Sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
494	Sorbitán monooleato de	Helados	5000	Helados
494	Sorbitán monooleato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
494	Sorbitán monooleato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
495	Sorbitán monopalmitato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
495	Sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
495	Sorbitán monopalmitato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
495	Sorbitán monopalmitato de	Helados	5000	Helados
495	Sorbitán monopalmitato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
495	Sorbitán monopalmitato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
495	Sorbitán monopalmitato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
492	Sorbitán triestearato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
492	Sorbitán triestearato de	Helados	5000	Helados
492	Sorbitán triestearato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
492	Sorbitán triestearato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
492	Sorbitán triestearato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol d-sorbita	Dulce de leche de repostería	Nse	Leche y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Emulsiones grasas	100	Alimentos grasos
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Aceites y grasas	200	Alimentos grasos
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de copetín	200	Alimentos varios
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de cacao	100	Cacao y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Embutidos secos	200	Carne y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Salsas	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Frutas secas peladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Frutas secas peladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas



ANEXO 12

SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

(art. 3.6.2.)

INS	DENOMINACION	USO
-	Propano -1,2- diol	Colorantes, emulgentes (propilen glicol) antioxidantes y enzimas
422	Glicerina	
420	Sorbitol	
421	Mannitol	
953	Isomaltosa o isamaltitol	
965	Maltitol	
966	Lactitol	
967	Xilitol	
400 - 404	Acido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas	
405	Alginato de propano 1,2 diol	
406	Agar-agar	
407	Carragenano	
410	Goma garrofin	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábica	
415	Goma xantano	
440	Pectinas	
460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
461	Metil celulosa	
463	Hidroxipropil celulosa	
464	Hidroxipropil metil celulosa	
465	Etilmetil celulosa	
466	Carboximetil celulosa sódica Carboximetil celulosa	
322	Lecitinas	Solo en colorantes y antioxidantes solubles en grasas
432 - 436	Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80	ídem anterior
470 (b)	Sales magnésicas de ácidos grasos	ídem anterior
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	ídem anterior
472 (a)	Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	ídem anterior
472 (b)	Esteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	ídem anterior
473	Sucroésteres de los ácidos grasos	ídem anterior
475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	ídem anterior
491	Sorbitán, monoestearato de	Solo en colorantes y antiespumantes

INS	DENOMINACION	USO
492	Sorbitán, triestearato de	ídem anterior
493	Sorbitán, monooleato de	ídem anterior
494	Sorbitán, monooleato de	ídem anterior
495	Sorbitán, monopalmitato de	ídem anterior
	Polietilen glicol	Solo en preparaciones enzimáticas, máximo 10%
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Fosfato acetilado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Octenil succinato sódico de almidón	
170	Carbonato cálcico	
501	Carbonatos potásicos	
504	Carbonatos magnésicos	
508	Cloruro potásico	
509	Cloruro cálcico	
511	Cloruro magnésico	
514	Sulfato sódico	
515	Sulfato potásico	
516	Sulfato cálcico	
517	Sulfato amónico	
341	Fosfato de calcio	
263	Acetato cálcico	
331	Citratos sódicos	
332	Citratos potásicos	
577	Gluconato potásico	
640	Glicina y su sal sódica	
-	Citrato de trietilo	
1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
551	Dióxido de silicio Emulgentes y colorantes, máximo 5%	
552	Silicato cálcico ídem anterior	
553 (c)	Talco Solo en colorantes máximo 5%	
558	Bentonita ídem anterior	
559	Silicato aluminico (caolín) ídem anterior	
901	Cera de abejas	Solo en colorantes
1200	Polidextrosa	

**CAPITULO 4****COADYUVANTES DE TECNOLOGIA****Sección 1****Disposiciones generales**

4.1.1. Los coadyuvantes de tecnología pueden cumplir diversas funciones en los procesos de elaboración en los que participan.

De acuerdo a la función se puede distinguir los siguientes tipos:

- a) catalizadores: sustancias que inician y/o aceleran las reacciones químicas y enzimáticas;
- b) fermentos biológicos: levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones;
- c) agentes de clarificación/filtración: sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración;
- d) agentes de coagulación: sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos;
- e) agentes de control de microorganismos: sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento;
- f) agentes de floculación: sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio;
- g) agentes y soportes de inmovilización de enzimas: sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas;
- h) agentes de lavado y/o pelado: sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado;
- i) agentes de enfriamiento/congelamiento por contacto: sustancias que promueven el enfriamiento congelamiento por contacto;
- j) agentes desgomantes: sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos;
- k) enzimas o preparaciones enzimáticas: sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables;
- l) gases propelentes, gases para embalajes: gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases;
- m) lubricantes, agentes desmoldantes, antiadherentes, auxiliares de moldeo: sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo;
- n) nutrientes para fermentos biológicos: sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación;
- ñ) resinas de intercambio iónico, membranas y tamices moleculares: sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos;
- o) solventes de extracción y procesamiento: sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación;

- p) agentes de inhibición enzimática antes de la etapa de blanqueo: sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación;
- q) detergentes: sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

**Sección 2****Disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología****Enzimas ①**

4.2.1. Se reconoce las siguientes enzimas utilizadas en los procesos de elaboración de alimentos:

ENZIMAS	FUNCION
Amilasa de	Tratamiento de harina
Aspergillus niger y Aspergillus Orizae	
<b>Proteasas</b>	
i) proteasa	Tratamiento de harina
ii) papaína	Realizador del sabor
iii) bromelina	Tiernizante
iv) ficina	Estabilizador
Glucosa oxidasa	Antioxidante
Invertasa	Estabilizante
Lipasa	Realizador del sabor
Lisozima	Conservador

**Disolventes de extracción**

4.2.2. Se permite el empleo de los siguientes productos químicos como disolventes de extracción en el procesamiento de alimentos:

Acetato de etilo  
 Acetona  
 Butano  
 1 Butanol  
 Ciclohexano  
 Diclorometano  
 Dióxido de carbono  
 Eter de petróleo  
 Eter dibutírico  
 Eter dietílico  
 Eter metil cetona  
 Hexano  
 Isobutano  
 Metanol  
 Propano  
 Tolueno  
 Tricloroetileno

**CAPITULO 5****REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS****Sección 1****Habilitación y registro**

5.1.1. Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante la Oficina Bromatológica competente deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

**Sección 2****Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias**

5.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 173/1998 de 7/07/1998.  
 Decreto N° 103/004 de 23/03/2004.

condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

- 5.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.
- 5.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.
- 5.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construídos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.
- 5.2.5. Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).
- 5.2.6. La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.
- 5.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.
- 5.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósitos de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.
- 5.2.9. En los sectores referidos en el artículo anterior, las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.
- 5.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.
- 5.2.11. Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósitos de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este reglamento.
- 5.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de

que se trate y se aplicarán sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos.

Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

- 5.2.13. En todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.
- 5.2.14. En los locales donde se manipule alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

#### Servicios sanitarios

- 5.2.15. En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 ó más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.
- 5.2.16. Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m<sup>2</sup>, lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 m<sup>2</sup>, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.  
De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.  
De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.  
Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

- 5.2.17. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 5.2.8. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todo los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.
- 5.2.18. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

- 5.2.19. Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

### Sección 3

#### Servicios generales

##### Suministro de agua

- 5.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.
- 5.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.
- 5.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.
- 5.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.
- 5.3.5. En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener la calidad microbiológica.

- 5.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

##### Suministro de hielo

- 5.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

##### Suministro de vapor

- 5.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

##### Saneamiento

- 5.3.9. Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.
- 5.3.10. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.
- 5.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración

de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

- 5.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

### Sección 4

#### Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

- 5.4.1. Queda prohibido:
- la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;
  - manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;
  - manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;
  - realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;
  - la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.
- 5.4.2. La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

#### Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

- 5.4.3. Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción. Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.
- 5.4.4. Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.
- 5.4.5. Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados y desinfectados.
- 5.4.6. Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad



establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

- 5.4.7. El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.
- 5.4.8. Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.
- 5.4.9. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.
- 5.4.10. No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimento no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.
- 5.4.11. Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.
- 5.4.12. El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.
- 5.4.13. Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado. Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.
- 5.4.14. Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.
- 5.4.15. Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico recién instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. La Oficina Bromatológica competente deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados. El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamientos térmicos que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.
- 5.4.16. El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la

proliferación microbiana o los cambios en las características de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

- 5.4.17. Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

## Sección 5

### Personal que manipula alimentos

- 5.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado. ①
- 5.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.
- 5.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptuase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.
- 5.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.
- 5.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.
- 5.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.
- 5.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto.
- 5.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

## Sección 6

### Útiles alimentarios

- 5.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 415/002 de 29/10/2002.



- 5.6.2. Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.
- 5.6.3. Los procedimientos de limpieza y desinfección, así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por la Oficina Bromatológica competente. La empresa deberá ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.
- 5.6.4. Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.
- 5.6.5. Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo 12 de este reglamento, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:
- acero inoxidable, acero, hierro cromado;
  - cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo; se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;
  - estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;
  - materiales plásticos aptos para uso alimentario.
- 5.6.6. Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.
- 5.6.7. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:
- asegurar una máxima higiene de elaboración;
  - no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;
  - estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.
- 5.6.8. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.
- 5.7.2. En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.
- 5.7.3. Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de la Inspección Veterinaria Oficial antes de ingreso a la playa de faena. Todas las playas de faena contarán con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido previo al ingreso a la faena.
- 5.7.4. Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.
- 5.7.5. El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.
- 5.7.6. La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados, debiendo los mismos aplicarse de modo efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en playa de faena.
- El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados.
- Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.
- Se podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando se compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.
- 5.7.7. Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.
- 5.7.8. El desangrado de los animales, debe ser lo más completo posible. Sólo podrá utilizarse sangre para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibranada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulante estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la Dirección de Industria Animal.
- 5.7.9. Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos:
- La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente;
  - El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato;
  - Se prohíbe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello;
  - En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible;
  - Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa.  
En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepucales.
- 5.7.10. La operación de escaldado se realizará de acuerdo a métodos aprobados. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización. Se prohíbe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.
- 5.7.11. La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.
- Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

## Sección 7

### Disposiciones particulares para manipulación de alimentos

#### Disposiciones particulares para la operación en playas de faena

- 5.7.1. Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determinen la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento.
- 5.7.2. En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar

- 5.7.12. Luego de terminadas las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.
- 5.7.13. El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades torácica y abdominal así como de los órganos correspondientes.
- 5.7.14. La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la Dirección de Industria Animal. Deberá prevenirse eficazmente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.
- 5.7.15. Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura adecuada.
- 5.7.16. No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en las vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.
- 5.7.17. Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.
- 5.7.18. Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la Inspección Veterinaria Oficial deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.
- 5.7.19. Aquellos operarios que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente la zona afectada podrán trabajar en sus tareas.
- 5.7.20. Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran.
- En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.
- 5.7.21. Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.
- 5.7.22. Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, goma de mascar, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.
- 5.7.23. Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial.
- 5.7.24. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquellos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados.
- El equipo y los utensilios que se utilicen en materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles deber ser almacenado en locales apropiados y autorizados.
- 5.7.25. Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitador el programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado y controlado por la Inspección Veterinaria Oficial. Periódicamente y cuando lo disponga la Inspección Veterinaria Oficial, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de rodenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la Dirección de Industria Animal.
- 5.7.26. Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin, y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento habilitado debidamente autorizado y capacitado.
- 5.7.27. Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatarse contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma inmediata y completa, no pudiendo destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones, así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Reglamento y con las normas que dicte la Dirección de Industria Animal. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.
- 5.7.28. Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructura fijas, excepto aquéllas que esté expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes que puedan dejar residuos.
- 5.7.29. Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento deberá realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todos los productos comestibles, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.
- 5.7.30. Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.
- 5.7.31. Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, así como de los corrales del establecimiento.
- 5.7.32. Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.
- 5.7.33. En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados.
- Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.
- 5.7.34. Los locales, instalaciones y equipamiento destinados a la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable, y su funcionamiento no debe crear condiciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.
- 5.7.35. Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones

higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

- 5.7.36. No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.
- 5.7.37. Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados para la faena por la Dirección Industria Animal, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.
- 5.7.38. La descongelación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados y bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

**Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga.**

- 5.7.39. Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.
- 5.7.40. Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.
- 5.7.41. En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.
- 5.7.42. Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.
- 5.7.43. Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenado en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.
- 5.7.44. El hielo usado en la refrigeración del pescado en una embarcación deberá ser almacenado en la bodega de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.
- 5.7.45. El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.
- 5.7.46. El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.
- 5.7.47. El pescado para consumo humano no podrá ser transportado sobre la cubierta.
- 5.7.48. Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas.
- 5.7.49. Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán estar limpias.
- 5.7.50. Las bodegas en las cuales se almacene pescado deberán estar provistas con sistemas de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entren en contacto con el agua de la sentina u otros contaminantes.
- 5.7.51. Las bodegas en las cuales se almacene pescado y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse a fondo e higiénicamente tan pronto sea posible luego de la descarga.
- 5.7.52. Las cajas de pescado que se descarguen deberá ser cargadas directamente a vehículos habilitados para ese propósito.

- 5.7.53. Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán:
- a) Usar ropa limpia e higiénica.
  - b) Observar prácticas sanitarias durante la operación.
  - c) Tener en su poder un carné sanitario emitido a su nombre por el Ministerio de Salud Pública.
  - d) Evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

**Disposiciones higiénico sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado**

- 5.7.54. No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:
- a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa o;
  - b) se sepa que es un «portador» de alguna enfermedad que pueda transmitirse a través del producto o;
  - c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte del cuerpo.
- 5.7.55. De acuerdo con el artículo 5.7.7., toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo e inmediatamente después de cualquier ausencia de su labor. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.
- 5.7.56. Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.
- 5.7.57. Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.
- 5.7.58. Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada cuarto de baño.
- 5.7.59. Las aguas servidas, incluyendo los desechos líquidos de las operaciones de procesamiento, deberán ser eliminadas de tal forma que los desechos sean inaccesibles a las moscas y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Dicho efluente deberá cumplir con los requisitos establecidos por el decreto-ley N° 14.859, de 28 de diciembre de 1978, en su Art. 201, el decreto N° 253/979, de 9 de mayo de 1979, el decreto-ley N° 14.985, de 28 de setiembre de 1979, en su Art. 97 y concordantes.
- 5.7.60. Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma adecuada.
- 5.7.61. Los recipientes empleados para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos y conservarse de acuerdo a lo exigido en el artículo 5.2.14..
- 5.7.62. Un programa de control de roedores e insectos deberá mantenerse en cada establecimiento y cuando se usen pesticidas, la aplicación de los mismos deberá ser hecha bajo la supervisión de un operario responsable, usando equipo apropiado de manera de prevenir la contaminación.
- 5.7.63. No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.
- 5.7.64. El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.
- 5.7.65. Los cepillos, escobillos, mangueras y todo otro equipo y materiales necesario para una limpieza adecuada deberán estar disponibles a toda hora en un establecimiento.
- 5.7.66. Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0.5 y 2° C.
- 5.7.67. Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento.

- 5.7.68. En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.
- 5.7.69. La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.
- 5.7.70. El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.
- 5.7.71. Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.
- 5.7.72. Únicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser usado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo usado para el enfriado o el congelado deberá estar finamente dividido.
- 5.7.73. El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demoras o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamientos deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible.
- 5.7.74. Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descarga durante los cambios de turnos.
- 5.7.75. Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de trajes higiénicos (gorros, blusas, pantalones y delantales blancos), los cuales mantendrán limpios.  
  
Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.
- 5.7.76. Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados a fondo luego de cada turno.
- 5.7.77. El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.
- 5.7.78. En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.
- 5.7.79. El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18° C o inferior en su centro.
- 5.7.80. El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.
- 5.7.83. Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10° C y depositada en tanques isotérmicos construidos con material autorizado.
- 5.7.84. Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de la Oficina Bromatológica competente y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.
- 5.7.85. Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por la Oficina Bromatológica competente.
- 5.7.86. Los locales de recibo serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.
- 5.7.87. En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas, fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino. Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia que la Oficina Bromatológica competente determine, para realizar pruebas de rutina.
- 5.7.88. Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que mantenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:  
  
Mantenga la higiene.  
  
Prohibido fumar.  
  
Prohibido comer.  
  
Prohibida la entrada sin uniforme.  
  
En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.
- 5.7.89. Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.
- 5.7.90. Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.
- 5.7.91. Se debe exigir que las visitas cumpla con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberá ser proporcionada por la planta.

**Materias primas y productos terminados**

- 5.7.92. La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4°C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeño.
- 5.7.93. Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.
- 5.7.94. Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el capítulo 8 de este reglamento.

**Requisitos higiénico sanitarios para la elaboración de quesos**

- 5.7.95. Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.
- 5.7.96. Las reparaciones y trabajos de mantención del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para

**Requisitos higiénico sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche**

- 5.7.81. La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.
- 5.7.82. La leche con destino a ser pasterizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto. Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.



limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

- 5.7.97. El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.
- 5.7.98. Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0° y 6° C.
- 5.7.99. Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquellos.

## CAPITULO 6

### INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS

#### Sección 1

##### Aspectos generales

- 6.1.1. Las industrias alimentarias deberán satisfacer los requisitos establecidos para empresas alimentarias en el Capítulo 5, y los que en este capítulo se establecen específicamente para los procesos de industrialización de alimentos.
- 6.1.2. Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios, mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autorice. No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.
- 6.1.3. Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realice los procedimientos alimentarios.
- Asimismo los depósitos de las fábricas de alimentos deberán cumplir lo establecido en el Capítulo 8 de este reglamento.
- 6.1.4. Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.
- 6.1.5. Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.
- 6.1.6. Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen los alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.
- 6.1.7. Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.
- 6.1.8. No se permitirá la industrialización de alimentos en sótanos o subsuelos, a menos que cumplan con los siguientes requisitos:
- la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;
  - la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;
  - serán de fácil y seguro acceso;
  - sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;
  - la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;
  - las ventanas serán fijas. ①
- 6.1.9. El lugar destinado a cocimiento y concentración contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

#### Sección 2

##### Requisitos operativos y locativos particulares para panaderías ②

- 6.2.1. Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:
- despacho o expendio.
  - zona de elaboración o cuadra.
  - depósito de materias prima.
  - depósito de combustible y útiles no alimentarios.
  - baños y vestuarios.
- 6.2.2. Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cm. del suelo y convenientemente separadas de las paredes.
- 6.2.3. Hornos, mesas y máquinas. Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cm. de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm. de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.
- 6.2.4. Estufas. Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa, no debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.
- 6.2.5. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.
- 6.2.6. Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cm. y a 50 cm. como mínimo de la pared.
- 6.2.7. El transporte de los productos panificados deberá hacerse en vehículos, carros o canastos cerrados y revestidos con un material de fácil limpieza.

#### Sección 3

##### Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de pastas alimenticias

- 6.3.1. Fábrica de pastas secas. Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:
- depósito de materia prima.
  - local de elaboración y envasado.
  - depósito de productos elaborados.
  - baños y vestuarios.
- 6.3.2. Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cm. y a no menos de 50 cm. de la pared.
- 6.3.3. Local de elaboración y envasado. La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enrosamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidos por una armazón cerrada con un tejido de material

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 352/999 de 9/11/1999.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 332/999 de 19/10/1999.



inalterable y contruidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

- 6.3.4. Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cm. del suelo y de la pared.
- 6.3.5. Fábrica de pastas frescas. Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.
- 6.3.6. Local de elaboración y expendio. Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al público. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura mínima de 2 metros.
- 6.3.7. Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o similares.

### Sección 4

#### Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de faena, industrialización o depósito de carnes

- 6.4.1. Establecimiento de faena. Es toda organización industrial y comercial que dedicada a la faena y preparación de carnes enfriadas y congeladas asegure de por sí o por medio de terceros un integral aprovechamiento de los subproductos.
- 6.4.2. Los establecimientos deberán estar ubicados en zonas no susceptibles de inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes, y situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables. Su funcionamiento no deberá aumentar los índices de contaminación ambiental aceptados por las autoridades competentes.
- 6.4.3. Los establecimientos deberán poseer un abastecimiento y reservas de agua potable acorde con los volúmenes de industrialización. Para usos especiales en los que no sea imprescindible el uso de agua potable, se deberá solicitar autorización a la Oficina Bromatológica competente.
- 6.4.4. Los establecimientos deben estar convenientemente delimitados, de tal forma que el acceso a los mismos sea eficazmente controlable. A esos efectos contarán con un cerco perimetral a altura suficiente y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos. En su defecto, los establecimientos deberán estar aislados totalmente de construcciones o predios adyacentes. No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral de los establecimientos habilitados.
- 6.4.5. Los accesos y vías interiores deberán ser impermeabilizados y los espacios libres adyacentes deberán ser impermeabilizados o en su defecto cubiertos por manto vegetal.
- 6.4.6. La construcción de los establecimientos deberá ser sólida y contar con buena iluminación natural y artificial, así con una adecuada ventilación.
- 6.4.7. Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistencia al uso y la corrosión.
- 6.4.8. Los equipos, utensilios, recipientes, vehículos, etc., utilizados en los establecimientos deberán ser de material y diseño tal que facilite su limpieza y desinfección e impida la contaminación de los productos.
- 6.4.9. Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento, estarán dispuestos de manera tal que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada. Los mismos deberán encontrarse en aceptables condiciones de higiene y mantenimiento.
- 6.4.10. Las instalaciones para descarga o entrada de animales al establecimiento, los corrales, el complejo ante-mortem y las calles de circulación deberán estar dispuestos de tal forma que se impida el tránsito cruzado de animales a fin de evitar, en lo posible, el contacto entre animales sanos y aquellos enfermos o sospechosos.  
  
A su vez los lugares para descarga de productos para industrializar y de cargo de productos ya elaborados, deberán estar protegidos de las inclemencias climáticas y dispuestos de tal forma de evitar el cruzamiento en la circulación de estos dos tipos de productos.
- 6.4.11. Los establecimientos deberán poseer comodidades para la Inspección Veterinaria Oficial, debidamente identificados y ubicados próximos a los locales de trabajo. Estas dependencias deberán contar con laboratorio, gabinetes higiénicos y vestuarios así como con los implementos, utensilios e instrumental necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial.
- 6.4.12. Los establecimientos deberán contar con instalaciones y servicios higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios, de acuerdo a lo establecido en el artículo 5.2.16. y siguientes. Estas instalaciones consistirán en comedores, retretes, duchas y lavabos con agua fría y caliente y locales para cambiarse de ropa, de acuerdo a lo que determine la Dirección de Industria Animal. En caso de contar con personal masculino y femenino deberá tener las instalaciones necesarias separadas. También, deberán estar separadas aquellas destinadas al personal que trabaje en distintas zonas. Todas estas instalaciones y servicios deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, no debiendo éstas comunicar con las áreas de producción.
- 6.4.13. En todos los locales donde se sacrifiquen animales o donde se prepare, manipule o envase carne, subproductos, derivados o productos cárnicos, deberán existir suficientes lavamanos con agua caliente, fría, jabón y dispositivos adecuados para el secado, convenientemente ubicados y accionados de tal modo que se impida la contaminación de las canillas. También deberán existir en los casos que sean necesarios facilidades para la esterilización del instrumental, así como lugares adecuados para el lavado y desinfección de carros o recipientes de decomiso y residuos, con agua caliente a una temperatura no inferior a 82°C. En los casos que determine la Oficina Bromatológica competente deberán instalar termómetros, convenientemente ubicados, para la determinación de la temperatura del agua empleada. Asimismo deberá contarse con un número suficiente de picos de agua caliente a presión para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y utensilios.
- 6.4.14. Los carros o recipientes destinados al depósito o transporte de decomiso deberán ser de fácil limpieza y desinfección, estancos, poseer tapa y estar correctamente identificados.
- 6.4.15. Los rieles y otras estructuras soportantes deberán estar dispuestos de forma tal que las carcasas y productos suspendidos sin envoltura protectora no contacten con paredes, columnas y cualquier otra estructura fija de las instalaciones o equipamientos.  
  
No se permitirá la colocación de recipientes conteniendo carne, subproductos, derivados y productos cárnicos debajo de las carcasas.
- 6.4.16. Las dependencias de productos comestibles y aquellas de productos no comestibles, deberán estar separadas físicamente.
- 6.4.17. Los establecimientos deberán ser de un tipo de construcción tal, que impida que entren o aniden insectos, pájaros o roedores.
- 6.4.18. Deberá contarse, en todo establecimiento, con instalaciones eficaces para el tratamiento y eliminación de las aguas residuales de la planta, de capacidad adecuada y suficientemente alejadas

- de los locales donde se manipule, procese, envase y almacene carne, subproductos, derivados y productos cárnicos. Estas instalaciones deberán ser aprobadas por las autoridades competentes en la materia. Los desagües sanitarios de los servicios higiénicos de los establecimientos, deberán ser independientes de los correspondientes a los locales industriales de los mismos.
- 6.4.20. La faena de los equinos se efectuará en establecimientos habilitados, especialmente dedicados para ese fin, independientes de los que se dediquen a faenar bovinos, ovinos, suínos, etc..
- 6.4.21. No se autorizará la faena o procesamiento simultáneo de especie diferente en una misma playa de faena. Se permitirá la matanza consecutiva de especies diferentes, previo lavado y desinfección de las instalaciones y de la correspondiente autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.
- 6.4.22. Todos los establecimientos de faena deberán poseer, dentro de los límites comprendidos en el cerco perimetral, corrales de encierro o descanso para los animales destinados al sacrificio, cuyas capacidades serán suficientes para las faenas autorizadas.
- 6.4.23. Los animales para poder ser faenados deberán permanecer en corrales de encierro desde el día anterior, estos deben estar limpios y disponer de bebederos en los cuales no debe faltar agua. La Inspección Veterinaria Oficial no autorizará el sacrificio si los animales no se encuentran bien descansados.
- 6.4.24. El complejo ante-mortem estará integrado por las siguientes instalaciones; corral de observación; corral de aislamiento, sala de autopsias, digestor sanitario y sala de faena auxiliar, en los casos que correspondan. Su ubicación estará próxima al acceso de las haciendas y en relación con el mismo, así como con los corrales de descanso.
- Deberá existir una relación de comunicación entre las diferentes partes del complejo, fácil, rápida e independiente de las secciones que lo componen.
- 6.4.25. Las características constructivas del corral de observación serán similares a las de los corrales de descanso. En relación con el mismo existirán instalaciones que permitan la sujeción de los animales sospechosos, a los efectos de un examen clínico detallado.
- El lugar destinado al trabajo de la Inspección Veterinaria Oficial tendrá todas las comodidades que permitan un correcto examen de los animales allí destinados, incluido techo, cerramiento si es necesario, luz artificial en los niveles que exija la Dirección de Industria Animal y todas las instalaciones e instrumentos necesarios para esta operación.
- En todos los casos el desagüe de los efluentes, será independiente, asegurándose que del mismo no fluyan líquidos al exterior.
- 6.4.26. Las salas de autopsia se ubicarán en relación con el corral de aislamiento, pero independientes del mismo.
- 6.4.27. En lugar contiguo a la sala de autopsias y en directa relación con la misma se instalará un digestor sanitario con abertura de carga, que permita introducir un animal adulto entero de la especie autorizada.
- 6.4.28. En los casos que determine la Oficina Bromatológica competente, los establecimientos deberán instalar una playa de faena auxiliar, que se ajustará en sus características constructivas a lo que esa Oficina establezca. En todos los casos su diseño y características permitirán una operación higiénica y la tecnología aplicada se ajustará a lo establecido en el presente Reglamento. Teniendo en cuenta que en estas instalaciones pueden obtenerse productos aptos para el consumo humano, deberán tomarse las providencias necesarias para que los mismos sean trasladados a las secciones comestibles en condiciones que eviten su contaminación.
- 6.4.29. El acceso de los animales a la playa de faena se ajustará, en sus características constructivas, a lo que establezca la Dirección de Industria Animal. En todos los casos permitirá un fácil flujo de los mismos impidiendo que éstos sufran contusiones o laceraciones. Contará con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido de las haciendas previo a su ingreso a la faena.
- 6.4.30. La playa de faena deberá contar con tres zonas bien delimitadas a saber:
1. Zona de insensibilización y sangría.
  2. Zona intermedia.
  3. Zona de terminación.
- En los casos de playas que estén proyectadas para la faena de más de una especie se autorizarán las mismas, siempre que las faenas no se realicen simultáneamente. Las zonas de insensibilización y sangría deberán ser proyectadas para cada especie en forma independiente.
- 6.4.31. En la diagramación de las playas de faena deberá tenerse en cuenta prioritariamente los aspectos sanitarios e higiénicos.
- 6.4.32. Desde el punto de vista sanitario se deberá poder realizar una correcta inspección post-mortem previendo en este aspecto lugares de trabajo (zonas de inspección) amplias, y con todas las comodidades como para realizar un correcto examen por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Las mismas comprenderán plataformas, equipadas con lavamanos y esterilizador e iluminación adecuada, así como todo otro elemento que la Inspección Veterinaria Oficial considere necesario.
- 6.4.33. Las diferentes partes que componen el animal en el momento de la inspección, deberán ser identificadas por métodos que apruebe la Dirección de Industria Animal y existirán instalaciones que posibiliten su separación de las líneas de trabajo normales, hacia otra área que permita su retención e inspección detallada.
- La diagramación de estas líneas deberá ser tal que se impida todo riesgo de contaminación de los productos aprobados.
- 6.4.34. La ubicación del equipo en la playa de faena y su forma de operar no debe perjudicar la calidad higiénica de los productos.
- 6.4.35. Las instalaciones para el retiro de los productos aptos para el consumo humano se diagramarán de manera tal que se impida el cúmulo de los mismos en la playa de faena y se deteriore su calidad.
- 6.4.36. El retiro de los productos no comestibles y condenados se diagramará de manera tal que permita su salida inmediata de la playa de faena y se evite todo riesgo de contaminación para los productos de consumo humano, el personal, las instalaciones, los equipos y locales.
- 6.4.37. Dentro de la zona de insensibilización y sangría se incluirán las operaciones que van desde la insensibilización hasta la sangría inclusive. En suínos y aves, se extenderá hasta el pelado inclusive y en ovinos, conejos y animales de caza menor se extenderá hasta el cuereo.
- 6.4.38. En la zona intermedia de la playa de faena de bovinos y equinos se realizará el cuereo y la evisceración inclusive. En suínos y ovinos se realizará la evisceración y en aves, conejos y animales de caza menor el corte de cabeza y patas y la evisceración.
- 6.4.39. En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones comprendidas entre el eviscerado y la salida de la carcasa de la playa de faena.
- 6.4.40. Los establecimientos de faena deberán contar con los siguientes locales anexos. La Dirección de Industria Animal determinará en cada caso, la necesidad de otras dependencias o eximición de alguna de éstas y sus requisitos constructivos y de funcionamiento:
- a) local para vísceras rojas conectado a la zona intermedia

- de playa de faena por medio de ductos o puertas de cierre automático;
- b) local para tripería sin acceso directo del personal a playa de faena. En caso de salazón de tripas deberá existir una zona reservada para tal fin, separada físicamente del resto del local;
- c) local para mondonguería sin acceso directo de personal a playa de faena; deberá existir una zona independiente donde se realice el vaciado, lavado y prolijado de mondongo, separada físicamente de la zona donde se realizarán el resto de las operaciones;
- d) locales para aprovechamiento de subproductos no comestibles;
- e) local para almacenamiento de grasas comestibles;
- f) local para almacenamiento de cueros, pezuñas y grasa animal no comestibles;
- g) local destinado a asegurar la esterilización correcta y el aprovechamiento de los decomisos, el cual estará diseñado y construido de forma tal que la manipulación, transporte y desnaturalización de los materiales condenados no represente riesgo alguno de contaminación para los productos aptos para consumo humano; asimismo el establecimiento habilitado deberá ofrecer las garantías necesarias para evitar el desvío o retiro del material condenado hacia otros fines.

**Salas de desosado y cortes**

- 6.4.41. Se entiende por sala de desosado y cortes, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos destinados a realizar el desosado, despique o cortes a partir de las reses o medias reses o cuartos de los animales faenados.
- 6.4.42. Las salas de desosado y cortes deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:
  - a) La circulación de productos y personal se realizará de tal forma que no interfiera con las líneas de producción ni provoque riesgos de contaminación;
  - b) Deberán retirarse inmediatamente los subproductos de la sala, tratando de impedir la acumulación de los mismos en las zonas de procesamiento;
  - c) El empaque o envasado de los productos ya trabajados se realizará en local contiguo y físicamente separado de la zona de producción;
  - d) La temperatura ambiente de estos locales se mantendrá en los niveles que determine la Dirección de Industria Animal.

**Establecimientos de faena categoría II**

- 6.4.43. Se establece que serán de categoría II aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:
  - a) tener una capacidad de faena diaria máxima de 30 bovinos;
  - b) estar localizados en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional;
  - c) su radio máximo de distribución será de 40 Km. en la medida que las poblaciones comprendidas en el mismo no sean abastecidas por un establecimiento habilitado a nivel nacional.
- 6.4.44. Teniendo en cuenta el tope máximo de faena señalado, se procederá a la fijación de la capacidad de la misma en cada caso particular de acuerdo a la capacidad útil de las instalaciones y áreas previstas, así como de los servicios a la producción disponibles al finalizar las obras.

- 6.4.45. No se realizarán faenas simultáneas de distintas especies pudiendo sí faenarse una a continuación de la otra previo lavado e higienización de los locales e instalaciones.
- 6.4.46. El establecimiento deberá estar emplazado en terrenos no inundables.
- 6.4.47. Deberá estar alejado de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- 6.4.48. Estas plantas estarán próximas a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta, con iguales características.
- 6.4.49. Todas las instalaciones deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral de una altura mínima de los dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos constructivos: deberán estar contruidos de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado, de forma de impedir la entrada de animales. Dentro del cerco no existirán otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.
- 6.4.50. Todos los caminos interiores del establecimiento deberán estar pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o, en su defecto, revestidos de manto vegetal.
- 6.4.51. Se preverán instalaciones para la recepción de hacienda por arreo o por camión. En este último caso se contará con desembarcadero con un declive máximo de rampa del veinticinco (25) por ciento. Los materiales a emplear en su construcción serán los más aptos para este fin, de fácil lavado y desinfección, y no poseerán salientes que puedan producir lesiones en los animales. El piso será de material impermeable y antideslizante.
- 6.4.52. Próximo al descargadero de ganado, se dispondrá de un sector con piso impermeable y canaleta de desagüe, para proceder al lavado de los camiones. Dicha área será de 4 metros de ancho por 12 metros de largo y se dispondrá de un equipo lavador con agua a presión (no menos de 1 atmósfera a la salida del pico) y de un equipo para desinfección.
- 6.4.53. Todo establecimiento deberá poseer dentro del cerco perimetral corrales de descanso para los animales a faenar, así como una manga que los vincule a la playa de faena. Entre el sector de corrales y los locales de proceso deberá haber no menos de seis (6) metros. La capacidad de estos corrales deberán ser tal que permita albergar una faena diaria y se calculará el área en base a los siguientes parámetros: 2,5 metros cuadrados por res bovina y 1.2 metros cuadrados por res ovina o porcina.
- 6.4.54. En vinculación con el o los corrales de descanso, existirá un corral de aparte hacia donde se desviarán los animales sospechosos de enfermedad y cuyas características constructivas serán similares a las de los corrales de descanso. Su capacidad se estimará para poder contener un número de animales no inferior al 20% (veinte por ciento) de la faena proyectada.
- 6.4.55. Tanto los corrales como las mangas de servicio, tendrán pisos impermeables y resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima de 2% (dos por ciento) hacia la canalización respectiva.
- 6.4.56. Sobre corrales que alberguen porcinos u ovinos, se dispondrá en forma parcial de techo (altura 2,5 metros).
- 6.4.57. Los vallados de corrales y mangas tendrán una altura mínima de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos y porcinos, y estarán contruidos de mampostería, caños metálicos o cualquier otro material aprobado de fácil limpieza y desinfección.
- 6.4.58. Entre los corrales y la playa de faena se contará con un corredor de 1,20 a 1,80 metros de ancho, con iguales características constructivas que los corrales.

- 6.4.59. El desembarcadero, corrales y mangas, dispondrán de luminarias con un nivel lumínico mínimo de 150 unidades lux.
- 6.4.60. Se contará con grifos con presión suficiente, no inferior a 1 atmósfera, para el lavado del sector.
- 6.4.61. El o los corrales de descanso contarán con bebederos con una longitud útil de 1 metro por cada 50 metros cuadrados de corral, y de 0.50 a 0.60 metro de ancho, debiendo ser la altura, desde el pavimento hasta el borde del bebedero la adecuada a la especie. Las aguas de los bebederos no podrán escurrir o derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar para ello con un sistema de llenado automático mediante flotador u otro sistema y desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.
- 6.4.62. Entre la recepción de las haciendas y los corrales de faena, podrá contarse con una balanza para pesaje de los animales que llegan al establecimiento.
- 6.4.63. Previo a la rampa de acceso a la playa de faena, los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado por lluvia o manguera, a los efectos de eliminar la suciedad de piel previo a su ingreso al local de proceso.
- 6.4.64. La rampa de acceso a la playa de faena, que constituye la parte final de la manga por donde circulan los animales desde corrales, contará con una pendiente máxima del 25% (veinticinco por ciento) siendo su ancho de 0.85 a 0.90 metros. De la misma podrá separarse un acceso para ovinos y/o porcinos hacia un corral o brete de agarre e insensibilización, previo a la playa de faena.
- 6.4.65. La playa de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

- a) Condiciones generales. En plantas en un solo nivel, el piso de la playa de faena y locales anexos se dispondrá a una altura no menor de 0.70 metros con respecto al nivel del terreno; igual altura deberá observarse en aquellas plantas proyectadas en más de un nivel en lo que tiene que ver a la distancia que deberá mediar entre la planta baja y el nivel del terreno.

La playa de faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de sesenta (60) metros cuadrados, tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, debiendo el ancho mínimo de la playa ser de 4 metros y disponer de una altura de 5 metros, por lo menos en el primer sector de la misma.

La faena de bovinos se realizará a partir de un riel con una longitud mínima de doce (12) metros útiles, en el caso de una faena diaria de 30 bovinos, y una altura de 4.60 a 4.90 metros en la zona de zona de izado, descendiendo hasta una altura de 3.35 a 3.50 metros, al final de la playa de faena, frente a la puerta de la cámara refrigerada.

En los sectores donde se realicen operaciones se dispondrá de topes en el riel para facilitar las mismas. En ningún caso la res suspendida, quedará a una distancia menor de 0.30 metros con respecto al pavimento. La faena de ovinos se realizará a partir de un riel con una altura mínima de 2.30 metros, siendo necesaria una altura próxima a los 3 metros cuando se faenan también porcinos. Este riel de faena puede no tener pendiente. Los rieles serán totalmente metálicos y se conservarán libres de óxidos o pintura.

Los soportes de los rieles serán metálicos, como el resto de la estructura, no debiendo alterarse o descascararse.

En la zona de sangría, los rieles estarán a no menos de 1 metro de los paramentos, y con respecto a los palcos o plataforma de trabajo, se guardará una distancia no menor a los 0.40 metros entre el borde anterior del palco y la vertical del riel.

Las alturas de los rieles mencionados para bovinos están en función del empleo de maneas de 1 a 1.20 metros de largo y roldanas con ganchos de 0.35 a 0.40 metros de

largo; en la faena de las especies menores, están en función del empleo de maneas de 0.50 a 0.60 metros y roldanas y perchines de 0.30 a 0.40 metros de largo.

- b) Sectores. La playa de faena deberá contar como mínimo con dos sectores separados por una distancia conveniente; en el primero de los sectores se realizarán las operaciones principales de insensibilizado, izado, sangría y cuereado. En el restante sector, se realizarán las operaciones principales de corte de la cabeza previo ligado del esófago, corte de pecho, eviscerado, corte de la carcasa, inspección, eventual prolijado de la misma, lavado y pesado. Las instalaciones y el diseño de este último sector permitirán la inspección sincronizada de la carcasa, vísceras y cabezas de un mismo animal, a los efectos de determinar el destino de las partes. El piso de la segunda zona, estará a 0.10 metros por encima del nivel del pavimento de la primera zona.

En el caso de faenarse también porcinos, se dispondrá de un sector apartado, vinculado a la zona de izado de reses, para realizar las operaciones de escaldado, depilado, repasado, chamuscado de la cabeza y lavado.

- c) Características constructivas. Pavimento. Será de material impermeable, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, antideslizante, con un 2% de pendiente hacia las bocas de desagüe o hacia la canaleta central de la playa bajo el riel de faena. El encuentro entre pisos y muros contará con ángulos sanitarios (redondeados).

Muros. Serán de mampostería revestidos con material impermeable blanco (azulejos, cemento lustrado, pintura epoxi, etc.) hasta una altura de 3 metros, debiendo ser el encuentro entre muros, redondeados conformando un ángulo sanitario.

Techo. Podrá ser de hormigón armado, fibrocemento, chapa metálica u otro material aprobado, que proteja adecuadamente de factores climáticos.

Cielorraso. El mismo podrá ser de mampostería, fibrocemento u otro material aprobado, liso y resistente. Las juntas, de existir, deberán ser selladas para impedir el pasaje de humedad y/o suciedad.

Ventilación. El local contará con adecuada ventilación; en el caso de ventilación natural, la misma será mediante aberturas ubicadas en los paramentos laterales al riel, debiendo ser igual o mayor al 15% (quince por ciento) de la superficie de la playa de faena. Todas las aberturas al exterior poseerán malla de protección contra insectos. Estas aberturas se encontrarán a una altura no menor de 2 metros con respecto al pavimento. En el caso de optar por una ventilación mecánica, se deberá producir una renovación del aire no menor de 3 veces por hora el volumen del local, debiendo estar dirigida desde los sectores de menor a mayor contaminación.

Iluminación. La misma podrá ser natural y/o artificial. El nivel lumínico mínimo será de 150 unidades lux en los puestos de trabajo y de 300 unidades lux en los puestos de inspección, no debiendo ser alterado el color natural del producto al utilizar luz artificial. La iluminación natural deberá cubrir como mínimo el 20% (veinte por ciento) del área de la playa de faena. Lo mismo para otros locales de procesos.

- d) Equipamiento general de la playa de faena. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización, debiendo conservarse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento.

Además de los rieles utilizados para el transporte de reses, se dispondrá del siguiente equipamiento:

- Sistema adecuado de contención de reses a los efectos de su insensibilizado para el ganado vacuno, podrá disponerse de cajón de noqueo o similar, el cual



tendrá las siguientes dimensiones: 0.90 metros de ancho por 2.50 metros de largo por 1.2 a 1.3 metros de alto.

La altura del piso del cajón con respecto al de la playa de faena será de 0.40 a 0.45 metros, contando con una pendiente para deslizar la res hacia la reja de vómito.

Para ovinos y porcinos, se contará con un corral con capacidad suficiente para 8 o 10 reses, en el cual se procederá al insensibilizado e izado de las reses al riel de faena. Dicho corral, exterior a la playa de faena, estará a una altura de 1.20 metros con respecto al piso de playa de faena y contará con protección contra insectos.

- Reja de vómito: frente a la puerta del cajón de noqueo, se contará con una reja de 2.40 metros por 1.50 metros contruídos de caños de 2 pulgadas, sobre la cual se recibe el animal insensibilizado para izarlo mediante polipasto al riel de faena. Por debajo de la misma, deberá existir una boca de desagüe apropiada. Alrededor de la zona de izado de la res se colocará una barrera de caños verticales de 1.50 metros de alto y 0.45 metros de separación entre caños.
- Pileta de sangrado: deberá ser de material de fácil limpieza y desinfección y tendrá una longitud de 1.5 metros. En el caso de bovinos el tiempo de sangría será de 5 minutos y para ovinos y porcinos el mismo será de 3 minutos.
- Pileta de escaldado: cuando se faenan cerdos, se contará con un tanque a tal fin, construido en hierro, hormigón armado u otro material aprobado, debiendo contarse con la posibilidad de renovar periódicamente el agua utilizada. Podrá disponerse de otro sistema de escaldado que no sea el de inmersión. Se contará con un termómetro, para el control de la temperatura del agua de escaldado.
- Depilado: se realizará manual o eventualmente en forma mecánica.
- Mesa de repasado: estará contruída por caños de 2 pulgadas, giratorios de modo de facilitar el manejo de la res sobre la mesa. Por debajo de la eventual depiladora, y de la mesa de repasado, se dispondrá de un sistema para la evacuación continua de pelos hacia una cámara con tamiz, ubicada fuera del local y de capacidad adecuada.
- Guinche o polipasto para la operación de transferencia de patas.
- Plataformas: serán contruídas en material adecuado y deberán tener un ancho mínimo de 0.70 metros con una pestaña de 0.10 metros en su parte frontal. La altura de las mismas se ajustará a la operación a realizar. El piso de las plataformas será antirresbaladizo al igual que la escalera de acceso a las mismas y podrán contar con barandas de seguridad.
- Sierras: las sierras destinadas al corte de pecho y carcasas, serán manuales o mecánicas, contruídas en materiales de fácil limpieza.
- Los tableros de distribución eléctrica deberán ubicarse fuera del local de proceso.
- Conjunto "lavamanos - esterilizador": próximo a cada puesto de trabajo existirá un equipo lavamanos - esterilizador que contará con un recipiente con jabón detergente aprobado. El esterilizador dispondrá de una temperatura no inferior a los 82°C.
- Carro con bandejas para evisceración e inspección de vísceras: será construido, al igual que los lavamanos - esterilizadores, en material adecuado, preferentemente acero inoxidable, para facilitar su higiene y

desinfección. Contará con bandejas de tamaño adecuado para recibir separadamente las vísceras verdes y las vísceras rojas, pudiendo contar con una bandeja o en su defecto un gancho para la cabeza (en el caso de no disponer de riel de inspección de la misma).

- Lavadero de carros se dispondrá de un área aproximada de 2.10 por 2.40 metros, limitada por muros o mamparas de 2.50 metros de altura y con una pendiente del piso de 2.5% hacia una boca de desagüe de 150 mm. de diámetro.
  - Lavadero de cabezas será construido en material adecuado, de fácil higiene y desinfección, y podrá tener las siguientes dimensiones sugeridas: 0.95 por 0.95 por 1.30 metros de altura, con un pie de 0.40 metros de altura. El gancho para colgar la cabeza se ubicará a 1 metro del piso del gabinete. El desagüe será de 150 mm. de diámetro.
  - Área de lavado de carcasas contará con las protecciones necesarias para evitar el salpicado o el escurrido del agua hacia zonas adyacentes.
  - Área de procesamiento de menudencias, rojas con una separación adecuada de la línea de faena y sobre un costado de la playa, se ubicará una mesada de material y dimensión adecuada, a 0.85 metros sobre el nivel del pavimento, para el lavado y prolijado de las menudencias rojas. Esta mesada contará con una chapa de rejilla sobre su superficie y desagüe por debajo de la misma, canalizado hacia la red sanitaria. Por encima de la mesa, y a 0.30 metros de la superficie de trabajo, se dispondrá de 1 o 2 llueros o grifos.
  - Ductos y ventanas troneras serán contruídos en materiales de fácil limpieza y desinfección; contarán con tapas de vaivén y la dimensión de ductos y ventanas dependerá del volumen del producto o subproducto que se evacue de la playa hacia el local de restos o hacia el local de procesamiento de vísceras verdes.
- 6.4.66. Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día incluyendo subproductos comestibles, los que en ningún caso deberán depositarse sobre el pavimento y/o bajo las reses suspendidas. La capacidad locativa de esta cámara se calculará en base a la ubicación de 3 medias reses bovinas por metro de riel, 6 a 8 ovinos por farol y 2 faroles por metro lineal de riel, y 2 carcasas porcinas por metro de riel. Si las carcasas ovinas no se ubican en faroles, se podrá colocar 2 o 3 por metro de riel. Si se cuenta con rieles bajos para ovinos y/o porcinos, la distancia entre rieles será de 0.45 m. a 0.60 m. para porcinos y de 0.40 a 0.50 m. para los ovinos.

La distancia entre rieles para bovinos será de 0.80 m. y entre riel y paramentos de 0.90. Las menudencias y otros subproductos comestibles, podrán ser colocadas en bandeja las que se ubicarán en estanterías laterales dentro de la cámara, o bien se colocarán las bandejas en faroles con estantes los que se desplazarán colgando del riel aéreo.

En lo que se refiere a las características constructivas, los revestimientos interiores serán lisos, blancos, de fácil limpieza y desinfección. La puerta de la cámara tendrá la posibilidad de apertura desde el interior y estará contruída o revestida en acero inoxidable u otro material aprobado. Contará además con un nivel lumínico mínimo de 100 unidades lux, termómetro y una instalación frigorífica que permita enfriar a 10°C, la faena del día, antes de las 24 horas, menos en la parte más profunda de la carcasa. En aquellos establecimientos cuyo volumen de faena sea tal, que los Organismos competentes estimen que se puede prescindir de la obligatoriedad de disponer de la cámara frigorífica, se contará con un sector de oreo ubicado al final de la línea de faena y tendrá una longitud suficiente de riel como para contener la faena del día hasta su expedición. Esta zona contará con una importante ventilación, debiendo protegerse a las reses y subproductos comestibles, de



insectos, polvo, etc., mediante un efectivo sistema de cierre del andén de carga.

Maneas y roldanas: estos elementos que quedan libres luego de la finalización de la faena (maneas) y de la expedición de la carne (roldanas), deberán ser lavados, higienizados y protegidos de la oxidación, previo a su reutilización.

- 6.4.67. A los efectos de posibilitar el recupero de estómago e intestinos, se dispondrá de un local con un área mínima de 18 metros cuadrados (siempre tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, o sea el máximo autorizado para la categoría II), el cual se encontrará claramente dividido en dos sectores: un primer sector, para la recepción desde la playa de faena de estos subproductos y en donde serán separados, vaciados y lavados; un segundo sector, para prolijado y acondicionamiento final en bandejas u otro contenedor de material aprobado.

Este local contará con una vinculación adecuada con la cámara refrigerada, en caso de existir la misma. En el interior del local, se contará con las instalaciones necesarias construidas en material de fácil higiene y desinfección (mesada, percheros, etc.). El desagüe para evacuación del contenido ruminal deberá contar con una reja y un diámetro no inferior a los 200 mm. siempre que se realice esta operación por arrastre de agua.

Además esta sección contará con lavamanos, picos de agua para el lavado del local e instalaciones, 150 unidades lux como nivel lumínico sobre los planos de trabajo y una adecuada ventilación. Las características constructivas de este local serán similares a las de playa de faena.

- 6.4.68. Contigua a la zona sucia de playa de faena y con vinculaciones adecuadas con el local de procesamiento de vísceras verdes, deberá contarse con un local de un área mínima de 15 metros cuadrados, para una planta que faena 30 bovinos diarios, a los efectos de ir recibiendo en forma continua sangre, astas, patas, manos, genitales, cueros, etc. que bajo ningún concepto se deben acumular en la playa de faena.

Además este local contará con una adecuada ventilación, protección contra insectos, adecuada pendiente del piso hacia la boca de desagüe y pico de agua para la limpieza del mismo. Las características constructivas de este local serán similares a las de la playa de faena.

- 6.4.69. Próximo al sector playa destinado a la retención de carcasas, vísceras y cabezas, existirá una abertura y cerramiento correspondiente, que permita la salida de las partes decomisadas que serán con posterioridad desnaturalizadas.

- 6.4.70. Los accesos del personal a los locales de procesos serán de tipo esclusa y contarán con lavabotas, lavamanos, jaboneras, toallas de un solo uso y papeleras, y estarán protegidos por un alero, en el caso de que el acceso se realice desde el exterior.

- 6.4.71. Se contará con un local para vestuarios con un gabinete de ducha y anexo, un baño con inodoro de piso. Ambos sectores tendrán sus paredes revestidas con material impermeable, a los efectos de facilitar su limpieza. El baño contará, a la salida del mismo con lavamanos, jabonera, toallas de un solo uso y papeleras. Se dispondrá de adecuada ventilación e iluminación natural y artificial.

- 6.4.72. Se dispondrá de horno crematorio o incinerador con capacidad adecuada para incinerar una carcasa entera y sus vísceras, en caso de producirse decomisos por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Se contará con un recipiente de capacidad adecuada para la cocción de carnes y/o vísceras que se declaren incombustibles para la especie humana y que puedan aprovecharse para la alimentación animal. En todos los casos, la cocción se prolongará hasta asegurarse que en centro de los órganos y/o trozos de mayor tamaño de carne, no exista jugo rosado. En ningún caso se permitirá la extracción del matadero, de material incombustible crudo, con destino a la alimentación de animales; esto incluye la sangre.

Los sistemas de desnaturalización mencionados no excluyen la posibilidad de utilización de otros sistemas adecuados para tal fin.

- 6.4.73. La instalación sanitaria deberá satisfacer las siguientes características:

- a) Condiciones generales. Las líneas de evacuación de los establecimientos de faena y procesadores de productos cárnicos, deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- Permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión, evitando los largos recorridos en pisos y su estancamiento.
- Impedir el pasaje de roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de pisos. Todos los locales de producción donde se realicen operaciones que impliquen el manejo de líquidos, requerirán desagües de piso. Estos podrán ser del tipo de boca de desagüe o canal, convenientemente ubicados y cubiertos por una reja.

Las rejas deberán permanecer siempre fijas a su marco tendiendo la posibilidad de ser retiradas para tareas de inspección o limpieza.

Las pendientes de pisos, en las áreas de producción, no serán inferiores al 2% (dos por ciento), y en cámaras al 1% (uno por ciento).

Tuberías. Todo el tramo de tubería o ramal deberá ser accesible para su limpieza y desobstrucción, los encuentros o cambios de dirección deberán ser inspeccionables.

Los diámetros y pendientes serán fijados de acuerdo al caudal de servicio, estableciéndose para las velocidades valores comprendidos entre 1 m/s y 3 m/s.

- b) Desagües de playa de faena:

Zona de vómito. Este sector debe contar con una boca de desagüe con un diámetro no inferior a 100 mm..

Zona de desangrado. Este sector contará con una pileta de material impermeable, resistente a la acción corrosiva de la sangre. Contará con un doble desagüe que permita la separación del agua de lavado y de la sangre respectivamente. En todos los casos se evitará que la sangre se vuelque al sistema de tratamiento de afluentes.

Zona bajo el riel. Debajo del riel de playa de faena, se proveerá un sistema de drenaje, formado por un canal continuo o por bocas de desagüe convenientemente ubicadas; cuando se adopte la solución de canal continuo, éste deberá reunir las siguientes condiciones:

- su ancho máximo no excederá de 1 metro, recomendándose una altura que no supere a los 0.10 m. en el punto de mayor profundidad;
- dentro del canal, se dejarán bocas de desagüe, dando pendiente al piso de éste hacia cada una de ellas. La pendiente no será menor de 2% (dos por ciento);
- la distancia máxima aproximada entre bocas de desagüe será de 5 metros;
- se deberá evitar que los operarios puedan pisar dentro del canal. En las zonas de pasaje, se cubrirá el canal con una reja, de modo que pueda nivelarlo con el piso de la zona correspondiente.
- Zona de lavado de carcasa. Se dispondrá de desagües suficientes para una rápida evacuación del agua del lavado, con una pendiente del piso no menor del 2.5%.

- c) Desagües de equipos. En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado,

evitándose el derrame libre de líquidos sobre el piso y las posibles salpicaduras.

Lavamanos. Los lavamanos no podrán desaguar al piso.

Velos de agua. En las zonas que por la naturaleza del trabajo se requiera, podrán emplearse velos de agua, siempre que exista un desagüe próximo que permita la rápida evacuación de líquidos.

Mangueras. Como criterio general, las mangueras se utilizan solamente para el lavado de locales, una vez finalizados los procesos de producción y no se utilizarán durante la faena, excepto para el lavado de carcasas.

Las tomas de conexión deberán ubicarse en lugares estratégicos, evitando largos excesivos de mangueras; las mismas se mantendrán colgadas y arrolladas en soportes adecuados.

- d) Desagües de cámaras. Los desagües de cámaras se ubicarán en general en el exterior de éstas, en la antecámara o corredor, frente a la puerta de cada una de ellas.

Energía eléctrica. Todo establecimiento que no reciba del exterior energía eléctrica, deberá disponer de un grupo electrógeno. Independientemente de lo anterior, se deberá disponer de un equipo de emergencia para mantener en servicio las cámaras frigoríficas.

Refrigeración. Se dispondrá de equipos y maquinaria como para lograr las temperaturas indicadas en el artículo 18 evitando fluctuaciones de temperatura durante el proceso de enfriado.

Agua Caliente. Se contará con un sistema adecuado de generación de agua caliente que permite obtener 52°C en los estabilizadores de los locales de procesos.

- 6.4.74. El abastecimiento de agua deberá satisfacer las siguientes exigencias:

- a) El establecimiento de faena deberá contar con un adecuado suministro de agua potable.
- b) La fuente de aprovisionamiento de agua estará ubicada dentro del predio donde se encuentre el local de faena, siendo responsabilidad del titular del establecimiento, su correcto mantenimiento y control.
- c) Cuando el agua provenga de perforaciones, estas deberán ser entubadas y contarán con protecciones sanitarias correspondientes; no se admitirán los pozos excavados.
- d) El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena, se establece en 1.500 litros por res bovina faenada por día y 300 litros por cada ovino o porcino.
- e) Contará con un depósito elevado, con una altura no menor de 5 metros para alimentar la red de distribución o con un depósito a nivel, con un sistema de presurización por bomba.
- f) La construcción del o los depósitos no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar. Su interior será liso y carente de ángulos vivos. La unión de las paredes con el fondo se hará mediante superficies curvas de radio no menor de 25 mm.. En ningún caso se emplearán en su interior elementos estructurales de madera. Será cubierto y hermético al polvo, insectos, luz, agua de lluvia, etc.. Contará con una boca de acceso que facilite la entrada del personal para su limpieza y desinfección, tarea que realizará mensualmente.
- g) El volumen del depósito se calculará en función de la capacidad de abastecimiento y del consumo horario, de modo de asegurar la continuidad del servicio durante la faena y un período de contacto con el cloro no menor de 2 horas.

- h) La desinfección del agua se realizará por medio de hipoclorito de sodio (cloración), el cual se dosificará a la entrada del depósito.

- i) Será condición previa a la aprobación del establecimiento de faena, la presentación de los análisis físico-químicos y bacteriológicos del agua de abastecimiento, realizado por un Organismo Oficial.

- 6.4.75. El tratamiento de efluentes deberá cumplir las siguientes exigencias:

- a) Los establecimientos de faena deberán contar con un sistema de tratamiento de los residuos, industriales líquidos que cumpla con las exigencias del decreto N° 253/979 de 19 de mayo de 1979.
- b) No se admitirá en ningún caso, el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües, debiendo separarse ésta del efluente general del establecimiento.
- c) La sangre colectada se cocinará en recipientes destinados a este uso específico y retirada del matadero una vez cumplido el proceso.
- d) Los desagües se separarán de acuerdo a sus características (aguas rojas, verdes, grasas y pluviales) para su pretratamiento en el sistema.
- e) Las unidades del sistema de tratamiento se ubicarán fuera del cerco perimetral.

**Establecimientos de faena categoría III**

- 6.4.76. Se establece que serán de categoría III aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

- a) Tener una capacidad de faena diaria máxima de 3 bovinos;
- b) Estar localizado en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional, ni autorizada la implantación de una categoría II;
- c) Su radio máximo de distribución estará circunscripto a la correspondiente localidad o paraje, en la medida que la misma no sea abastecida por un establecimiento de faena de categoría superior.

- 6.4.77. El predio donde se encuentre implantado el establecimiento deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) No debe ser inundable;
- b) Tendrá un área adecuada de dar cabida a todas las dependencias y servicios del establecimiento;
- c) Deberá contar con caminos de acceso al mismo, transitables en forma permanente para vehículos adecuados a los fines del establecimiento;
- d) No deben existir en la zona circundante industrias que puedan producir olores, emanaciones, residuos o cualquier otro tipo de elemento contaminante que afecten las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

- 6.4.78. Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables de fácil higiene y desinfección y resistentes al uso y la corrosión. Los equipos, utensilios, recipientes, etc., utilizados deberán ser de material diseñado que permita la fácil higiene y desinfección y que impida la contaminación del producto.

- 6.4.79. Todas las instalaciones del establecimiento deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, de una altura mínima de 2 metros y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos.

Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la oficina competente. Las puertas para vehículos y personal tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral.

- 6.4.80. Los establecimientos deberán contar con una manga para el encierro de los animales previo a la faena, cuya capacidad será acorde al volumen de faena.

El vallado de la manga podrá ser de mampostería, tabloncillos de madera dura y lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente aprobado por la oficina competente.

La altura mínima para el vallado será de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos.

El piso de la manga deberá ser impermeable.

- 6.4.81. El local de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

- a) Condiciones generales. Los establecimientos dispondrán de una playa de faena de una superficie mínima de 20 m<sup>2</sup> y una altura mínima del pavimento al cielorraso, de 5 metros para la faena de bovinos y 3,50 metros para la faena de ovinos.

Los parámetros serán de mamposterías y revestidos interiormente con material impermeable (azulejos, portland lustrado blanco, pintura epoxi, etc.), hasta una altura de 2,50 metros.

El pavimento será impermeable y antideslizante y su nivel será superior en relación al terreno circundante.

Tendrá una pendiente del 2% hacia la boca de desagüe.

El encuentro entre paredes y piso deberá tener ángulo sanitario (redondeado).

El techo deberá ser de mampostería, fibrocemento, cinc u otro material resistente aprobado por la oficina competente.

El local contará con buena ventilación e iluminación natural y/o artificial, las aberturas para ventilación e iluminación corresponderán al 15% del área del local.

Se deberá contar además con aberturas independientes para la entrada de animales y la salida del producto terminado, así como con una abertura a nivel de piso, con puerta vaivén para el retiro de productos incomedibles (cueros, patas, vísceras incomedibles, sangre, etc.) los que no deben acumularse en el local.

Todas las aberturas al exterior deben poseer malla de protección anti-insectos.

- b) Equipamiento. El local de faena contará con el siguiente equipamiento el que reunirá los requisitos estipulados en el artículo 6.4.79. del presente reglamento.

- Sistema de sujeción de los animales para su insensibilización.
- Sistema que permita la realización de las operaciones de faena con el animal colgado (aparejo o similar).
- En caso que se realice parte del cuereado en catre, el mismo deberá tener una altura mínima de 30 centímetros.
- Recipientes de capacidad adecuada para:
  - a) Recolección de sangre.
  - b) Recepción de vísceras en el momento de la evisceración (carro o similar).

c) Recolección de vísceras no comestibles (recipiente con tapa).

d) Recolección del contenido de vísceras verdes.

e) Acondicionamiento de vísceras comestibles (bandejas).

- Plataforma móvil de altura corriente para los operarios de cuereado y eviscerado.
- Pico de agua para el lavado de las carcasas del local de faena y del equipamiento.
- Lavamanos para el personal.
- Mesada revestida de material impermeable (azulejos, cemento lustrado blanco, etc.) y pileta con rejilla para el prolijado y lavado de menudencias comestibles.
- Riel o similar para la suspensión de las carcasas terminadas.
- Cámara refrigerada. Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día, incluyendo subproductos comestibles. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán eximir de este requisito a aquellos establecimientos que, por su localización, lo justifiquen.

- 6.4.82. El establecimiento deberá disponer de un sistema adecuado para el cocimiento de vísceras no comestibles y sangre previo al retiro de las mismas de la planta.

- 6.4.83. Se contará con un baño con inodoro de piso y lavamanos. Tendrá sus paredes revestidas con material impermeable a los efectos de su correcta higiene.

- 6.4.84. El establecimiento podrá no disponer de energía eléctrica siempre y cuando no exista distribución de la misma en la zona.

- 6.4.85. Los establecimientos deberán contar con adecuado suministro de agua potable, así como con un depósito de agua con el volumen necesario para una faena.

La fuente de aprovisionamiento de agua deberá estar ubicada dentro del predio donde esté implantado el establecimiento de faena, siendo responsabilidad del titular del matadero, su correcto mantenimiento y control.

Cuando el abastecimiento de agua provenga de perforaciones, se preferirá los pozos entubados a los pozos excavados.

Cuando sólo exista la posibilidad de usar pozos excavados éstos contarán con una tapa que permita el cierre hermético del brocal.

En pozos entubados se tendrá en cuenta las protecciones sanitarias correspondientes.

El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena se establece en 500 litros por res bovina faenada por día y 150 litros por cada ovino.

- Se contará con un depósito de agua con los siguientes volúmenes:
  - faena de 1 res/día-500 lts.
  - faena de 2 reses/día-1.000 lts.
  - faena de 3 reses/día-1.500 lts.

La construcción del depósito no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar. El interior será liso carente de aristas y ángulos vivos. Contará con tapa de cierre hermético

que no permita el pasaje de polvo, insectos, agua de lluvia, etc.. Permitirá un fácil acceso para su limpieza y desinfección, tarea que se realizará mensualmente.

El depósito se llenará, por lo menos, dos horas antes de la faena, y se agregará hipoclorito de sodio en una concentración que permita obtener un nivel de cloro residual de 3 pp.m. (tres partes por millón), asegurándose con eso una correcta desinfección del agua.

Será condición previa a la aprobación del establecimiento, la presentación de los análisis del agua de abastecimiento (físico-químico y bacteriológico) realizado por un Organismo Oficial.

6.4.86. Los líquidos provenientes del proceso de faena serán rápidamente evacuados del sector, evitándose su estancamiento.

No se admitirá en ningún caso el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües debiendo separarse ésta del efluente. La sangre colectada se cocinará en recipiente destinado a este uso específico y retirada del establecimiento una vez cumplido el proceso.

El contenido de los estómagos de los animales faenados tampoco podrá volcarse a los desagües.

Se contará con una fosa séptica para la recolección de los residuos líquidos. Los desagües de pluviales (techos y pavimentos) no se verterán a la fosa séptica.

**Disposiciones comunes para establecimientos de faena categoría II y III**

6.4.87. Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 6.4.43. y 6.4.75., en aquellas localidades del interior del país que dispongan de establecimientos de faena que no presten servicios de faena para terceros por el sistema de façon, o se presenten situaciones irregulares que provoquen distorsiones en el normal abastecimiento de carne a la población, se podrá autorizar la instalación de establecimientos de faena de categorías inferiores al existente.

**Sección 5**

**Requisitos operativos y locativos particulares para plantas procesadoras de pescado**

6.5.1. Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

6.5.2. Las superficies internas de las paredes en áreas húmedas de trabajo donde se recibe, guarda o procesa pescado deberán estar construidas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

6.5.3. Deberán proveerse piletas higiénicas, equipadas con agua corriente, jabón líquido o en polvo y secadores de aire o toallas desechables.

6.5.4. Deberá proveerse una adecuada cantidad de agua potable o de otra fuente aprobada, con una presión mínima de 1.4 kg./cm<sup>2</sup>.

El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser transportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente) con color y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

6.5.5. Todas las armazones del equipo en el cual se procesa el pescado deberán estar construidas de metal u otro material apropiado.

6.5.6. No podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo.

6.5.7. Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán ser construidos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficies por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

6.5.8. Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contaminación del alimento en caso de roturas.

6.5.9. Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

6.5.10. Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estar construidas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

6.5.11. Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

6.5.12. Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales apropiados, sin ser papel o cartón.

6.5.13. Las bandejas usadas para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

6.5.14. No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados.

6.5.15. El área de empaque deberá mantener una temperatura máxima entre los 8°C y 12°C en plantas de procesamiento de productos refrigerados y congelados.

**Sección 6**

**Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de conservas**

6.6.1. Se entiende por fábrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios de origen cárnico, vegetal o productos pesqueros y conservas mixtas, que envasados herméticamente y sometidos a un proceso térmico mantengan sus características deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

6.6.2. Las fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios cárnicos o pesqueros conservados deberán contar con las siguientes dependencias, que deberán estar aisladas entre sí, salvo excepciones aprobadas:

- a) cámaras frigoríficas;
- b) local de recepción y reinspección del producto a elaborar;
- c) sala de elaboración previa al cocimiento;
- d) sala para envasado y cierre de envases;
- e) local para esterilización;
- f) local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y embalaje;
- g) local para lavado y barnizado interior de los envases;
- h) local para depósito de hojalata, envases, cartón, pintura, barnices, rótulos, colas, etc.;
- i) local para desperdicios y materiales no comestibles o decomisados.



- 6.6.3. Los autoclaves operativos, tanto estáticos como continuos, deberán estar equipados con los siguientes instrumentos, los que se instalarán en lugares de fácil vinculación:
- termómetro de vidrio con indicador de mercurio;
  - medidores de presión (manómetros);
  - aparatos registradores de temperatura (termógrafos).
- Estos instrumentos deberán ser controlados periódicamente por un empleado competente del establecimiento habilitado y bajo supervisión de la Oficina Bromatológica competente, a los efectos de comprobar su funcionamiento y exactitud. Deberán llevarse registros permanentes del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, fecha, número del autoclave, clase de producto tratado, clave, tamaño del envase y cantidad de latas.
- 6.6.4. Los envases deberán estar perfectamente limpios antes de su llenado y se adoptarán las medidas conducentes a evitar la contaminación de sus superficies interiores. Los sistemas de lavado estarán diseñados de forma tal que permitan la limpieza de los envases en posición invertida con agua potable a una temperatura de 82°C como mínimo. Deberá asegurarse que los envases no contengan agua acumulada en su interior en el momento de su llenado. El equipo de lavado deberá estar provisto de termómetro para verificar la temperatura del agua de lavado.
- 6.6.5. Cuando se requiera la cocción previa del alimento, el tiempo y la temperatura de dicho proceso deberán ajustarse a procesos industriales aprobados.
- 6.6.6. Sólo se autorizará someter a esterilización a aquellos envases cuyo cierre sea perfecto. El tratamiento por medio del calor deberá seguir en forma inmediata al cierre de los envases.
- 6.6.7. Los empleados competentes del establecimiento realizarán en forma periódica el control de los siguientes puntos:
- limpieza y condición de los envases y tapas;
  - llenado de envases;
  - vacío de la máquina selladora;
  - peso neto;
  - inspección visual de sellos;
  - proceso térmico programado.
- Todos los datos obtenidos durante los controles antes enumerados serán registrados en formularios aprobados, los que, conjuntamente con las gráficas del proceso térmico, deberán ser archivados en el establecimiento habilitado por un período mínimo de 3 (tres) años.
- 6.6.8. Cuando se constaten defectos en los sellos, vacío insuficiente o llenado defectuoso los envases en cuestión serán retirados de la línea y se adoptarán en forma inmediata las medidas correctivas que correspondan dejándose registro de tal hecho.
- 6.6.9. El contenido de los envases defectuosos podrá ser reenvasado dentro de las 6 (seis) horas siguientes al sellado de los recipientes o a la terminación del proceso térmico, previo examen y autorización por parte de la Oficina Bromatológica competente. Si el defecto se comprobara al finalizar el horario de trabajo y no pudiera cumplirse con lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a 0°C hasta el día siguiente a efectos de su utilización. El contenido que no haya sido reenvasado dentro de los plazos establecidos o que sea encontrado no apto por cualquier causal por parte de la Oficina Bromatológica competente se decomisará con destino a digestor.
- 6.6.10. Toda vez que se constate cualquier desviación del proceso térmico programado deberá darse un reproceso completo a dicho lote o utilizar un proceso de alternativa aprobado por la Oficina Bromatológica competente.
- 6.6.11. Los canastos y carros de autoclaves que contengan material no esterilizado deberán ser claramente marcados con papeles indicadores sensibles al calor o por otra forma efectiva que garantice que el producto fue sometido al proceso de esterilización.
- 6.6.12. El agua utilizada para el enfriamiento de los envases dentro de los autoclaves deberá ser potable y tendrá un nivel mínimo de cloro libre residual de 1 pp.m. en el punto de descarga del enfriador de envases.
- 6.6.13. Los envases esterilizados no podrán ser manipulados hasta tanto se hayan enfriado a temperatura ambiente y estén completamente secos. En todo momento los envases deberán manipularse de forma tal de evitar daños que pudieran ocasionar contaminación del producto. En caso de utilizarse equipo de manipulación mecánica estos deberán estar diseñados y construidos de forma tal de cumplir con lo anteriormente establecido.
- 6.6.14. Luego del enfriamiento los envases no deberán presentar, en ningún momento, evidencias de presión interna positiva.
- 6.6.15. Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 6.1.2. y estarán físicamente separadas del piso al techo.
- 6.6.16. Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.
- 6.6.17. Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por la Oficina Bromatológica competente.
- 6.6.18. Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados.
- 6.6.19. Las industrias de conservas alimenticias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración.
- 6.6.20. Las fábricas de conservas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
- 6.6.21. Toda fábrica de conservas deberá establecer procedimientos que impidan que el alimento en conserva pueda ser transportado accidentalmente sin pasar por autoclaves, a la zona de almacenamiento sin haber sido tratados térmicamente.
- 6.6.22. Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.
- 6.6.23. El tiempo de tratamiento térmico no deberá iniciarse hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado.
- 6.6.24. Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, deberá cuidarse que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Deberá aplicarse primero la presión de aire antes de que aumente la temperatura del agua. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya



hasta tal punto que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

### Sección 7

#### Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de chacinados

- 6.7.1. Se entiende por fábrica de chacinado todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de productos sobre la base de carne, sangre o vísceras, adicionados o no con sustancias aprobadas en este reglamento.
- 6.7.2. Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar aisladas entre sí y de algunas de las cuales podrán estar eximidas cuando la Oficina Bromatológica competente lo autorice:
- a) sala de desosado;
  - b) sala de elaboración de una superficie adecuada a la capacidad de industrialización del establecimiento y que se ajustará en general a las características constructivas establecidas para las salas de desosado;
  - c) cámaras frigoríficas;
  - d) secadero;
  - e) ahumado y estufas;
  - f) sala de cocción, en la cual deberá prestarse especial atención a la ventilación;
  - g) depósito de tripas, que para la conservación de tripas saladas poseerán piletas de materiales de fácil higiene y desinfección;
  - h) depósito de aditivos con estanterías y recipientes;
  - i) local para lavado de utensilios con piletas acordes a las necesidades para las que se las destina y con abundante provisión de agua caliente y fría;
  - j) local para la rotulación, embalaje y expedición;
  - k) local para detritos, desperdicios y decomisos.

### Sección 8

#### Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tasajo

- 6.8.1. Se entiende por establecimiento elaborador de tasajo, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la preparación de salazones en base a carne y subproductos cárnicos que ha sido salada y secada por procedimientos aprobados en este reglamento.
- 6.8.2. Los establecimientos elaboradores de tasajo contarán con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunos de los cuales podrán ser eximidos cuando la Oficina Bromatológica competente así lo autorice:
- a) cámaras frigoríficas;
  - b) local de recepción de materias primas y reinspección del producto a elaborar;
  - c) sala de desosado;
  - d) local de elaboración (saladeros);
  - e) secadero;
  - f) local para clasificación y empaque;
  - g) local para depósito y tratamiento de decomisos y restos.

6.8.3. Para la elaboración de tasajo deberán observarse los siguientes requisitos:

- a) la sala de elaboración contará con piletas de materiales impermeables, de fácil higiene y desinfección y no atacables por ácidos grasos;
- b) las carnes, mientras permanecen en las piletas de salmuera, deben ser de continuo, removidas y sumergidas, de manera que toda la superficie de las mismas se embeba por igual con el líquido conservador;
- c) la salazón en seco se realizará mediante la formación de pilas, intercalando en ellas capas de carne y sal; estas piletas deben ser removidas y formadas nuevamente varias veces a fin de ventilar la carne y reemplazar la sal que ha sido absorbida o perdida y mantener el contacto íntimo de este producto con la carne;
- d) el secadero contará con los equipos e instalaciones necesarias para realizar el secado de las piezas en forma mecánica;
- e) la sala de elaboración y el secadero podrán estar en el mismo ambiente cuando el método de elaboración a usar sea por medio de equipos de procesamiento continuo.

### Sección 9

#### Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tripas

- 6.9.1. Se entiende por establecimiento elaborador de tripas o tripería todo establecimiento o sección de establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte submucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos («catgut»).
- 6.9.2. Los establecimientos elaboradores de tripas deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidos cuando la Oficina Bromatológica competente así lo autorice:
- a) cámaras frigoríficas;
  - b) dependencias para rasqueteado, lavado y peinado;
  - c) dependencias para encabezado, medición y enmadejado;
  - d) local de calibrado;
  - e) local de salado y conservación;
  - f) secadero;
  - g) lavadero de envases y utensilios;
  - h) depósitos de envases limpios y sal;
  - i) local para detritos y decomisos.
- 6.9.3. Para la elaboración de tripas deberán observarse los siguientes requisitos:
- a) las dependencias de los incisos a), b) y c) del artículo anterior deberán estar separadas de las restantes dependencias;
  - b) las piletas serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y resistentes a los ácidos grasos;
  - c) la insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos;
  - d) el secado de tripas, vejigas y esófago no se podrá realizar al aire libre;
  - e) en caso de elaboración de tripas sintéticas, las mismas deberán ser de materiales aprobados y su elaboración se

efectuará en secciones independientes; en este caso quedarán eximidas de las exigencias higiénico-sanitarias que, por razones tecnológicas, la Oficina Bromatológica competente estime que puedan omitirse.

### Sección 10

#### Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de grasa

- 6.10.1. Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.
- 6.10.2. Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberán contar con las siguientes dependencias separadas:
- local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;
  - sala de elaboración;
  - sala de envasado y empaque;
  - depósito y expedición de productos terminados;
  - depósitos de desperdicios y material no comestible;
  - depósito de productos y equipos de limpieza y de envases vacíos.
- 6.10.3. Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:
- los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;
  - en la sala de elaboración deberá prestarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;
  - los locales destinados a depósito de productos terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25°C;
  - cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4°C.
- 6.10.4. Para el transporte de grasas o aceites comestibles podrá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

### Sección 11

#### Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de acopio, depósito, clasificación y envasado de huevos

- 6.11.1. Se entiende por establecimiento de acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a las tareas mencionadas, ya sea para el consumo interior o la exportación.
- 6.11.2. Los establecimientos dedicados al acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando la Oficina Bromatológica competente así lo autorice:
- local de recepción;
  - local de clasificación y embalaje;
  - local para depósito y expedición de huevos para consumo humano;
  - local para depósito de huevos industriales, restos y decomisos.

Los establecimientos podrán tener además cámaras frigoríficas, en cuyo caso éstas se ajustarán a lo establecido en el Capítulo 8.

- 6.11.3. Los establecimientos se ajustarán a los siguientes requisitos:
- locales mencionados en los incisos a) y b) del artículo anterior tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a la cantidad de cajones que se trabajen. Los cajones no podrán contactar con el piso;
  - el establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados;
  - el depósito de huevos industriales, restos y decomisos tendrá una capacidad adecuada al volumen de actividad del establecimiento y tendrá fácil acceso al exterior. Los productos que se depositen en este local serán retirados diariamente o tantas veces como lo disponga la Oficina Bromatológica competente.
- 6.11.4. Los establecimientos de elaboración de huevo líquido congelado y de huevo deshidratado o de sus partes, deberán cumplir con las disposiciones generales que establece este reglamento, en dependencias separadas de aquellas donde se realicen las operaciones descritas en 6.11.1..

### Sección 12

#### Requisitos operativos para establecimientos procesadores de conservas de productos marinos.

- 6.12.1. Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere con los requisitos higiénico sanitarios establecidos para las plantas procesadoras de pescado.
- 6.12.2. Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente, con el objeto de que permanezcan atractivas e inocuas para consumo humano durante un largo tiempo en condiciones normales.
- 6.12.3. Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, despellejado, desosado o partido en porciones para conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica, y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desperdicie indebidamente.
- 6.12.4. Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.
- 6.12.5. Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de mariscos.
- 6.12.6. Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.
- 6.12.7. El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rápidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.
- 6.12.8. Las soluciones que se utilicen para sumergir o bañar en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes acondicionantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.
- 6.12.9. Los recipientes en los se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material comprendido en las disposiciones del Capítulo 12 de este reglamento.
- 6.12.10. Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de un tamaño y forma adecuada para la cantidad y la clase de producto

- que haya que envasar, y cuando sea necesario, deberán estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.
- 6.12.11. Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que están perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.
- 6.12.12. Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos deberán inspeccionarse frecuentemente y llevarse a la máquina de cerrar. Deberá evitarse la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.
- 6.12.13. El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se abomben cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.
- 6.12.14. El tratamiento térmico deberá iniciarse tan pronto como sea posible, preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.
- 6.12.15. Deberán efectuarse inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves estén equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.
- 6.12.16. En la sala de autoclaves deberá instalarse un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de las autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio, nunca a partir del registrador de temperaturas o del manómetro.
- 6.12.17. El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión. Para esta operación deberá utilizarse agua potable preferentemente clorada.
- 6.12.18. Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. No deberán, en ningún caso manipularse bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.
- 6.14.2. Debe existir un cerco perimetral para evitar el ingreso de animales a la planta.
- 6.14.3. Los accesos y áreas de circulación de vehículos y personas deberán estar pavimentadas. Los alrededores de los edificios deben estar limpios y con césped, y tener desagües para líquidos, todo lo cual asegure un mínimo de polvo y barro.
- 6.14.4. Las áreas de recepción de materia prima y de expedición de productos deben hacerse en cubierta con resguardo.
- 6.14.5. Las puertas deben ser lisas, no absorbentes y con sistema de cierre automático o batiente, que permita estar siempre cerradas.
- 6.14.6. Las áreas destinadas a manipulación de materias no comestibles, y las salas de calderas, sanitarios, etc. deben tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración de productos.
- 6.14.7. Los techos deben ser de hormigón o de material no tóxico, no absorbente y que no se descascare; deben ser impermeables a los líquidos y vapores de modo que no acumulen suciedades, condensaciones y mohos y que permitan su fácil limpieza y desinfección.
- 6.14.8. El aire de las salas de elaboración o de las áreas donde el producto pueda contaminarse, debe mantenerse limpio mediante el uso de sistemas de presión positiva de aire, cortina de aire, etc..
- 6.14.9. Los establecimientos procesadores de leche deberán llevar un registro que permita individualizar la procedencia de todos los envíos de leche, así como establecer el volumen y calidad de los mismos. Dicha información estará a disposición de las Oficinas Bromatológicas competentes.
- 6.14.10. Las plantas pasteurizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasteurizarla por los procedimientos aprobados, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase, y conservar la leche a temperatura adecuada (no superior a 4°C).
- 6.14.11. Las plantas dispondrán de las instalaciones adecuadas para permitir el lavado y escurrido de los tarros y camiones tanques empleados para el transporte de leche y crema. Los métodos que se usen deberán contar con la aprobación de la Oficina Bromatológica competente. Los tarros serán devueltos a los remitentes perfectamente limpios, escurridos y tapados.
- 6.14.12. Deben existir instalaciones adecuadas para la eliminación de efluentes y tratamiento de los mismos, a una distancia suficiente para que los vientos dominantes no contaminen los edificios de elaboración, almacenamiento, etc..
- 6.14.13. En los casos en que está permitida por esta reglamentación la reutilización de envases, deberá existir en las plantas elaboradoras de productos lácteos, una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.
- 6.14.14. Los laboratorios de las plantas pasteurizadoras destinados a análisis, serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergás y agua caliente y fría.
- 6.14.15. En cada planta pasteurizadora, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Oficina Bromatológica competente pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes. El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la planta procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal inspectivo oficial.

### Sección 13

#### Requisitos operativos y locativos para establecimientos de salazón, secado y ahumado de pescado

- 6.13.1. La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.
- 6.13.2. El envasado del pescado seco salado se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.
- 6.13.3. El ahumado de productos de la pesca podrá efectuarse en frío o caliente.
- 6.13.4. Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5°C.
- 6.13.5. Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitario, identificado con una etiqueta.

### Sección 14 ①

#### Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de productos lácteos

- 6.14.1. Los alrededores de los locales deben estar libres de desperdicios, basura y materiales de desecho; en un radio mínimo de 300 metros no podrán existir criaderos de cerdos y aves.

#### Queserías

- 6.14.16. En las plantas elaboradoras de quesos se deberán presentar las siguientes áreas:

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 368/000 de 11/12/2000.  
Decreto N° 62/002 de 22/02/2002.  
Decreto N° 63/002 de 22/02/2002.  
Decreto N° 174/002 de 14/05/2002.

- a) sala de elaboración, separada físicamente.
- b) sala de salmuera.
- c) sala o cámara de maduración.
- d) sala de procesamiento de queso fundido y rallado, si correspondiere.
- e) sala de limpieza, raspado y trozado.
- f) instalación para fermentos.

6.14.17. Las salas de salmuera y las cámaras de maduración no deben poseer ventanas y su temperatura y humedad deben ser controladas.

6.14.18 Las instalaciones para fermentos deben ser independientes de la zona de elaboración u otras áreas de posible contaminación. Cumplirá con los requisitos higiénicos sanitarios que le hagan adecuada para los fines establecidos. Para prevenir la contaminación por fagos debe mantener aire con presión positiva, tomado del exterior de la planta. En la puerta habrá alfombra impregnada de hipoclorito.

#### Queserías artesanales

6.14.19. Los establecimientos elaboradores de quesos artesanales y derivados de leche bovina, ovina y caprina, deberán satisfacer los requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos establecidos en el Capítulo 5 de este reglamento y las exigencias particulares que se establecen a continuación.

6.14.20. La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual, salvo expresa autorización de la Oficina Competente. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

6.14.21. Se dispondrá como mínimo de una canilla y pileta para el lavado de manos en cada ambiente de las instalaciones (galpón de ordeño y quesería).

6.14.22. Las aberturas deberán asegurar una adecuada iluminación y ventilación, y con excepción de la sala de ordeño, deben protegerse contra la entrada de insectos y roedores.

6.14.23 Los locales destinados al ordeño, elaboración de queso salado y maduración, deben ser de uso exclusivo para los citados fines. El brete de ordeño consistirá en rampa y plataforma, fosa u otro sistema que permita el ordeño funcional para el operario y brinde seguridad desde el punto de vista sanitario e higiénico.

6.14.24. El edificio deberá tener una vereda exterior frente a la puerta de entrada, la que deberá ser de hormigón, y tendrá como mínimo 1.5 m. de largo, con un ancho igual al de la puerta con más un metro a cada uno de los lados. Habrá un felpudo de alambre frente a la entrada.

6.14.25. La eliminación de aguas residuales y efluentes de quesería, deberá hacerse a una distancia no inferior a los 50 m. y contará con un sistema de tratamiento adecuado.

6.14.26. La quesería tendrá tres ambientes destinados a las principales etapas de procesamiento: elaboración, salado y maduración.

6.14.27. El lugar de elaboración tendrá una superficie mínima del 50% superior al lugar que ocupan los equipos, cuando se utilicen hasta 100 l. diarios.

El local debe encontrarse físicamente separado del galpón de ordeño. La leche puede pasar de este a la quesería a través de cañería o tarros. Deberá existir un lugar de recibo separado del lugar de elaboración.

Las paredes deben ser de superficies lisas y lavables.

No se autoriza la pintura al agua o cal.

El piso debe ser impermeable y lavable, con declive superior al 1% y desagües adecuados con rejilla contra roedores.

6.14.28. La sala de maduración, debe proporcionar temperatura, humedad y aereación adecuadas al proceso.

6.14.29. Se destinará un ambiente aislado, con las condiciones higiénicas y de equipamiento adecuadas a los efectos de preparar los fermentos lácticos y eventualmente realizar análisis de control de acidez, densidad, etc..

6.14.30. No deberán existir en el galpón de ordeño y quesería implementos ajenos a la tarea que se desempeña. Los equipos y utensilios (tarros, tina, etc) que entren en contacto con la leche y el queso, deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

#### Equipos y utensilios para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

6.14.31. Las superficies (mesas, tanques, cañerías, equipos, etc.), en contacto con la materia prima y/o productos elaborados deben ser de acero inoxidable. Deben ser además lisas y no absorbentes (a menos que la naturaleza del proceso de elaboración lo requiera, como telas), no tóxicas, y que no se alteren con la exposición repetida a detergentes y desinfectantes. No pueden tener ranuras ni hendiduras, ni desprendimientos en forma de escamas.

6.14.32. Las mangueras de plásticos para suero, leche, etc. sólo pueden usarse en tramos cortos de hasta 2 metros de largo.

6.14.33. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza, desinfección, inspección visual y tomas de muestras para el control higiénico del producto.

6.14.34. Los tanques de recepción de leche, leche ácida, suero, crema, etc., deben mantenerse cerrados con tapas de acero inoxidable.

6.14.35. Los termómetros de vidrio que entren en contacto con el producto deben estar protegidos.

6.14.36. Los equipos y utensilios que se utilizan para material no comestible deben estar identificados y no pueden ser usados para productos comestibles.

6.14.37. Los equipos y utensilios no pueden usarse de manera que provoquen una contaminación cruzada entre un producto sometido a tratamiento térmico y otro que no ha sido sometido a dicho tratamiento.

#### Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

6.14.38. Deben tener la capacidad de cumplir continuamente con los requerimientos de temperatura y tiempo indicados para el proceso de pasteurización.

6.14.39. Debe existir un termómetro exacto y un termógrafo que indique continuamente la temperatura del proceso térmico. Los mismos deben ser calibrados regularmente y se conservarán los registros termográficos para la inspección.

6.14.40. El equipo térmico debe tener los dispositivos necesarios para evitar la mezcla de productos tratados y no tratados térmicamente, (válvula automática, interruptor, alarma).

#### Equipo de aire para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

6.14.41. El aire comprimido o el aire que se utiliza para la convención forzada debe provenir de una fuente limpia y ser filtrado.

#### Equipo de quesería

6.14.42. Se autoriza para los equipos de quesería la utilización de los siguientes materiales:

a) las prensas para quesos y las guías deben ser metálicas protegidas con pintura resistente a los ácidos y bien conservada o de acero inoxidable

b) plástico o acero inoxidable en los moldes para quesos



- c) madera para los estantes de maduración
  - d) las piletas de salmuera deben ser de acero inoxidable, plástico o de mampostería recubierta de azulejos
- 6.14.43. El equipo utilizado en la fabricación de quesos artesanales deberá ser de material adecuado, sin deterioros, no oxidable, irrompible, de materiales no tóxicos ni susceptibles de sufrir corrosión. La máquina de ordeñar deberá cumplir con las normas internacionales correspondientes.

### Sección 15

#### Requisitos operativos y locativos para otros establecimientos industrializadores de alimentos

##### Fábricas de helados

- 6.15.1. Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fábricas de alimentos, deberán satisfacer las siguientes exigencias:
  - a) estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;
  - b) los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;
  - c) para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.
- 6.15.2. Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.
- 6.15.3. Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado; como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados.
 

Esta excepción solo regirá cuando el helado se expendan para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expendan de máquinas especiales.

##### Procesadoras y embotelladoras de bebidas alcohólicas

- 6.15.4. Las empresas que capten y expendan aguas minerales deben proteger la fuente de contaminación y realizar el fraccionamiento y envasado en la fuente misma.
- 6.15.5. Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrá manómetro y válvula de seguridad.
- 6.15.6. Es obligatorio en las plantas procesadoras de bebidas alcohólicas el uso de máquinas automáticas, lavadoras, enjuagadoras y tapadoras de envases.
- 6.15.7. Las plantas embotelladoras contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

##### Tostaderos de Café

- 6.15.8. El local de tostado de café debe poseer dispositivos para la eliminación de humos y separación de hollín.
- 6.15.9. Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberán separar completamente estas instalaciones del tostadero.

##### Molinos de yerba

- 6.15.10. Se entiende por ingenio o molino de yerba mate el establecimiento industrial donde se practica la clasificación, trituration, molienda, tostado, mezcla y envasado de este

producto.

- 6.15.11. Las mezclas de yerbas se deben hacer sólo por medios mecánicos.
- 6.15.12. Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.
- 6.15.13. Se prohíbe la presencia en el molino de yerba de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

##### Fábrica de cerveza

- 6.15.14. Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.
- 6.15.15. Los recipientes o cubas utilizados para la fermentación y depósito, deberán ser de materiales inalterables.
- 6.15.16. Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido apto, de acuerdo al presente reglamento.
- 6.15.17. Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizado por la Oficina Bromatológica competente.

## CAPITULO 7

### FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS

#### Sección 1

##### Disposiciones generales

- 7.1.1. Se podrá efectuar el fraccionamiento tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.
- 7.1.2. El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias no elaboradoras, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias, para manipulación de alimentos y para envasado de alimentos de las disposiciones en vigencia.
- 7.1.3. También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el artículo anterior.
- 7.1.4. El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.
- 7.1.5. Los locales destinados a fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las presentes disposiciones.
- 7.1.6. Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados, para la finalidad indicada, por la Oficina Bromatológica competente.
- 7.1.7. Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

#### Sección 2

##### Fraccionamiento industrial

- 7.2.1. Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos:
  - a) cuando se efectúa por parte de un importador del alimento a granel;
  - b) cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni



importadora, previo a la distribución de los alimentos, tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado de acuerdo a las normas generales de rotulación, a los efectos de su comercialización.

- 7.2.2. Todo fraccionador de alimentos, ya sea importador o distribuidor, debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente, debiendo figurar sus datos en el rótulo de los alimentos, ya sean éstos importados o nacionales.
- 7.2.3. Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

### Sección 3

#### Fraccionamiento en comercios alimentarios

- 7.3.1. Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:
- de alimentos que se exhiben al consumidor final envasado, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio (art. 7.1.4. y siguientes);
  - de alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.
- 7.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el art. 7.3.1. a) en locales que no hayan sido habilitados específicamente a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.
- 7.3.3. Los alimentos que de acuerdo al artículo 7.3.1. literal a), se entregan al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día, mes y año, además de la fecha de vencimiento.
- 7.3.4. Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento de alimentos a la vista del consumidor final (art.7.3.1. b) deberán contar con un área adecuada para este fin, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.
- 7.3.5. Los alimentos a que se refiere el artículo anterior deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y la marca comercial y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que no se contaminen durante el traslado.
- 7.3.6. Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.
- 7.3.7. Los alimentos que satisfacen los requisitos del artículo anterior son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección; frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados o deshidratados, encurtidos, café, té, cacao, cocoa, coco rallado.
- 7.3.8. Queda prohibido el fraccionamiento fuera del local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates.
- 7.3.9. Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrán exhibirse de esta forma, envasados o no, excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.

## CAPITULO 8

### ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

#### Sección 1

##### Disposiciones generales

- 8.1.1. Todos los depósitos para alimentos, incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en la presente reglamentación.
- 8.1.2. Quedan incluidos en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, así como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.
- 8.1.3. Se prohíbe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito, de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios, materiales alimentarios y útiles alimentarios.
- 8.1.4. En particular todos los materiales alimentarios que puedan representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.
- 8.1.5. Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tenga acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.
- 8.1.6. Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderías almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.
- 8.1.7. Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.
- 8.1.8. Las mercaderías almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.
- 8.1.9. Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construídas con materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.
- 8.1.10. Se prohíbe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciben, ser destruídos o desnaturalizados en forma irreversible.
- 8.1.11. La sal destinada a usos no alimenticios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo local que la sal para uso alimentario.

#### Sección 2

##### Almacenamiento en frío

- 8.2.1. El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas, en congeladores o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos y no se produzca su alteración.
- 8.2.2. Cuando se exhiben alimentos en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda: "la temperatura no debe ser superior a 7°C" y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda a fijar en los congeladores dirá "la temperatura no será superior a 18° bajo cero".

- 8.2.3. Sólo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.
- 8.2.4. Los alimentos que se almacenen colgados no podrán contactar con el piso y estarán en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor.
- 8.2.5. Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios, sin perjuicio de las disposiciones particulares de la Sección 3 de este capítulo, deberán contar con:
  - a) iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;
  - b) instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;
  - c) pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos;
  - e) termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;
  - f) sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;
  - g) dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior.
- 8.2.6. La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos.
- 8.2.7. Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser construídas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.
- 8.2.8. Las cámaras frigoríficas y los útiles que contengan, deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.
- 8.2.9. Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o cruda o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

### Sección 3

#### Disposiciones particulares para almacenamiento de carne y productos cárnicos

- 8.3.1. Las cámaras destinadas al enfriado, congelación, o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán ajustarse a las disposiciones de la Sección 2 del Capítulo 5, de la Sección 2 de este capítulo, y las que se detallan a continuación.
- 8.3.2. Las cámaras frigoríficas podrán ser de enfriamiento, de congelación o de almacenamiento (depósito), pudiendo pertenecer a establecimientos de terceros arrendadores de frío, debidamente habilitados.
- 8.3.3. Sus paredes, pisos, techos y puertas estarán construídos de tal forma que permitan el mantenimiento de las condiciones higiénicas de los productos a las temperaturas para las cuales están destinadas.  
En casos de contar con instalaciones especiales para acondicionar los productos, estas deberán ser de material adecuado y de fácil higiene y desinfección.
- 8.3.4. Las cámaras para enfriado o depósito de carnes y otros productos perecederos de origen cárnico deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:
  - a) la manipulación y estiba de los productos, presencia y circulación del personal, descongelación de equipos y toda otra operación a realizarse en las cámaras frigoríficas, deberán ser efectuados de tal forma que se permita mantener

- las condiciones higiénico-sanitarias del producto, evitando las oscilaciones de temperatura;
  - b) no se deberá sobrepasar la capacidad límite calculada en ninguna cámara frigorífica;
  - c) todas las cámaras frigoríficas deberán contar con un sistema de registro de temperatura que permita a la Inspección Veterinaria Oficial conocerlas en cualquier momento;
  - d) se deberá mantener un registro de movimiento de las carnes y productos de origen cárnico, introducidos y retirados de las cámaras frigoríficas;
  - e) la carne y otros productos perecederos de origen cárnico se colocarán en las cámaras frigoríficas, ya sean suspendidos, en bandejas de construcción sanitaria o estibados de forma que no contacten con el piso y en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor; se evitará el goteo del producto sobre las mercaderías, así como la condensación, mediante la utilización de dispositivos apropiados;
  - f) los tiempos de enfriado, congelado y almacenamiento deberán ser los adecuados para cada uno de los procesos, así como la temperatura, humedad relativa y circulación de aire;
  - g) no se podrá enfriar o congelar carne u otros subproductos comestibles derivados de distintas especies en forma conjunta, salvo en los casos especiales autorizados. Se podrá sin embargo, colocar en una misma cámara de almacenamiento (depósito) carne o subproductos de distintas especies, siempre que la temperatura de los mismos se mantenga por debajo de la necesaria para asegurar el no deterioro sensorial de los productos almacenados;
  - h) cuando se trate de depósitos para productos congelados los sistemas de almacenamiento deberá estar debidamente identificada con sistemas aprobados por la Dirección de Industria Animal y existirán las facilidades adecuadas para la extracción cronológica de los productos almacenados.
- 8.3.5. Los pasillos, antecámaras y esclusas deberán reunir las condiciones constructivas generales establecidas en el Capítulo 5, Sección 2. El ancho de los pasillos debe permitir la correcta circulación de personal y manipulación de productos, evitando que estos contacten con las paredes.

- 8.3.6. Los túneles de congelado, congeladores de placa, instalaciones de congelado continuo o toda otra instalación destinada a la aplicación o mantenimiento de frío, deberán ser construídos de tal forma que permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias de productos de acuerdo al proceso al cual están destinados y cumplan con las disposiciones establecidas en el Capítulo 6, Sección 4.
- 8.3.7. Los equipos frigoríficos, deberán garantizar que las temperaturas alcancen y se mantengan dentro de los valores exigidos. La producción de frío se podrá lograr en base a sistemas individuales o centralizados.

### Sección 4

#### Disposiciones particulares para almacenamiento de pescado congelado

- 8.4.1. Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberá mantenerse a una temperatura de -18°C o inferior, en su interior.
- 8.4.2. Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.  
  
Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un período de por lo menos 12 meses.

- 8.4.3. El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área refrigerada.
- 8.4.4. No podrán guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.
- 8.4.5. Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.
- 8.4.6. El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.
- 8.4.7. El descarchado del hielo del equipo de refrigeración en las áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a -18°C o inferior.
- 8.4.8. Se deberá tomar precauciones para evitar pérdidas de frío a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.
- 8.4.9. Sólo se introducirán a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de -18°C o inferior.

- 9.2.5. Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.
- 9.2.6. Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.
- 9.2.7. Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte isotérmico" o "transporte refrigerado". La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, ni provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases.

### Sección 3

#### Disposiciones particulares para el transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos

- 9.3.1. El transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos con destino a la exportación o el consumo interno será autorizado solamente en vehículos o "unidades de carga" (agrupamiento en una sola unidad de fácil transporte) con características de construcción tales, que mantengan las condiciones de higiene y conservación con que provienen de los establecimientos habilitados.
- 9.3.2. Los vehículos de transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos tendrán las siguientes características especiales:
  - a) toda la superficie interna de los transportes será de material de fácil limpieza y desinfección;
  - b) el material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades de las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, ni provocar cambios en sus caracteres organolépticos o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases;
  - c) las juntas y las aberturas deben ser de cierre hermético;
  - d) para el transporte de carnes fresca o enfiada en reses, medias reses, cuartos o trozos, se debe contar con dispositivos que eviten el contacto con el piso y no podrá realizarse la carga en estiba;
  - e) para el transporte de subproductos comestibles frescos o refrigerados, se usarán continentes adecuados;
  - f) para el transporte estibado de carnes y derivados, congelados y protegidos con envolturas adecuadas, los vehículos deberán contar con dispositivos en el piso que garanticen la higiene y conservación de los productos;
  - g) los transportes deberán disponer de iluminación interior con resguardo de seguridad y protección adecuada;
  - h) el diseño y la construcción de los vehículos de transporte deberán ser tales que permitan mantener las temperaturas requeridas durante todo el viaje, de acuerdo a los productos transportados;
  - i) los vehículos de transporte deben reunir en todo momento las condiciones de higiene adecuadas.
- 9.3.3. Se autorizarán las operaciones de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos cuando la

## CAPITULO 9

### TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#### Sección 1

##### Aspectos Generales

- 9.1.1. El transporte de alimentos se realizará en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados por las Oficinas Bromatológicas competentes.
- 9.1.2. Cuando un transportador de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el capítulo 8 de la presente reglamentación.
- 9.1.4. Se prohíbe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados riesgosos para la salud.
- 9.1.5. Los vehículos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el aire ambiental.

#### Sección 2

##### Vehículos de transporte de alimentos

- 9.2.1. Se entiende por vehículos de transporte de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente al transporte de alimentos.
- 9.2.2. Los vehículos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.
- 9.2.3. Los vehículos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matrícula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen, seguido de la leyenda "Transporte de Alimentos" a la que se agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión "en general", como asimismo el número de registro otorgado por la Oficina Bromatológica competente.
- 9.2.4. Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente de forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y

temperatura y demás condiciones del producto sean las adecuadas debiendo manipularse los mismos en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

9.3.4. Las zonas de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar protegidas debidamente en relación al medio ambiente. Las dimensiones de esas zonas serán compatibles con el movimiento eficiente de los productos y comunicarán con las dependencias interiores del establecimiento por medio de sistemas que eviten, en lo posible, pérdidas de frío y el acceso de insectos y otros contaminantes.

9.3.5. Las zonas de carga y descarga de productos deberán contar con iluminación natural o artificial suficiente y con los medios que permitan al personal de la Inspección Veterinaria Oficial realizar sus tareas.

9.3.6. La carne y productos cárnicos deberán estar adecuadamente protegidos por envases constituidos por materiales autorizados por la Dirección de Industria Animal.

En caso de utilizarse materiales tales como arpillera, cartón o madera, los mismos no podrán entrar en contacto directo con el producto.

9.3.7. Tanto los productos como los envases no deberán merecer observación alguna en cuanto a sus características higiénicas en el momento de su carga o descarga. La temperatura de los productos en el momento de la carga será la adecuada para su correcta conservación durante su transporte hasta el destino, teniendo en cuenta la distancia y las características del medio de transporte.

9.3.8. La manipulación de los productos durante la carga y descarga de los medios de transporte debe realizarse de tal forma que se prevenga su contaminación o deterioro.

9.3.9. Sin perjuicio del cumplimiento de las normas de higiene y salud del personal establecidas en este reglamento por parte de quienes intervengan en las operaciones de carga y descarga, deberá reducirse al mínimo el contacto entre los operarios y la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que manipulan.

**Requisitos particulares para el transporte frigorífico de carnes y subproductos para la exportación**

9.3.10. A los efectos del presente reglamento entiéndese por transportes frigoríficos las cámaras refrigeradas y térmicas utilizadas por los establecimientos frigoríficos para el desplazamiento de carnes y subproductos de origen animal conservados por el frío y destinados a la exportación.

9.3.11. Los vehículos de transporte de carnes y subproductos de origen animal destinados a la exportación deberán ser habilitados por la Oficina Bromatológica competente.

9.3.12. Los transportes frigoríficos deben estar contruidos y equipados de tal manera que aseguren que los productos transportados cumplan en el lugar de destino con las siguientes exigencias: carnes enfriadas entre un grado centígrado bajo cero (-1°C) y un grado (1°C) y carnes congeladas a diez grados centígrados bajo cero (-10°C) o menos.

9.3.13. Los transportes frigoríficos deberán además, llenar los siguientes requisitos:

- a) las paredes interiores y demás partes susceptibles de entrar en contacto con las carnes deben ser de material impermeable resistente a la corrosión y presentar superficies y juntas lisas fáciles de limpiar y desinfectar;
- b) el material empleado no debe menoscabar las cualidades de las carnes ni provocar cambios de sus caracteres organolépticos o físico químicos;
- c) deben ser cerrados herméticamente, de forma que se impida toda entrada de contaminantes;

d) para el transporte de reses, medias reses o cuartos enfriados deberán poseer rieles aéreos que permitan la suspensión de la mercadería a una altura que impida su contacto con el suelo;

e) para el transporte de carnes estibadas deberán disponer de rejillas que permitan la aireación, construidas en secciones de fácil remoción y que reúnan las condiciones establecidas en el literal a).

f) deberán disponer de iluminación interior con resguardo protector adecuado, inastillable, a fin de evitar la contaminación de los productos con vidrios rotos.

9.3.14. Los vehículos de transporte de carnes y subproductos destinados a la exportación no podrán ser utilizados con otra finalidad que la establecida al momento de su habilitación.

9.3.15. No se permitirá transportar conjuntamente carnes y subproductos provenientes de distintas especies animales. Tampoco se permitirá el transporte simultáneo de carnes y subproductos provenientes de distintos establecimientos frigoríficos, salvo autorización expresa de las autoridades de la Dirección de Industria Animal.

9.3.16. Prohíbese, también el uso de aserrín o sustancias similares en los pisos de estos vehículos.

9.3.17. Las zonas de carga y descarga de la mercadería deberán estar debidamente protegidas con relación al medio ambiente.

9.3.18. En casos de utilización consecutiva, en oportunidad de el mismo embarque el personal de la Oficina Bromatológica competente exigirá que se mantengan condiciones higiénicas adecuadas y determinará lo que al respecto corresponda.

9.3.19. En ninguna circunstancia se permitirá depositar carnes y subproductos en contacto directo con el piso del medio de transporte.

9.3.20. Las reses, medias reses o cuartos enfriados deberán ser acondicionados en forma suspendida, de manera que en ningún momento entren en contacto con el piso.

Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes apropiados, debiendo ser acondicionados sobre rejillas que reúnan los requisitos indicados en el artículo 9.3.13.. Cada sección de rejilla deberá ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, evitándose de esta manera que sean pisadas por el personal que la realice.

9.3.21. Los envases utilizados (bolsas de arpillera, stockinetes, bolsas de polietileno, cajas de cartón o cualquier otro envase autorizado) deben ser de primer uso, de calidad suficiente para resistir las contingencias del desplazamiento, estar íntegros y en correctas condiciones de higiene. Cualquiera sea su naturaleza, los envases deberán incluir en forma total las piezas contenidas.

9.3.22. Todos los transportes frigoríficos, una vez completada la carga, deberán ser precintados por el personal dependiente de la Oficina Bromatológica competente destacado en plantas frigoríficas y cámaras arrendadoras de frío, los que serán suministrados y retirados de acuerdo a lo que se establezca.

9.3.23. El personal afectado a las operaciones descriptas en esta Subsección deberá cumplir todas las exigencias de índole higiénico sanitarias establecidas en este reglamento.

9.3.24. Todo el personal que manipule carnes o subproductos en tareas de carga, transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada. La misma consistirá en: blusa o guardapolvo y pantalón que cubran todas las partes de su ropa susceptibles de entrar en contacto con las carnes, cubre-cabezas y si fuera necesario cubre-nucas. Todas estas prendas estarán confeccionadas con telas lavables y de color claro.



El calzado consistirá en botas de goma, material plástico u otro material impermeable aprobado.

Se podrán utilizar cascos protectores de color claro y si fuera necesario guantes de material impermeable. Su uso no exime al operario de mantener sus manos perfectamente limpias.

Todas las prendas mencionadas deberán encontrarse al comienzo de la jornada en correctas condiciones de uso y de higiene.

- 9.3.25. Las personas que por cualquier circunstancia se encuentren en las zonas de carga, transporte o descarga de carnes y subproductos deberán cumplir con todos los requisitos de indumentaria exigidas para el personal oficial y obrero, así como con la conducta higiénica exigida.

### Sección 4

#### Requisitos particulares para vehículos a ser usados en el transporte de pescado

- 9.4.1. Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.
- 9.4.2. Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo.
- 9.4.3. El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma adecuada desde el punto de vista higiénico sanitario. Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.
- 9.4.4. Durante el transporte, el pescado fresco deberá ser enfriado con hielo finamente dividido.
- 9.4.5. De acuerdo a las características constructivas y al equipamiento los vehículos de transporte de productos pesqueros podrán pertenecer a las categorías que se pasa a describir.
- 9.4.6. Los vehículos categoría "A" deberán cumplir con las siguientes condiciones:
- Las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material adecuado, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas.
  - Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.
  - El equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado.
  - Deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior.
- 9.4.7. Los vehículos de categoría "B" deberán cumplir con las siguientes condiciones:
- Las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material adecuado, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados.
  - Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.
- 9.4.8. Los vehículos categoría "C" deberán cumplir con las siguientes condiciones:
- La superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa y de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza.
  - Se deberá tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior.
- c) Los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y deberá cubrir la totalidad de la carga.
- d) La caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera.
- 9.4.9. Los vehículos categoría "A" estarán autorizados a transportar pescado fresco y congelado para consumo humano.
- Los vehículos categoría "B" estarán autorizados para transportar pescado fresco para consumo humano.
- Los vehículos categoría "C" estarán autorizados para transportar desperdicios, pescados para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano.
- 9.4.10. Se deberán tomar las precauciones necesarias para que, durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a -18°C.
- 9.4.11. El acondicionamiento del pescado congelado para el transporte deberá ser hecho de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

## CAPITULO 10

### COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

#### Sección 1

##### Aspectos generales

- 10.1.1. La comercialización de alimentos se llevará a cabo en comercios alimentarios que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo 5 para las empresas alimentarias, y los de los Capítulos 7 a 9 en lo que corresponda, además de los particulares que se establecen en este Capítulo.
- 10.1.2. Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

#### Sección 2

##### Características particulares de comercios alimentarios

##### Carnicerías ①

- 10.2.1. Se entiende por carnicería, todo comercio donde se expende carnes y menudencias al público, al por menor. Las carnicerías podrán también expender productos cárnicos que provengan de establecimientos autorizados.
- No será permitida la existencia ni la venta de aves u otros animales vivos.
- 10.2.2. La cantidad máxima a comercializar, estará adecuada a la capacidad de la cámara frigorífica de la carnicería y a las dimensiones de su local de venta. Este a su vez, deberá permitir con la necesaria comodidad, la ubicación de las sierras, balanzas, mesas, ganchos y demás implementos necesarios para la comercialización de la carne y para la ubicación del público que concurra a adquirirla.
- 10.2.3. Los locales serán construidos de mampostería en todas sus partes con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas y los pisos de mosaico u otros materiales, expresamente autorizados.
- 10.2.4. La baldosa vidriada podrá ser sustituida, parcial o totalmente, por el mármol blanco, acero inoxidable, estuche impermeable,

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 110/995 de 24/02/1995.



- o por enduido pintado con esmalte de color blanco, siempre que se trate de partes que disten dos metros, por lo menos, del suelo.
- 10.2.5. El salón destinado al expendio de carne, deberá disponer de una superficie de 30 metros cuadrados como mínimo, salvo para los locales de las carnicerías existentes, a las que se les admitirá una superficie mínima de veintiséis metros cuadrados. Las aberturas serán metálicas y las gancheras de material inoxidable, perfectamente pulido y exento de toda pintura.
- 10.2.6. Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado, acero inoxidable u otro material autorizado, sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material de revestimiento de las paredes. El espacio inferior quedará libre en toda su extensión.
- 10.2.7. En el mostrador, del lado del despachante, podrá colocarse una faja de madera desmontable sin pintar, de un ancho no mayor de quince centímetros.
- 10.2.8. Las reses que se depositen en las carnicerías, deberán colgarse de manera que queden distantes del piso por lo menos cincuenta centímetros.
- 10.2.9. La altura mínima de los locales, será de tres metros cincuenta centímetros. Sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso al público. También contarán con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiada, para asegurar una renovación suficientemente eficaz al aire. En el conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrá formar parte ninguna habilitación ni dependencia privada. Tampoco podrán tener puertas de comunicación con viviendas, comercios o espacios privados. Cuando el cubaje del salón exceda de ciento diez metros cúbicos, podrá autorizarse su uso con alturas inferiores a tres metros cincuenta, pero no menos de tres metros. El cubaje establecido se tomará con exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósito, vestuario y gabinete higiénico.
- 10.2.10. Para la permanencia y desplazamiento del público se destinará una superficie proporcional a la importancia del comercio.
- 10.2.11. Tanto la parte constructiva como las instalaciones interiores de los locales presentarán, en su forma y disposiciones, la mayor sencillez quedando excluidas las molduras, adornos, salientes y resaltos que puedan dar lugar a que se deposite polvo o que dificulten la limpieza. Los ángulos formados por las paredes entre sí y por éstas con el piso, y el techo, serán sustituidas por superficies curvas.
- 10.2.12. Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo colocarse ningún elemento u objeto a una distancia menor de cuarenta centímetros de aquéllas, de no mediar autorización expresa. Igual distancia mínima guardarán con respecto al piso todos los elementos, objetos o instalaciones, a cuyo efecto, éstos serán colocados sobre pies. Dicha zona libre, entre las instalaciones y las paredes, se señalará en el piso con una hilada o guarda de baldosas de color. En los locales construidos, podrá suspenderse la obligación de la guarda de baldosas de distinto color contra las paredes, hasta que en los mismos no se efectúen otras modificaciones de tipo constructivo.
- 10.2.13. Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.
- 10.2.14. En lugar visible del local y guardando con las paredes e instalaciones las distancias expresadas en el artículo 10.2.12., deberá existir una pileta de lavar loza, gres enlosado o acero inoxidable, de longitud no menor de sesenta centímetros y provista de grifo con rosca y válvula. Dicha pileta se colocará sobre un soporte central, revestido de mármol, baldosas vidriadas o acero inoxidable, en cuyo interior se instalarán los caños para la provisión de agua y desagües.
- Cuando sea necesario podrá aumentarse el número de estos soportes, debiendo uno de ellos contener las cañerías antedichas.
- 10.2.15. La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.
- 10.2.16. Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija.
- 10.2.17. Anexo al local de ventas y comunicando con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar con una roseta de lluvia, un sumidero sifoide en el piso, un lavatorio amplio y un W.C..
- 10.2.18. Asimismo se dotará al comercio de guardarropa que no podrá tener más de un metro cincuenta centímetros de lado.
- 10.2.19. Todas las aberturas de ventilación del salón de ventas, contarán con eficaces protecciones de tejido anti-insectos.
- 10.2.20. El acceso al comercio desde la calle, se hará por medio de puertas vaivén, que no deberán afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.
- 10.2.21. En todo local de venta de carne, deberá existir una cámara frigorífica autoprodutora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada.
- 10.2.22. Los comerciantes carniceros deberán tomar las debidas providencias para asegurar que los eventuales sobrantes de productos cárnicos, que no fueran comercializados al término de cada jornada de trabajo, tengan cabida en su cámara frigorífica.
- 10.2.23. Los locales y demás implementos de las carnicerías, serán mantenidos en perfecto estado de conservación. En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato.
- 10.2.24. En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, solo podrá utilizarse agua potable, en las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se empleará ésta para todo uso, quedando prohibida la utilización proveniente de pozos, aljibes, manantiales u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados.
- 10.2.25. Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, así como contra los roedores.
- 10.2.26. Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando no exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistemas de depuración de aguas servidas.
- 10.2.27. En las carnicerías es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvos, hollín o humo.
- 10.2.28. Los comercios de venta de carne, deberán utilizar balanzas en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar la exactitud del peso.
- 10.2.29. El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberán poseer carné de salud en vigencia expedido por las autoridades competentes, el cual deberá ser renovado anualmente. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color blanco (gorro, trajes o delantales) en perfecto estado de aseo y conservación.
- 10.2.30. Para las zonas suburbanas y rurales se podrá acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénicos - sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de seiscientos metros no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las disposiciones precedentes.
- 10.2.31. La venta de carne y su fraccionamiento realizados en vehículos, solo podrá autorizarse mediante habilitación expresa

exclusivamente en las zonas rurales y suburbanas, en lugares que superen la distancia de 1.000 metros de cualquier carnicería habilitada.

#### Pescaderías y expendio de aves faenadas

- 10.2.32. Para estos establecimientos se aplicarán las mismas disposiciones que para carnicerías. Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones mínimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaivén para el ingreso del público.

#### Expendio de productos de panadería

- 10.2.33. Cuando la venta de productos de panadería se realice en comercios que expendan otros productos, envasados o no, se hará de acuerdo a lo siguiente:
- deben ser mantenidos protegidos de la contaminación en forma adecuada;
  - su expendio deberá hacerse de modo de evitar el contacto directo con las manos del expendedor.

#### Expendio de helados

- 10.2.34. Las heladerías o expendio al público de helados estarán convenientemente separadas de los locales de elaboración. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 6.15.1..
- 10.2.35. Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire viciado, zona de circulación de público u otros que a juicio de la Oficina Bromatológica competente representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor.
- 10.2.36. Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector hasta completar una altura de 1.3 metros y estarán ubicadas a una distancia mínima de 2 metros de las aberturas externas. Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas.
- 10.2.37. Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aisladas del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para venta fuera de las heladerías, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados.
- 10.2.38. Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantendrán dentro de cada recinto conservador.
- 10.2.39. La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expendan en la heladería será cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Oficina Bromatológica competente.
- 10.2.40. El transporte de los helados desde la fábrica hasta las heladerías, se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin. El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8°C bajo cero.
- 10.2.41. Las máquinas expendedoras de helados tipo "Soft" deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 10.2.35. y 10.2.36.. Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4°C.

#### Quioscos y salones de expendio de golosinas y afines

- 10.2.42. Se aplicarán a éstos comercios las disposiciones de los artículos 5.2.1., 5.2.2., 5.2.10. y 5.2.11..
- 10.2.43. Estos comercios podrán expender otro tipo de alimentos

envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatológica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento.

#### Verdulerías (expendio de frutas y hortalizas)

- 10.2.44. El local destinado a venta de frutas y hortalizas deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos.
- 10.2.45. Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas.
- 10.2.46. Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 cm. del suelo como mínimo. No deberán tampoco en ningún momento estar expuestas al sol, debiéndose adoptar las previsiones del caso.

#### Supermercados

- 10.2.47. Designase con el término de supermercados a los establecimientos donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.
- 10.2.48. Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes de mampostería y contar con los siguientes ambientes:
- zona de recepción de mercaderías y almacenamiento de las mismas, separadas de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma;
  - zona de expendio;
  - unidades frigoríficas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos;
  - zona de administración;
  - zona de envases;
  - vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal.
- 10.2.49. La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de los supermercados se efectuará en secciones separadas para cada tipo, de modo de evitar contaminaciones cruzadas.
- 10.2.50. La exhibición y conservación de alimentos perecederos deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en el Capítulo 8 de este reglamento.
- 10.2.51. El fraccionamiento de alimentos dentro del supermercado deberá cumplir con lo establecido en la Sección 3 del Capítulo 7.
- 10.2.52. La venta de pan por autoservicio se hará en envases cerrados. El traslado desde su recepción hasta el lugar de envasado o venta se efectuará por medio de recipientes destinados específicamente para esos fines.
- 10.2.53. La venta de carne se realizará en una zona especialmente destinada a este fin, que cumpla con lo establecido en el artículo 10.2.1..
- 10.2.54. En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterías o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboración de alimentos, siempre que estén en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capítulos 6 y 11.
- 10.2.55. Designase con el término de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios.

#### Mercados

- 10.2.56. Además de satisfacer las normas de carácter general de la presente ordenanza, deberán:
- tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes;
  - poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagües;
  - cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la sección correspondiente al tipo de productos que comercialice;
  - poseer cámaras frigoríficas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lácteos.
- 10.2.57. Las calles internas así como las veredas interiores y exteriores deberán tener piso impermeable y desagües adecuados.
- 10.2.58. Se deberá prever que las operaciones de carga y descarga de productos alimenticios así como de desperdicios, se realicen de forma tal que permitan mantener condiciones adecuadas de higiene.
- 10.2.59. En caso de existir locales que preparen comidas, éstos deben cumplir con lo establecido en las secciones correspondientes del capítulo 11 y los locales elaboradores de alimentos deberán satisfacer las exigencias del capítulo 7 para este tipo particular de empresa.
- 10.2.60. Queda prohibido el uso de los locales del mercado para dormitorio o vivienda.

**Almacenes, despensas y locales de venta de productos de granja**

- 10.2.61. Para estos comercios alimentarios regirán las disposiciones generales para comercios alimentarios, con excepción de los artículos 5.2.8. y 5.2.9. y las establecidas en la Sección 3 del Capítulo 7.
- 10.2.62. Prohíbese la exhibición de alimentos en bolsas de arpillera y de plastillera.

- el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes. ①
- 11.1.4. Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavarán repetidas veces por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.
- 11.1.5. Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zonas de estos establecimientos.
- 11.1.6. Los restos de combustibles, basuras y desechos, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por esta ordenanza, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán necesariamente con tapa y estarán debidamente identificados. La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario o encargado, especialmente en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases y demás desechos.
- 11.1.7. Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.
- 11.1.8. Las "pajitas" o sorbitos de papel o plástico, se deberán ofrecer en vueltas en forma individual.
- 11.1.9. Los mondadientes deberán ofrecerse en envase cerrado que impida su reuso.
- 11.1.10. La vajilla, los cubiertos, las cristalerías y la mantelería deberán encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.
- 11.1.11. El suministro de sal, aceite y vinagre, condimentos a base de mostaza así como de otros aderezos, se realizará por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido.
- 11.1.12. Los pescados en general así como los demás productos de mar se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente a ese uso.
- 11.1.13. El pan, galletitas, grisines, manteca, quesos y dulces deberán presentarse en envase cerrado.
- 11.1.14. En los comedores al aire libre, el piso no podrá ser de materiales sueltos que produzcan polvo o que sean de difícil limpieza.
- 11.1.15. Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos, envasados o no, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin, ventilados e iluminados convenientemente.
- 11.1.16. Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.
- 11.1.17. Los servicios sanitarios para uso del público cumplirán con lo establecido en el artículo 5.2.19..
- 11.1.18. Los servicios sanitarios y vestuarios del personal deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene, iluminación y funcionamiento de sus instalaciones y cumplirán con lo establecido en la Sección 2 del Capítulo 5.
- 11.1.19. El personal deberá cuidar de su propio aseo e higiene y manipularlos alimentos en forma correcta.
- 11.1.20. El personal afectado a la cocina, lavado de vajilla, despensa o servicio de mostradores, usará ropa lavable de color claro y gorro del mismo color. El resto del personal, vestirá ropas

**CAPITULO 11**

**PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS**

**Sección 1**

**Disposiciones generales**

- 11.1.1. Las empresas de preparación y servicio de alimentos cumplirán con los requisitos establecidos en el Capítulo 5 y los del presente capítulo.
- 11.1.2. Se reconoce dos tipos de empresas de preparación y servicio de alimentos:
- con cocina separada del salón de ventas;
  - sin cocina separada.
- Las mismas se regirán por las disposiciones generales, así como las particulares de la Sección 2 de este capítulo.
- 11.1.3. Contarán con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente. La pileta deberá cumplir las siguientes condiciones:
- estará construida de aluminio, acero inoxidable, losa u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
  - estará provista de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante del agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm.;
  - las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 352/999 de 9/11/1999.

apropiadas a la función que desempeña en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle. Los propietarios de los establecimientos serán en todos los casos, responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

- 11.1.21. La preparación de jugos de frutas se realizará, exclusivamente, por medio de equipos autorizados por la Oficina Bromatológica competente.

## Sección 2

### Características particulares de las empresas de preparación de alimentos ①

#### Cocina separada del local de ventas: restaurantes, casas de comida, rotiserías, confiterías

- 11.2.1. Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos, salvo las ya habilitadas que se regirán por el artículo 6.1.8..

Las cocinas deberán contar con:

- capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;
- piso impermeable, liso y de fácil limpieza;
- piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida, las que estarán dotadas de servicio de agua potable;
- fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas;
- campanas, construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores; estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada; la altura de las chimeneas deberán sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;
- paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica competente;
- tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y de una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;
- las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos;
- los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;
- las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, grés, azulejos o materiales, similares no porosos, aptos a juicio de la Oficina Bromatológica;
- todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre; para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

- 11.2.2. Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 11.1.3.

- 11.2.3. Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

#### Cocina no separada del local de ventas: pizzerías, parrilladas, cafés y bares

- 11.2.4. Los hornos, hornallas o cocinas contarán con:
- campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos;
  - chimenea que supere en 3 metros la altura del edificio colindante más alto.
- 11.2.5. Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandeja de material impermeable y de fácil lavado.
- 11.2.6. Los alimentos que no necesitan refrigeración se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.
- 11.2.7. La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

## Sección 3

### Venta de productos alimenticios en la vía pública

#### Puestos rodantes

- 11.3.1. La Oficina Bromatológica competente autorizará el funcionamiento de puestos rodantes para el expendio de productos alimenticios en la vía pública, en los lugares en que las reglamentaciones de tránsito lo permitan.
- 11.3.2. Los puestos rodantes se exceptúan de las exigencias previstas en la Sección 1 del presente capítulo.
- 11.3.3. La venta de productos alimenticios desde puestos rodantes se efectuará al paso. Se expendirán exclusivamente los alimentos que permitan la mínima manipulación y deban ser consumidos de inmediato, debiendo ser autorizados por la Oficina Bromatológica competente.
- 11.3.4. Todos los alimentos sin excepción alguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación.
- 11.3.5. Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.
- 11.3.6. Queda expresamente prohibida la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.), de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.
- 11.3.7. Los puestos rodantes deberán ajustarse en sus aspectos constructivos (paredes, pisos, techos y demás instalaciones) a las condiciones higiénicas y de seguridad previstas en esta norma para los servicios de alimentación, en lo que sea pertinente. Debiendo además para este particular disponer de:
- mesa y piletta de acero inoxidable;
  - instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos;
  - agua potable en todo momento, la que será renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados, adosados al vehículo, transportada a la piletta por tubería y dispensada preferentemente mediante grifo;
  - depósito para recibir aguas servidas, el que se evacuará en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como sea necesario y por lo menos una vez al día;

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 352/999 de 9/11/1999.



- e) refrigerador en buen estado de funcionamiento y de capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expenda diariamente;
  - f) recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del vehículo;
  - g) dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores, sin causar molestias a vecinos y público en general. Se mantendrá la higiene de los alrededores en todo momento.
- 11.3.8. Se utilizarán para el servicio de alimentos, exclusivamente útiles de naturaleza descartable, resguardados del polvo y todo tipo de contaminación.
- 11.3.9. Queda expresamente prohibido la reutilización de elementos de naturaleza descartable. Cada puesto rodante deberá lucir una leyenda, en lugar y caracteres bien visibles requiriendo de los consumidores la destrucción de útiles de naturaleza descartable antes de arrojarlos al depósito de residuos.
- 11.3.10. Son obligaciones del permisario del puesto rodante:
- a) mantener en perfecto estado de higiene el puesto rodante y el lugar de estacionamiento;
  - b) la utilización en forma permanente de vestimenta compuesta de saco y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene;
  - c) disponer permanentemente del Carné de Salud vigente de todo el personal del puesto;
  - d) la manipulación higiénica de los productos que expenda, evitando el manejo de estos por la misma persona que administra el dinero.
- específica establecidos para ciertos componentes o grupos de componentes.
- 12.1.3. Las sustancias alimenticias y sus materias primas no podrán estar en contacto con:
- a) papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos, usados o manchados;
  - b) papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, resinas sintéticas, carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilina, pigmentos, antisépticos y aditivos no permitidos en este reglamento;
  - c) papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido pero que cedan fácilmente su color;
  - d) cartón, papel o caucho que no sean de primer uso.
- 12.1.4. Se prohíbe el empleo de materiales recuperados como materia prima para la fabricación de elementos a estar en contacto con productos alimenticios.
- 12.1.5. Se reconoce los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios:
- a) materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos;
  - b) celulosas regeneradas;
  - c) elastómeros y cauchos;
  - d) papeles y cartones;
  - e) cerámicas;
  - f) vidrio;
  - g) metales y aleaciones;
  - h) madera, incluido el corcho;
  - i) productos textiles;
  - j) ceras de parafina y ceras microcristalinas;
  - k) otros.

## CAPITULO 12

### MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS <sup>Ⓞ</sup>

#### Sección 1

##### Aspectos Generales

- 12.1.1. Los envases y equipamientos alimentarios que estén en contacto con los alimentos, deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:
- a) puedan representar un riesgo para la salud humana;
  - b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.
- 12.1.2. Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con los alimentos se regirán por los siguientes principios:
- a) deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que se ha comprobado que son fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos;
  - b) en algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso;
  - c) deben cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización;
  - d) deben cumplir con los límites de migración total y migración

#### Sección 2

##### Disposiciones generales sobre envases alimentarios

- 12.2.1. Todo envase destinado a contener alimentos y en contacto directo con estos, deberá garantizar la protección del producto contenido en el mismo contra los agentes causantes de deterioro. Deberá mantenerse, así como sus tapas o cierres en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización.
- 12.2.2. Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del mismo en condiciones normales. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que demuestren evidencias de apertura intencional, excepto en los casos especialmente previstos.
- 12.2.3. Los envases especialmente autorizados como de reuso deberán desecharse cuando se encuentren rayados, manchados, deformados o con identificación alterada.
- 12.2.4. Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a normas, reglas de muestreo y métodos de análisis, de modo de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 12.1.2..
- 12.2.5. Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

<sup>Ⓞ</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 164/001 de 8/05/2001.  
Decreto N° 167/001 de 8/05/2001.  
Decreto N° 340/004 de 23/09/2004.  
Decreto N° 341/004 de 23/09/2004.  
Decreto N° 370/004 de 15/10/2004.  
Decreto N° 240/008 de 12/05/2008.



- a) estaño técnicamente puro con un máximo de 1% de impurezas y no más de 0.01% de arsénico;
- b) corcho de primer uso y sucedáneos plásticos, que no cedan sustancias nocivas;
- c) tapas metálicas estañadas, barnizadas o esmaltadas, ajustadas sobre anillos de corcho, caucho o sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;
- d) cauchos de primer uso y sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;
- e) láminas metálicas, tapas corona y similares, provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales, o materiales plásticos o revestimientos autorizados, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto;
- f) vidrio, porcelana u otro material aprobado;
- g) mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

### Sección 3

#### Disposiciones particulares para materiales metálicos

- 12.3.1. A los efectos de este reglamento los materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración, transporte, distribución o almacenamiento, se clasifican en:
- a) materiales ferrosos o no ferrosos exclusivamente;
  - b) materiales ferrosos o no ferrosos recubiertos exclusivamente con revestimientos metálicos;
  - c) materiales ferrosos o no ferrosos presentando o no revestimientos metálicos y recubiertos en una o en ambas caras por revestimientos poliméricos, o sometidos a una operación de aceitado; si se trata de materiales sin revestimiento metálico, ambas caras deberán presentar revestimiento polimérico.Ⓢ
- 12.3.2. Cuando se considere necesario se podrá proteger interiormente los materiales metálicos con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento polimérico con sustancias incluidas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos, de acuerdo a lo establecido en los ANEXOS 1 y 2 de este capítulo. Todo material estañado, esmaltado, laqueado, barnizado y/o tratado, debe presentar su superficie cubierta de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada a la protección del producto a envasar.
- Son permitidos los envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, cuando las características del alimento a ser envasado así lo requieran.ⓈⓈ
- 12.3.3. Para el pintado, decoración y esmaltado de los envases, solamente son permitidos los colorantes y pigmentos autorizados para materiales plásticos. Las tintas de impresión así como los barnices y esmaltes utilizados en la cara externa de los envases y equipamientos metálicos, no estarán sujetos a las disposiciones de este reglamento siempre que no entren en contacto directo con los alimentos.ⓈⓈ
- 12.3.4. Los envases y equipamientos metálicos, no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.ⓈⓈ
- 12.3.5. Los envases y equipamientos metálicos con o sin revestimientos poliméricos, en las condiciones previstas de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración establecidos en esta sección.ⓈⓈ
- 12.3.6. Los límites de migración total de los metales que se indican a continuación, que deberán cumplir todos los envases y equipamientos metálicos en contacto con los alimentos, determinados de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente, serán los establecidos como límites de contaminantes en alimentos:
- Antimonio
  - Arsénico
  - Bario
  - Boro
  - Cinc
  - Cobre
  - Estaño
  - Flúor
  - Plata
  - Plomo
  - Mercurio
- Es obligatorio el análisis de antimonio, arsénico y plomo para todos los casos.ⓈⓈ
- 12.3.7. Los envases y equipamientos metálicos revestidos con barnices o esmaltes que contengan compuestos fenólicos en su formulación, deben ser sometidos a la determinación de migración específica de fenol, cuya metodología y límites están descritos en la norma MERCOSUR correspondiente.ⓈⓈ
- 12.3.8. Para los revestimientos poliméricos utilizados para la protección interna de envases metálicos, los ensayos de migración total y específica se realizarán con los mismos aplicados sobre el sustrato metálico para el cual se destinan.ⓈⓈ
- 12.3.9. Los usuarios de envases y equipamientos metálicos con revestimientos poliméricos internos destinados a entrar en contacto con alimentos solamente podrán utilizar aquellos aprobados por la autoridad competente.ⓈⓈ
- 12.3.10. Los envases de tres piezas pueden presentar costura lateral agrafada o de superposición, pudiendo esta costura ser realizada con:
- a) agrafado mecánico;
  - b) soldadura eléctrica;
  - c) aleaciones estaño - plomo;
  - d) estaño técnicamente puro;
  - e) cementos termoplásticos que cumplan con las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos en contacto con alimentos, con las correspondientes restricciones de uso.ⓈⓈ
- 12.3.11. Las tapas metálicas deberán asegurar la hermeticidad del envase, para lo cual se permite el uso de materiales sellantes que contengan talco, magnesia y otros materiales inocuos (gomas, cauchos, etc.), con sus restricciones de uso. Este requisito no será necesario para los alimentos que por su composición no requieran ser esterilizados para su conservación.ⓈⓈ
- 12.3.12. Queda permitido el empleo de envases de hojalata retornables para galletitas. Dichos envases no presentarán zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse cuando se encuentren oxidados, machacados, deformados, con la identificación comercial alterada o cuando genéricamente mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y su condición de bromatológicamente aptos.
- Los establecimientos usuarios de envases metálicos retornables para galletitas deberán estar habilitados para tal fin por la autoridad competente. Para la habilitación se requerirá que dispongan de un área y equipamiento especiales destinados a la higienización de los envases retornados.ⓈⓈ

Ⓢ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 197/011 de 31/05/2011.

ⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 197/011 de 31/05/2011.

12.3.13. En la elaboración de envases y equipamientos metálicos, podrán ser empleados los siguientes materiales:

- a) materias primas metálicas sin autorización previa:
  - i) acero y sus aleaciones inoxidables;
  - ii) hierro fundido o batido;
  - iii) acero o hierro galvanizado;
  - iv) aluminio técnicamente puro y sus aleaciones;
  - v) acero cromado revestido con revestimientos poliméricos;
  - vi) acero no revestido (chapa negra) protegido con revestimientos poliméricos;
  - vii) cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros;
  - viii) estaño, níquel, cromo y otros metales técnicamente puros y sus aleaciones con metales inocuos;
  - ix) hierro enlozado o esmaltado que cumpla con las exigencias de este capítulo para vidrio y cerámica.

Las materias primas metálicas mencionadas anteriormente no deben contener más de 1% de impurezas constituidas por plomo, antimonio, cinc u otros metales, considerados en conjunto, y no más de 0.01% de arsénico u otra sustancia considerada nociva por la autoridad competente.

- x) hojalata que cumpla con las siguientes exigencias:
  - para envases no barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 5.6 g. de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos (polvos, granulados, etc.) y aceites, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 1.1 g. de estaño por metro cuadrado;
  - para envases barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 2.8 g. de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos y aceites, la masa nominal mínima será de 1.1 g. de estaño por metro cuadrado;
- b) materias primas metálicas con autorización previa:
  - se permite la utilización de equipamientos metálicos fabricados con cobre, latón y bronce sin revestimiento, para usos particulares, siempre que sean aprobados por la autoridad competente.
- c) materias primas para revestimientos poliméricos:
  - podrán ser utilizadas las sustancias previstas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos de este capítulo, con sus restricciones de uso.
- d) podrán ser utilizados como coadyuvantes de fabricación los aceites lubricantes incluidos en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos con sus restricciones de uso.Ⓢ

12.3.14. En caso de existir imperfecciones en la superficie interna de recipientes metálicos, será rechazado su contenido cuando exista deformación o abombamiento.

12.3.15. Las soldaduras de los envases y utensilios que deberán estar constituidas por estaño, podrán contener como máximo 1% (m/m) de plomo u otras impurezas y 0.01% (m/m) de arsénico.

Ⓢ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 197/011 de 31/05/2011.

**Sección 4**

**Disposiciones particulares para materiales plásticos ⓈⓈ**

- 12.4.1. En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entraren contacto con alimentos se podrá utilizar únicamente los polímeros y resinas del ANEXO 1 de este capítulo con las siguientes consideraciones:
  - a) la Parte A contiene todas las resinas y polímeros permitidos con los números de referencia para las restricciones de uso (números romanos), límite de composición (LC) (expresado en mg/Kg. de materia plástica) y el límite de migración específica (LME) (expresado en mg/Kg. de simulante), indicados en caracteres arábigos;
  - b) la Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no fueron concluidos y cuyo uso puede ser cuestionado;
  - c) la Parte C permite con los números de referencia, establecer las restricciones de uso, los límites de composición y de migración específica.ⓈⓈⓈⓈ
- 12.4.2. Los aditivos permitidos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos, son los que figuran en la lista positiva que se incluye en el ANEXO 2 de este capítulo, con las siguientes consideraciones:
  - a) la Parte A contiene las sustancias que integran la lista positiva de aditivos;
  - b) la Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no han sido concluidos.ⓈⓈⓈⓈⓈ
- 12.4.3. Los ensayos de migración total para envases plásticos en contacto con alimentos y sus límites serán los establecidos por la norma MERCOSUR correspondiente. ⓈⓈⓈ
- 12.4.4. El contenido de monómero de cloruro de vinilo residual en envases y equipamientos elaborados con PVC y sus copolímeros, destinados a entrar en contacto con alimentos no podrá ser superior a 1 mg/Kg de materia plástica y será determinada de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.ⓈⓈⓈⓈⓈⓈ
- 12.4.5. El contenido máximo de estireno será de 0.25g/100g. de materia plástica, tanto en envases como en equipamientos alimentarios elaborados con poliestireno u otros copolímeros que utilicen este monómero; su determinación se realizará de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.
- 12.4.6. Los límites máximos permitidos de composición y de migración específica para los monómeros antes mencionados y otros utilizados en la elaboración de materiales plásticos, serán los establecidos en la lista primaria correspondiente que se incluye en el ANEXO 1 de este capítulo, determinados en todos los casos por la metodología indicada en la norma MERCOSUR correspondiente o, en ausencia de esta, por normas reconocidas internacionalmente.
- 12.4.7. Para colorear envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar todos los tipos de colorantes y pigmentos que cumplan con las siguientes condiciones:
  - a) no deberán migrar hacia los alimentos;
  - b) no contendrán metales en cantidades superiores a las que se indican a continuación:

Arsénico (soluble en NaOH 1N)	0.005% m/m.
Bario (soluble en HCl 0.1N)	0.01 % m/m.
Cadmio (soluble en HCl 0.1N)	0.01 % m/m.
Zinc (soluble en HCl 0.1N)	0.20 % m/m.
Mercurio (soluble en HCl 0.1N)	0.005% m/m.
Plomo (soluble en HNO3 1N)	0.01 % m/m.
Selenio (soluble en HCl 0.1N)	0.01 % m/m.

ⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 253/005 de 15/08/2005.  
 ⓈⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 165/001 de 8/05/2001.  
 ⓈⓈⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 10/011 de 14/01/2011.  
 ⓈⓈⓈⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 11/011 de 14/01/2011.  
 ⓈⓈⓈⓈⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 297/011 de 16/08/2011.

- c) el contenido de aminas aromáticas no debe ser superior a 0.05% m/m.

12.4.8. En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entraren contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales plásticos procedentes de envases, fragmentos de objetos, plásticos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto ser utilizado material virgen de primer uso.

Esta prohibición no se aplica a material reprocesado en el mismo proceso de transformación que lo originó (scrap) de parte de materiales plásticos no contaminados ni degradados. ①

12.4.9. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos plásticos, deben ser registrados por la autoridad competente.

Todas las modificaciones de composición de los mismos, debe ser comunicado a la autoridad competente.

12.4.10. Los envases plásticos destinados al contacto bucal deberán asegurar una adecuada protección contra posibles riesgos que puedan derivarse de este contacto en el momento del consumo.

12.4.11. Queda permitido el uso de envases plásticos retornables para alimentos tales como bebidas analcohólicas carbonatadas gasificadas, siempre que cumplan con las disposiciones específicas de este reglamento, además de las disposiciones generales para materiales plásticos en contacto con alimentos.

12.4.12. Los envases plásticos retornables deben ser compatibles con la bebida que van a contener y resistentes a todos los procesos a los cuales van a ser sometidos en los sucesivos ciclos de retorno.

12.4.13. Los envases retornables no deberán ceder, en los sucesivos ciclos de retorno, sustancias ajenas a la composición propia del plástico en cuestión, en cantidades que impliquen riesgo para la salud humana.

12.4.14. Los envases plásticos retornables deberán además satisfacer los siguientes requisitos específicos, a la salida del proceso de higienización:

- a) ausencia de coliformes;
- b) recuento de bacterias mesófilas aerobias máximo 1 ufc/ml del volumen interno del envase.

A los efectos de determinar estos requisitos se seguirá la metodología analítica establecida por la American Public Health Association (APHA).

12.4.15. Los establecimientos usuarios de envases plásticos retornables deberán ser habilitados a tal fin por la autoridad competente.

12.4.16. Para que un establecimiento sea habilitado a los fines a que se refiere el artículo anterior, se requerirá que disponga de:

- a) procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre "buenas prácticas de fabricación", que se encuentren a disposición de la autoridad competente;
- b) sistemas instrumentales que permitan la inspección del 100% de los envases retornados, a los efectos de detectar productos extraños al alimento a ser envasado y rechazar aquellos envases no aptos para su uso;
- c) equipamiento adecuado para la higienización de los envases retornados y su metodología de control;
- d) personal para la operación de todo el equipamiento, capacitado específicamente para tal fin;
- e) facilidades para la realización de controles microbiológicos periódicos.

## Sección 5

### Disposiciones particulares para vidrio y cerámica

12.5.1. Los envases y equipamientos de vidrio o de cerámica que entran en contacto con los alimentos durante su producción, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo, deberán cumplir con los requisitos que se establecen en este reglamento.

12.5.2. A los efectos de este reglamento se entiende por vidrio los materiales sólidos que poseen una estructura atómica molecular no cristalina, obtenidos, por lo general, por enfriamiento de una masa fundida en condiciones controladas que impidan su cristalización.

Se identifican los siguientes tipos de vidrio, los que pueden ser incoloros o coloreados, que pueden ser usados en envases y equipamientos en contacto con alimentos:

- a) vidrio borosilicato;
- b) vidrio sódico - cálcico;
- c) cristal, con un contenido mínimo de 10% de uno o más de los siguientes metales: plomo, bario, potasio, cinc, expresados como óxido.

12.5.3. Se entiende por esmaltes vitrificables los materiales vítreos que corresponden a la definición anterior y que se utilizan como revestimiento de envases y equipamientos de cerámica porosa, roja o blanca, de vidrio o de metal, con el fin de impermeabilizar, proteger o decorar.

12.5.4. Queda prohibido el uso de envases y equipamientos de cerámica porosa destinados a entrar en contacto con alimentos.

12.5.5. Los envases y equipamientos de vidrio destinados a entrar en contacto con alimentos podrán ser utilizados sin necesidad de autorización previa.

12.5.6. Los vidrios borosilicato están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo esterilización y cocción en todo tipo de hornos industriales y domésticos.

12.5.7. Los vidrios sódico - cálcicos están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo pasteurización y esterilización industrial.

12.5.8. El cristal está permitido para la fabricación de artículos de uso doméstico, solamente destinados a contactos breves y repetidos con alimentos; este tipo de vidrio deberá cumplir la resolución MERCOSUR específica correspondiente.

12.5.9. Todo casco de envases de vidrio para alimentos, podrá ser reciclado para la fabricación de nuevos envases, sin ninguna restricción.

12.5.10. Los envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados en la cara en contacto con el alimento, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración específica que se establecen en este reglamento.

12.5.11. El método de ensayo para la determinación de migración total en envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados, así como para la determinación de migración específica de metales pesados, serán los que establece la resolución MERCOSUR correspondiente.

12.5.12. El límite de migración total a que se refiere el artículo anterior será de 50 mg. de residuo/Kg de agua u 8 mg/dm<sup>2</sup>.

12.5.13. Los límites de migración específica de metales pesados serán los siguientes:

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 253/005 de 15/08/2005.

- a) para objetos que no puedan llenarse y objetos que puedan llenarse cuya profundidad interna entre el punto más bajo y el más horizontal que pase por el borde superior sea inferior o igual a 25 mm.:

Plomo	0.8 mg/dm <sup>2</sup>
Cadmio	0.07 mg/dm <sup>2</sup>

- b) para todos los demás objetos que pueden llenarse:

Plomo	4.0 mg/Kg.
Cadmio	0.3 mg./Kg.

- c) para utensilios de cocción, envases y recipientes de almacenamiento que tengan una capacidad superior a 3 litros:

Plomo	1.5 mg/Kg.
Cadmio	0.1 mg/Kg.

### Sección 6

#### Disposiciones sobre materiales celulósicos ①

- 12.6.1. Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este reglamento deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.
- 12.6.2. Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso, no deberán ceder a los alimentos sustancias en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas deberán ser inocuas para la salud, y no deberán modificar el color, el gusto y el aroma de los alimentos.
- 12.6.3. Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos serán los que se establecen en la resolución MERCOSUR correspondiente.
- 12.6.4. Cuando se utilicen como adhesivos materiales plásticos, para asegurar la adhesión de las juntas del envase, estos deberán estar de acuerdo a lo indicado en los ANEXOS 1 y 2 de este capítulo.
- 12.6.5. En los envases y equipamientos celulósicos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5.0 mg/Kg. calculados como bifenilos policlorados 60.
- 12.6.6. Los papeles que habrán de ser sometidos a procesos de extracción en caliente, como bolsas para cocción de alimentos, papel para filtración en caliente, saquitos de té, no deben modificar el sabor ni el olor de los alimentos.
- El residuo seco total de la extracción del papel con agua caliente, no podrá ser superior a 10 mg/dm<sup>2</sup> y el contenido total de nitrógeno de este extracto, determinado por el método de Kjeldahl, no podrá ser superior a 0.1 mg/dm<sup>2</sup>.
- En el extracto con agua caliente no se deberá detectar presencia de glioxal.
- 12.6.7. Los envases y equipamientos celulósicos deben cumplir con los límites de migración específica para los elementos que se indica a continuación, siendo obligatorio el análisis de cadmio, plomo, arsénico, cromo y mercurio para todos los casos:

Antimonio  
Arsénico  
Boro  
Bario

Cadmio  
Zinc  
Cobre  
Cromo  
Estaño  
Flúor  
Mercurio  
Plata  
Plomo

Estos elementos no deben migrar en cantidades superiores a los límites establecidos para contaminantes en alimentos.

### ANEXO 1

(Art. 12.4.1.) ①①

Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos

#### Parte A ①①①

- Acetato de celulosa (I)
- Acetobutirato de celulosa (I)
- Copolímero de cloruro de vinilo con acetato de vinilo modificado con anhídrido maleico y poli (alcohol vinílico) (1) (3) (7) (I).
- Copolímeros de tetrafluoretileno con hexafluorpropileno
- Copolímeros de óxido de etileno y óxido de propileno (9) (10)
- Etilcelulosa
- Nitrocelulosa
- Poli (acetato de vinilo) (7) (I)
- Poli (acrilato de butilo) (II)
- Poli (acrilato de etilo) (II)
- Poli (acrilato de metilo) (II)
- Poli (alcohol vinílico) (I)
- Poliamidas obtenidas por reacción de los siguientes compuestos:
  - \* épsilon-caprolactama (Nylon 6) (19)
  - \* épsilon-caprolactama, sal de sodio (19)
  - \* omega-lauro lactama (Nylon 12)
  - \* ácido omega-amino undecanoico (Nylon 11) (24)
  - \* Hexametildiamina y ácido adípico (Nylon 66) (20)
  - \* hexametildiamina y ácido sebácico (Nylon 610) (20)
  - \* hexametildiamina y ácido omega-amino undecanoico (Nylon 611) (20) (24)
  - \* hexametildiamina y ácido dodecanodioico (Nylon 612) (20)
  - \* hexametildiamina, ácido adípico y épsilon-caprolactama (Nylon 6/66) (19) (20)
  - \* épsilon-caprolactama y omega-lauro lactama (Nylon 6/12) (19)
  - \* hexametildiamina, ácido adípico y ácido tereftálico (Nylon 6/6T) (13) (20)

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 164/000 de 31/05/2000.  
Decreto N° 163/001 de 8/05/2001.  
Decreto N° 292/011 de 16/08/2011.

①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 10/011 de 14/01/2011.  
①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.

- \* épsilon-caprolactama; ácido adípico; 1,6-diamino-2,2,4-trimetil-hexano; 1,6 -diamino -2,4,4 -trimetil hexano; y 1-amino-3-aminometil-3,5,5-trimetil-ciclohexano (Nylon 6/6T/6I) (19)
- \* hexametildiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico (Nylon 6I/6T) (13) (20)
- \* omega-lauro lactama, ácido isoftálico y bis (4-amino-3-metil-ciclohexil) metano (Nylon 12T) (13)
- \* ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (Nylon MXD-6) (25)
- \* ácido adípico; 1,3 - benceno dimetanamina y T3 - alfa - (3-amino propil) omega- (3-aminopropoxi) polioxietileno (Nylon MXD6 modificado para impacto) (25) Polibutadieno (5)
- Policarbonato (11)
- Poli (cloruro de vinilo) (1)
- Poli (cloruro de vinilideno) (2)
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, obtenidos por esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos, abajo mencionados, con uno o más alcoholes polivalentes conjugados o no, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos.
- Acidos:
  - \* acético
  - \* acrílico
  - \* adípico
  - \* azelaico
  - \* benzoico
  - \* 4-hidroxibenzoico
  - \* colofonia o colofonia maleica
  - \* caprílico
  - \* crotónico
  - \* esteárico
  - \* tereftálico y sus isómeros (13)
  - \* fumárico
  - \* grasos de grasa bovina
  - \* grasos de aceite de coco
  - \* grasos de aceite de girasol
  - \* grasos de aceite de soja
  - \* grasos de aceite vegetal
  - \* grasos de «tall oil» (= aceite de pino)
  - \* itacónico
  - \* láurico
  - \* maleico (3)
  - \* mirístico
  - \* oleico
  - \* palmítico
  - \* sebácico
  - \* succínico
  - \* trimelítico (14)
- Alcoholes:
  - \* Bisfenol A (11)
  - \* 1,3-butanodiol
  - \* 1,4-ó 2,3-butanodiol
  - \* decílico
  - \* esteárico
  - \* glicerol
  - \* isodecílico
  - \* laurílico
  - \* manitol
  - \* mirístico
  - \* mono y dietilenglicol (15)
  - \* mono y dipropilenglicol
  - \* neopentilglicol (V)
  - \* 1-nonanol
  - \* 1-octanol
  - \* 1-pentanol
  - \* 1-propanol
  - \* pentaeritritol
  - \* dipentaeritritol
  - \* polietilenglicol (15)
  - \* polipropilenglicol
  - \* sorbitol
  - \* trietilenglicol
  - \* 1,1,1-trimetilolpropano (16) (exceptuando el diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano)
  - \* 1,4-ciclohexano dimetanol
    - Poliestireno (6)
    - Polietileno
    - Polietileno clorado
    - Polietilentereftalato: obtenido a partir de los siguientes compuestos:
  - \* dimetiltereftalato (13)
  - \* ácido tereftálico (13)
  - \* dicloruro del ácido tereftálico (13)
  - \* Monoetilenglicol (15)
  - \* dietilenglicol (15)
  - Poliisobutileno
  - Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:
    - \* acetato de vinilo (7)
    - \* ácido acrílico
    - \* ácido crotónico
    - \* ácido fumárico
    - \* ácido itacónico
    - \* ácido maleico (3)
    - \* ácido metacrílico (3)
    - \* acrilamida
    - \* acrilato de n-butilo
    - \* acrilato de sec-butilo
    - \* acrilato de ter-butilo
    - \* acrilato de etilo
    - \* acrilato de hidroxietilo (=monoacrilato de etilenglicol)
    - \* acrilato de isobutilo
    - \* acrilato de isopropilo
    - \* acrilato de metilo
    - \* acrilato de propilo
    - \* acrilato de bencilo
    - \* acrilato de ciclohexilo
    - \* acrilato de 2-etilexilo
    - \* acrilato de 2-hidroxipropilo
    - \* acrilato de isobornilo
    - \* acrilato de isodecilo
    - \* acrilato de isoocitilo
    - \* acrilato de n-octilo
    - \* acrilato de 2-sulfoetilo
    - \* acrilato de sulfopropilo
    - \* acrilato de ciclopentadienilo
    - \* acrilato de dodecilo
    - \* acrilato de 2-hidroxisopropilo (=acrilato de 2-hidroxil-1-metil-etilo)
    - \* acrilato de 2-metoxietilo
    - \* acrilonitrilo (4)
    - \* alcohol alílico
    - \* alfa-metilestireno
    - \* anhídrido butírico
    - \* anhídrido ftálico
    - \* anhídrido maleico (3)
    - \* anhídrido metacrílico (32)
    - \* 1-buteno
    - \* 2-buteno
    - \* butadieno (5)
    - \* cloruro de vinilo (1)
    - \* cloruro de vinilideno (2)
    - \* divinilbenceno
    - \* diacrilato de 1,4-butanodiol
    - \* diacrilato de tetraetilenglicol
    - \* diacrilato de tripropilenglicol
    - \* dimetacrilato de 1,3-butanodiol
    - \* dimetacrilato de 1,4-butanodiol
    - \* dimetacrilato de etilenglicol
    - \* dimetacrilato de polietilenglicol
    - \* 1-deceno
    - \* estireno (6)



- \* etileno
  - \* 5-etiliden-2 norborneno (= 5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)
  - \* fumarato de dibutilo
  - \* 1-hexeno
  - \* isobuteno
  - \* isopreno
  - \* maleato de dialilo
  - \* maleato de dibutilo
  - \* maleato de mono (2-etil-hexilo)
  - \* metacrilato de n-butilo
  - \* metacrilato de sec-butilo
  - \* metacrilato de ter-butilo
  - \* metacrilato de etilo
  - \* metacrilato de isobutilo
  - \* metacrilato de isopropilo
  - \* metacrilato de metilo
  - \* metacrilato de propilo
  - \* metacrilato de alilo
  - \* metacrilato de bencilo
  - \* metacrilato de ciclohexilo
  - \* metacrilato de 2-hidroxipropilo
  - \* metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo
  - \* metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)
  - \* metacrilato de etoxitrietilenglicol
  - \* metacrilato de metalilo
  - \* metacrilato de octadecilo
  - \* metacrilato de fenilo
  - \* metacrilato de 2-sulfoetilo
  - \* metacrilato de sulfopropilo
  - \* metacrilonitrilo (8)
  - \* 4-metil-1-penteno (23)
  - \* 5-metilen-2-norborneno (= 5-metiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (29)
  - \* monoacrilato de 1,3-butanodiol
  - \* monoacrilato de 1,4-butanodiol
  - \* monoacrilato de dietilenglicol
  - \* monometacrilato de etilenglicol
  - \* 1-octeno (22)
  - \* 1-penteno
  - \* propileno
  - \* poli(alcohol vinílico) (I)
  - \* triacrilato de éter tris(2-hidroxipropílico) de glicerol
  - \* triacrilato de éter tris (2-hidroxietílico) de 1,1,1-trimetilolpropano
  - \* trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
  - \* vinyl tolueno
- Polímeros derivados de los siguientes productos naturales:
- \* albúmina
  - \* almidón calidad alimentaria
  - \* butiraldehído
  - \* ácido butírico
  - \* caucho natural
  - \* goma de colofonia
  - \* lignocelulosa
  - \* resina de madera
  - \* sacarosa
- Poli (metacrilato de butilo) (II)
- Poli (metacrilato de etilo) (II)
- Poli (metacrilato de metilo) (II)
- Poli (óxido de etileno) (9)
- Poli (óxido de propileno) (10)
- Polipropileno
- Politetrafluoretileno (12)
- Poliuretanos: productos obtenidos por la reacción de los siguientes compuestos:
- Poliésteres arriba mencionados
- Alcoholes:
- \* 1,4 butanodiol
  - \* 2,3 butilenglicol
  - \* polietilenglicol (15)
  - \* poli(etilen-propilenglicol) (15)
- \* polipropilenglicol
  - \* 1,1,1-trimetilolpropano (16)
- Isocianatos:
- \* 4,4'-di-isocianato de diciclohexilmetano (17)
  - \* 4,4'-di-isocianato de 3,3'-dimetildifenilo (17)
  - \* 4,4'-di-isocianato de éter difenílico (17)
  - \* 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
  - \* 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
  - \* di-isocianato de hexametileno (17)
  - \* 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)
  - \* 2,4-di-isocianato de toluileno (17)
  - \* 2,6-di-isocianato de toluileno (17)
  - \* 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)
  - \* isocianato de ciclohexilo (17)
  - \* isocianato de octadecilo
- Polivinilpirrolidona
- Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico, y ácido cítrico con: (3)
- \* 1,2-propanodiol
  - \* 1,3-propanodiol
  - \* 1,2-butanodiol
  - \* 1,3-butanodiol
  - \* 1,4-butanodiol
  - \* 2,3-butanodiol
  - \* 1,6 hexanodiol
- Resinas ionoméricas derivadas de:  
Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de:
- \* amonio
  - \* calcio
  - \* magnesio
  - \* potasio
  - \* sodio
  - \* zinc
- Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de:
- \* amonio
  - \* calcio
  - \* magnesio
  - \* potasio
  - \* sodio
  - \* zinc
- Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de:
- \* potasio
  - \* sodio
  - \* zinc
- Resinas:  
de cumarona-indeno  
derivados de la condensación de formaldehído con:
- \* melamina (18) (27) (II)
  - \* urea (27) (II)
  - epoxídicas derivadas de:
  - \* epiclorhidrina y bisfenol A (=4,4'- opropiliden-difenol) (11) (26)
  - \* epiclorhidrina y bisfenol A (=4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos
  - \* epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) (26)
  - \* epiclorhidrina y bisfenol B (=4,4'-sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista de aditivos (26)

- \* (Alcoxi C10-C16) - 2,3-epoxipropano (VI)
- \* polibutadieno epoxidado (5)
- \* glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas con epíclorhidrina (26) fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27) (IV):
- \* xilenol
- \* p-ter-amilfenol
- \* fenol
- \* cresoles, exceptuando el 2-fenil cresol
- \* 4-ter-butifenol
- \* 2,3-dimetilfenol
- \* 2,4-dimetilfenol
- \* 2,5-dimetilfenol
- \* 4-nonifenol
- \* 4-ter-octifenol fenólicas arriba mencionadas, modificadas con: (IV)
- \* resinas gliceroftálicas
- \* resinas epoxídicas
- \* alcohol butílico gliceroftálicas modificadas con: (IV)
- \* alfa-metilestireno
- \* colofonia
- \* estireno (6)
- \* aceites vegetales maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético (3) melamínicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18) (IV) poliactélicas terpénicas derivadas de:
- \* alfa-pineno
- \* beta-pineno

## ANEXO 1

### Parte B ①

- Policlorotrifluoretileno
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídricas, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos, derivados de:
  - \* diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
  - \* la reacción de ácidos grasos de aceites vegetal dimerizados y los alcoholes permitidos para la obtención de poliésteres en la Parte A del Anexo I.
- Polímeros de 2 o más de los siguientes compuestos:
  - \* acrilato de alilo
  - \* acrilato de decilo
  - \* acrilato de 2-(dietilamino) etilo
  - \* acrilato de 2-(dimetilamino) etilo
  - \* acrilato de 2,3-epoxipropilo (30)
  - \* acrilato de 4-ter-butilciclohexilo
  - \* acrilato de dicitlopentenilo
  - \* acrilato de 3-hidroxipropilo
  - \* acrilato de octadecilo
  - \* 2-cloro-1,3-butadieno
  - \* diacrilato de 1,3-butanodiol
  - \* diacrilato de dietilenglicol
  - \* diacrilato de etilenglicol
  - \* diacrilato de 1,6-hexanodiol
  - \* diacrilato de polietilenglicol
  - \* diacrilato de éter bis (2-hidroxietílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenilpropano)
  - \* dimetacrilato de 1,6-hexanodiol
  - \* fumarato de dialilo
  - \* fumarato de dietilo
  - \* fumarato de bis (2-etilhexilo)
  - \* fumarato de dioctadecilo
  - \* laurato de vinilo
  - \* maleato de dietilo
  - \* maleato de diisobutilo
  - \* maleato de isooctilo
  - \* maleato de diisooctilo
  - \* maleato de dimetilo
  - \* maleato de monobutilo
  - \* metacrilato de 2-cloroetilo
  - \* metacrilato de decilo
  - \* metacrilato de 1,2-propanodiol
  - \* metacrilato de 2-etilhexilo
  - \* metacrilato de isobornilo
  - \* metacrilato de isodecilo
  - \* metacrilato de isooctilo

- \* metacrilato de dodecilo
- \* metacrilato de 4-ter-butil-ciclohexilo
- \* metacrilato de 2-hidroxiisopropilo
- \* metacrilato de 3-hidroxipropilo
- \* metacrilato de octilo
- \* metacrilato de vinilo
- \* monoacrilato de propilenglicol
- \* monometacrilato de 1,4-butanodiol
- \* 2-penteno
- Resinas:
  - fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27)(IV):
  - \* 2-fenil cresol
  - \* benzoguanamina
  - \* 4-octifenol
  - \* 4-fenifenol terpénicas derivadas de dipenteno

## ANEXO 1

### Parte C ②②

- A. Límites de composición y migración específica:
- (1) cloruro de vinilo: LC = 1mg/kg
  - (2) cloruro de vinilideno: LME = 0.05 mg/kg
  - (3) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresados como ácido maleico)
  - (4) acrilonitrilo LME = 0.02 mg/kg
  - (5) butadieno: LME = 0.02 mg/kg
  - (6) estireno: LC = 0.25 %
  - (7) acetato de vinilo: LME = 12 mg/kg
  - (8) metacrilonitrilo: LME = 0.02 mg/kg
  - (9) óxido de etileno: LC = 1 mg/kg
  - (10) óxido de propileno: LC = 1 mg/kg
  - (11) bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol): LME = 3 mg/kg
  - (12) tetrafluoroetileno: LME = 0.05 mg/kg
  - (13) ácido tereftálico: LME = 7.5 mg/kg
  - (14) ácido trimelítico: LC = 5 mg/kg
  - (15) mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg
  - (16) 1,1,1-trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg
  - (17) isocianatos: LC = 1 mg/kg (expresado como isocianato)
  - (18) melamina: LME = 30 mg/kg
  - (19) epsilon-caprolactama: LME = 15 mg/kg
  - (20) hexametildiamina: LME = 2.4 mg/kg
  - (21) metacrilato de 2,3 -epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)
  - (22) 1-octeno: LME = 15 mg/kg
  - (23) 4-metil-1-penteno: LME = 0.02 mg/kg
  - (24) ácido omega-amino undecanoico: LME = 5 mg/kg
  - (25) 1,3-bencenodimetanamina: LME = 0.05 mg/kg
  - (26) epíclorhidrina: LC = 1 mg/kg

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 10/011 de 14/01/2011.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.

- (27) formaldehído: LME = 15 mg/kg
- (28) 5-etiliden - 2- norbomeno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
- (29) 5-metilen - 2- norboneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
- (30) acrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)
- (31) ácido metacrílico: LME = 6 mg/kg
- (32) anhídrido metacrílico: LME = 6 mg/kg

**B. Restricciones de uso:**

- (I) solamente para alimentos no acuosos;
- (II) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;
- (III) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80° C por tres horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;
- (IV) solamente para barnices y esmaltes;
- (V) para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcohólicas
- (VI) para ser usado solo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente.

**ANEXO 2**

(Art. 12.4.2) ①

Lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, para los cuales todavía no fueron establecidos las restricciones de uso.

**Parte A**

Acetato de:  
cobre  
sodio

Ácidos:  
adípico  
araquídico  
behénico  
benzoico  
cáprico  
caprílico  
cítrico  
esteárico  
fosfórico  
ftálico  
grasos de coco  
láurico  
lignocérico  
maleico  
oleico  
palmítico  
propiónico  
salicílico  
sorbico y sus sales de calcio, potasio y sodio  
tartárico

Ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencil fosfónico, éster monoetílico, sal de calcio

Adipato de di-2-etilhexilo

Alcoholes:  
cetílico (= 1-hexadecanol)  
laurílico (= 1-dodecanol)  
octadecílico (= 1-octadecanol)  
metílico  
isopropílico (= 2-propanol)

Alginatos de:  
amonio  
1,2 -propilenglicol  
sodio

Alquil (C14-C18) bis (2-hidroxi-etil) amina (= N,N' -bis (2- hidroxietil) alquil (C14-C18) amina)

Almidón

Anhídrido ftálico

Azodicarbonamida

Bentonita

Benzoatos de:

aluminio  
amonio  
calcio  
hierro  
litio  
magnesio  
potasio  
sodio  
zinc

Bicarbonato de amonio

Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito  
Bis estearato de etilendiamina (= N,N'-etilen bis estearamida)  
Bis (2 etil hexil tioglicolato) de di-n-octil estaño (=Bis (2-etil hexil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)  
Bis (2 etil hexil maleato) de di-n-octil estaño) (=Bis (2 etil hexil maleato de di-n-octil estaño)  
Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-octil estaño) (=Bis isooctil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)  
1,4 butanodiol-d-tioglicolato de di-n-octil estaño (= 1,4 butanodiol bis mercaptoacetato de di-n-octil estaño) 2-etil-hexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato (=tiobenzoato de 2-etil-hexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño)  
Bis (4-etil-benciliden) sorbitol  
Bis (metil-benciliden) sorbitol  
2,5-bis-(5-terbutil-2-benzoaxazolil) tiofeno  
Bis (n-alkil (C10-C16)-tioglicolato) de di-n-octil estaño  
Bis 3-(4-hidroxi-3,5- di-ter-butyl-fenil) propionato de 1,6-hexanodiol (=1,6-hexametil-bis (3-(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxifenil) propionato) 2,4-bis-(octil-mercapto)-6-(4-hidroxi-3',5-di-ter-butyl-anilina)-1,3,5- triazina  
N,N'-Bis-(3(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil)propionil) hidrazida  
Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño  
2,4-bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol  
Colofonia y colofonia hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada y esterificada con glicerol, metanol y pentaeritritol  
Butil-hidroxi-anisol (=ter-butyl-4-hidroxianisol)  
Butil-hidroxi-tolueno (=2,6-di-ter-butyl-paracresol)  
4,4'-butilen-bis(3-metil-6-ter-butyl-fenil-di- tridecilsfosfito)  
Alcanfor  
Caolin  
Capronato de potasio  
Carbonatos de:  
calcio  
magnesio  
sodio  
zinc  
Carboximetil celulosa  
Caseína  
Celulosa  
Ceras de:  
abeja  
carnauba  
copal

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 10/011 de 14/01/2011.  
Decreto N° 11/011 de 14/01/2011.

montana	diciclohexilo
sandaraca	dietilo
microcristalina hidrogenada o no	diisodécilo
Ciclo neopentil tetrail bis (octadecil fosfito)	di-2-etilhexilo
Citratos de:	Galatos de:
aluminio	dodécilo
amonio	octilo
calcio	propilo
hierro	Gelatina animal comestible
magnesio	Glicerol
potasio	Gomas:
sodio	arábigo
trietilo	guar
zinc	tragacanto
Cloruro de calcio	Grafito
Copolímero de éster dimetilico de ácido (1-(2-hidroxi-etil) -4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil-piperidina-succínico (PM 1500-5000) p-cresol estirenado	1,6-hexametilen-bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil)propionamida)
Dextrinas	Hexametilentetramina
Dibencilidensorbitol	p-hidroxi-benzoato de:
Diésteres de 1,2-propilenglicol con:	metilo
ácido láurico	propilo
ácido oleico	2-(2-hidroxi-3,5-bis(1,1-dimetil bencil)fenil)benzotriazol
ácido esteárico	2-(2'-hidroxi-3',5'-di-ter-butil-fenil)-5-cloro benzotriazol
ácido palmítico	2-(2'-hidroxi-3'-ter-butil-5'-metilfenil)-5-cloro-benzotriazol
Dietilenglicol	Hidróxidos de:
N,N'-difeniltiourea	magnesio
2,2-dihidroxi-4-metoxibenzofenona	manganeso
Dióxidos de:	Hidrotalcita (=hidroxicarbonato de aluminio y magnesio hidratado)
titanio	N,N'-bis (2-hidroxi-etil)-alquil (C14-C18) amina
silicio	Hidroxi-etilcelulosa
Disulfuro de molibdeno	Hidroxi-etilmetilcelulosa
3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo di-ter-butil-hidroquinona	2-2'-hidroxi-5'-metilfenil)benzotriazol
2-(4-dodécil-fenil) indol	2-hidroxi-4-metoxibenzofenona
Azufre	2-hidroxi-4-n-orto-oxi-benzofenona
Estearato de estaño	Hidroxi-propilmetilcelulosa
Esteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol:	2-hidroxi-4-n-octil-oxi-benzofenona
esteárico (mono, di y tri)	2,2'-di-hidroxi-4-metoxi-benzofenona
erúcido	Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos
12-hidroxiesteárico	Hidroquinona (= 1,4-dihidroxi benceno)
linoleico	Lecitina de soja
mirístico	Maleatos de:
oleico	aluminio
palmítico	amonio
pelagónico	calcio
ricinoleico	hierro
Ester del ácido esteárico con etilenglicol	magnesio
Ester del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetrail- bis(2,4-di-ter-butil fenilo)	potasio
Esteres del ácido montánico con:	sodio
etilenglicol	zinc
1,3-butilenglicol	Manitol
glicerol	Metilcelulosa
Ester de colofonia hidrogenada con:	2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butifenol)
metanol	2,2'-metilen-bis-(4-etil-6-ter-butifenol)
pentaeritritol	1,1,3-(2-metil-4-hidroxi-5-ter-butilfenil) butano
Esteres grasos de (C6 a C22) con polietilenglicol	Monoésteres de 1,2-propilenglicol con:
2,2-etiliden-bis (4,6-di-ter-butil fenol)	ácido láurico
Estearoil-benzoil metano	ácido oleico
Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocínámico con 1,3,5-tris (2-hidroxi-etil)-triazina 2,4,6- (1H,3H,5H)-triona	ácido palmítico
2-fenil indol	ácido esteárico
Fibra de vidrio	Monooleato de polioxietilen-20-sorbitán (=polisorbato 80)
Fibra de poliéster (si los componentes constan con esta lista y la de polímeros)	2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butil fenol) monoacrilato
Fosfatos de:	2,2'-metil-bis-(6 (1 metil-ciclohexil) p-cresol
aluminio	Negro de humo (carbon black)
amonio	Aceite de ricino (mamona) y sus productos de deshidratación e hidrogenación
calcio	Aceites abajo mencionados, vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o sopladados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico:
hierro	algodón
litio	coco
magnesio	girasol
manganeso	lino
potasio	maíz
sodio	palma
zinc	pez
Ftalatos de:	soja
butilo y bencilo	Aceites abajo mencioandos o sus productos de hidrogenación, deshidratación o condensación:

oiticica  
azafrán

Aceites y grasas vegetales o derivadas de animales, hidrogenados o no  
Aceite nafténico hidrogenado o no  
Aceite de parafina hidrogenado o no  
Aceite mineral  
Aceite de soja epoxidado

Oxidos de:  
aluminio  
calcio  
hierro  
magnesio  
zinc

Pectinas  
Pentaeritritol  
Polidimetilsiloxano (PM 13500-90000)  
Polietilenglicol  
Poli (6((1,1,3,3-tetrametil butil) amino) -1,3,5 triazina - 2,4-diil)- (2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil-imino)  
hexameten ((2,2,6,6 -tetra-metil-4-piperidil) imino  
Polímeros derivados de la esterificación de ácido azelaico con alcohol n-hexílico  
Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:  
Acidos:  
acético  
acrílico  
adípico  
azelaico  
caprílico  
crotónico  
esteárico  
ftálico y sus isómeros  
fumárico  
grasos de aceite de coco  
grasos de grasa bovina  
grasos de "tall oil" (=aceite de pino)  
itacónico  
maleico  
palmítico  
sebácico

Alcoholes o fenoles:  
bisfenol A  
1,3-butilenglicol (1,3-butanodiol)  
n-decílico (=1-decanol)  
glicerol  
iodecílico  
mono, di y polietilenglicol  
mono, di y polipropilenglicol  
n-octílico  
pentaeritritol  
sorbitol  
trietilenglicol

Productos de condensación de sorbitol y óxido de etileno con ácidos:  
esteárico  
láurico  
oleico  
palmítico

Productos de condensación de alcohol n-dodecílico con óxido de etileno (1:9,5)  
Polipropilenglicol  
Propilenglicol  
Propionato de calcio o de sodio  
Propionato de n-octadecil-beta (4-hidroxi-3,5-diter-butilfenilo)  
Salicilatos de:  
metilo  
4-ter-butilfenilo

Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:  
Acidos:  
cáprico  
esteárico  
heptanoico  
octoanoico  
palmítico  
ricinoleico

Metales:  
aluminio  
calcio  
hierro  
litio  
magnesio  
manganeso  
potasio  
sodio  
zinc

Silicatos naturales  
Silicatos y silicatos hidratados de:  
aluminio  
amonio  
bario  
calcio  
hierro  
litio  
litio/aluminio  
litio/magnesio  
magnesio  
potasio  
sodio  
zinc

Sorbitol  
Sulfatos de:  
bario (bario soluble en HCl 0.1 N como máximo 0.01%)  
calcio  
sodio  
Sulfito de sodio  
Talco  
Tetrakis (metilen (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi- hidrocinaamato) metano) (= pentaeritritol tetrakis (3-(3,5- di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato) Tetrakis (2,4-di-ter-butil-fenil)-4,4'  
bifenilidendifosfonito  
Tiodietanol bis (3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)  
Triacetina (=triacetato de glicerilo)  
Trietilenglicol  
Trietilenglicol bis-3-(3-ter-butil-4-hidroxi-5-metil-fenil) propionato  
1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3,5-di-ter-butil-4- hidroxibencil) benceno  
Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito  
Tris (2-etil-hexil-tioglicolato) de mono-n-octil estaño  
Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito  
Tris (n-alquil (C10-C16) tioglicolato de mono-n-octil estaño 1,3,5-tris (3,5 di-ter-butil-4-hidroxibencil)-1,3,5- triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona  
Tierra de infusorios  
N,N,N'-tetrakis (2-hidroxi-propil) etilendiamina  
4,4'-tio-bis-(6-ter-butilmetacresol)(=4,4'-tio-bis (6-ter-butil-3-metil-fenol)  
Urea

**Parte B**

**Lista de aditivos que pueden ser usados hasta tanto se decida su inclusión en la Parte A**

Acetilcitrato de:  
tributilo  
trietilo

Acidos:  
sulfocinoleico  
tiodipropiónico

Adipatos de:  
diisobutilo  
diisooctilo  
polietilenglicol  
polipropilenglicol

Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:  
erúxico  
esteárico  
linoleico  
oleico  
palmítico

Anhídrido maleico  
Benzoquinona  
2,5-bis-(ter-butil-peroxi)-2,5-dimetilhexano  
4,4'-butiliden-bis-(6-ter-butil-metacresol)  
Cera de polietileno oxidada  
Cianoguanidina



Citratos de: tributilo monoestearilo (=mono-n-octadecilo) monoisopropilo	Iso-octilepoxi-estearato
Cloruros de:  cetilpiridinio (= hexadecilpiridinio) bencil-trimetil-amonio estearato crómico miristato crómico	Monoestearato de polietilenglicol Monoésteres de 1,3 -propilenglicol con:  ácido láurico ácido oleico ácido palmítico
Di y mono metil estaño bis (isooctil-tioglicolato) (= dimetil estaño bis (isooctil-mercaptoacetato)	Monoésteres de 1,2 - propilenglicol con ácido ricinoleico
Diésteres de 1,2 - propilenglicol con ácido ricinoleico	2-n-octiltio-4,6-di (4'- hidroxio- 3,5'-di-ter-butil) fenoxi -1,3,5 - triazina
Diésteres de 1,3 - propilenglicol con:  ácido láurico ácido oleico	Aceites de silicona
Dietanolamida del ácido láurico	Aceites de vaselina
Difenil- fosfato de 2 - etil- hexilo	Oxido de cromo III
Difenil isooctil fosfito	Parafina
Difenil guanidina	Pentaeritritol:
Dilaurato de dibutil estaño	dimiristato dioleato monomiristato monooleato
N,N'-dimetil-anilina	Polietileniminas
Dodecil bencenosulfonato de sodio	Polímeros derivados de la esterificación del ácido azelaico con alcohol 2 - etil hexílico
Epoxiestearato de isooctilo	Poli (2,2,6,6,-tetrametilpiperidina - 1,4 diil) etilenoxisucciniloxil
Estearato de butilo	Resinato de zinc
Esteres de los ácidos abajo mencionados con sorbitol:  erúxico esteárico linoleico mirístico oleico palmítico pelargónico ricinoleico	Salas de los ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C20) de:  litio manganeso estaño
Esteres de sorbitol con ácidos alifáticos monocarboxílicos (más de C5)	Salas de colofonia y sus derivados con los metales:  amonio calcio potasio sodio zinc
Esteres de sorbitol con ácidos hidroxilados monocarboxílicos (C12 - C20)	Salicilatos de fenilo
Esteres de ácidos (C6 - C22) con polipropilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio	Sal potásica del ácido maleico semi-esterificado con alcohol cetílico
Esteres de ácido beta - aminocrotónico con 1,4 butilenglicol	Sebacatos de:  dibutilo di-2-etilhexilo
Esteres de ácido beta - amino crotónico con mono y dialcoholes	Sílica
Esteres mixtos de ácido ftálico con butilglicolato y butanol	Succinato de dimetilo
Esteres mixtos de ácido ftálico con etilglicolato y etanol	Sulfuricinato de sodio
Estireno y/o alfa - metil - estireno condensado con fenoles y/o metilfenoles	Tartrato de butilo
Ftalatos de:  dialquilo (C7-C11) dibutilo diisobutilo dimetilo dimetilciclohexilo dioctilo bis-2-metoxietilo diisooctilo	4-ter-butil catecol
	Tetraestearato de pentaeritritol
	Tiodipropionatos de:  dicetilo diestearilo dilaurilo dimiristilo

Trietanolamina

Triisopropanolamina

Trióxidos de:

antimonio  
cromo VI

①

## CAPITULO 13

### CARNE Y DERIVADOS

#### Sección 1

##### Carne y subproductos

##### Definiciones para carne y subproductos

13.1.1. Carne. Es la parte muscular comestible de bovinos, ovinos, caprinos, suínos, equinos, aves y conejos, declarada apta para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena, constituida por todos los tejidos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos nerviosos, aponeurosis, ligamentos, cartílagos y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma, no así el corazón, el esófago, la lengua y los músculos del aparato hioideo.

El término carne por extensión se aplica también a los productos de caza, aves o mamíferos, que se comercializan tradicionalmente para la alimentación humana.

13.1.2. Canal o carcasa. Con el nombre genérico de canal o carcasa se entiende el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.

13.1.3. Media canal o media carcasa. Es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente al canal, mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.

13.1.4. Cuarto de canal o carcasa. Es cada una de las partes anteriores (craneales) y posteriores (caudales) resultantes de sub-dividir la media canal del vacuno en dos partes. El corte de separación se hace a lo largo de cualquiera de los espacios intercostales comprendidos entre la tercera y la decimotercera costillas, según lo convenido entre las partes interesadas.

13.1.5. Animal faenado. Con el nombre genérico de animal faenado se entiende:

a) en relación con los bovinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.

b) en relación con los suínos sacrificados, las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las ubres de hembras en lactación parida o en estado avanzado de gestación, y el conducto auditivo externo.

c) en relación con los ovinos y caprinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes), la piel (incluyendo la de la cabeza), las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación.

d) en relación con los bovinos, suínos y equinos, sacrificados,

incluye cuando sea necesario, la división de las carcasas, en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

e) en relación con las aves sacrificadas, las partes del animal después del desplume, separación de la cabeza y de las patas (a nivel de la articulación tibiotarsiana), extracción de tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones (en aves adultas), ovarios o testículos, glándula uropígea y cloaca.

13.1.6. "Dressing" mínimo de abasto. Es la secuencia de operaciones realizadas en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las distintas carcasas. Dicha secuencia deberá retirar de la carcasa los siguientes tejidos y órganos:

a) rabo y entraña gruesa,

b) tejido adiposo escrotal (capadura), dejando al descubierto el ganglio inguinal, en caso de hembra la glándula mamaria (ubre),

c) riñón y grasa de riñonada,

d) tejido adiposo del canal pelviano,

e) tejido adiposo del pericardio,

f) músculo esterno hioideo y esterno tiroideo (zona de la degolladura),

g) tejido conectivo elástico del diafragma (entraña fina).

13.1.7. Carne fresca. Es aquella que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color, olor y textura que le son propias.

13.1.8. Carne refrigerada. Es toda carne sometida al frío con el fin de preservar sus características higiénico-sanitarias y sensoriales u organolépticas.

13.1.9. Carne enfriada. Es aquella sometida a un proceso de refrigeración y mantenida a una temperatura entre -1º C y +4º C en la profundidad de las masas musculares.

13.1.10. Carne congelada. Es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura no mayor de -18º C, la que debe ser mantenida durante el almacenamiento y la cadena de distribución.

13.1.11. Subproductos y derivados cárnicos comestibles. Es cualquier parte apta para el consumo humano que no sea carne y que se haya obtenido de reses bovinas, ovinas, aves, conejos y animales de caza menor.

13.1.12. Menudencias comestibles, despojos o achuras. Se denomina así a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, rumen y redecilla (mondongo), librillo, cuajar de los ovinos, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, encéfalo (seso) y testículos (criadillas), ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo, diafragma (entraña gruesa y fina), rabo, extremidades anteriores y posteriores (patitas) de porcinos y ovinos. Procederán de animales faenados en establecimiento habilitado y declarados aptos para el consumo humano por la autoridad competente. Se hallarán exentos de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias. ①②

13.1.13. Carne industrializada. Es la carne en cuya elaboración se han utilizado procedimientos de conservación distintos del frío como ser: térmicos, (conserva, cocción) métodos directos o indirectos de control de humedad (curado, salado, deshidratación, liofilización, ahumado), por si solos o combinados con la refrigeración.

13.1.14. Corte. Es la parte de la carcasa o canal con límites previamente especificados y de fácil identificación anatómica.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 209/011 de 10/06/2011.  
Decreto N° 289/011 de 16/08/2011.  
Decreto N° 290/011 de 16/08/2011.  
Decreto N° 291/011 de 16/08/2011.

①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 236/004 de 12/07/2004.

- 13.1.15. Carne sin deshuesar. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide la carcasa o canal.
- 13.1.16. Carne deshuesada o desosada. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide una carcasa o canal sin la presencia de la piezas óseas.
- 13.1.17. Carne recuperada mecánicamente. Es aquella obtenida por un procedimiento mecánico de las carnes que permanecen sobre los huesos de la carcasa después del desosado.
- 13.1.18. Carne picada. Es la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

**Disposiciones generales para carnes y subproductos**

- 13.1.19. La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.
- 13.1.20. La carne vacuna destinada al abasto tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de Clasificación y Tipificación vigentes o sus modificaciones (Decreto N° 620/79).
- 13.1.21. No se podrá destinar a consumo directo carnes bovinas frescas, enfriadas, congeladas y cortes especiales producidos en el país o importados que superen los parámetros microbiológicos siguientes:  
  
Bacterias aerobias mesófilas totales carne fresca y refrigerada máx. 1x10<sup>10</sup> ufc/g carne congelada máx. 1x10<sup>7</sup> ufc/g
- 13.1.22. Los canales o carcasas destinadas a consumo directo deben haber sido sometidas al "dressing" correspondiente.
- 13.1.24. Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:
  - a) que presenten reacción alcalina, débilmente ácida o neutra al tornasol.
  - b) que ennegrezcan un papel impregnado de solución saturada de acetato de plomo o que contengan productos de alteración o más de 30 mg/100g de nitrógeno básico volátil.
  - c) que procedan de fetos de menos de 7 meses.
  - d) que hayan sido tratadas con colorantes o conservadores antimicrobianos.
  - e) que procedan de bovinos, ovinos, suinos, equinos y aves a los cuales se les haya suministrado como promoción del crecimiento o engorde los siguientes productos: sustancias de efecto hormonal estrogénico y de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción anabólica estrogénica o androgénica y gestágena de origen exógeno, todos ellos considerados aisladamente o en combinación y en forma de implante (Decreto 915/88).
  - f) que procedan de animales que no hayan sido sacrificados y faenados bajo control Veterinario Oficial en establecimientos habilitados.

Estas carnes se decomisarán en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar por el organismo competente.

- 13.1.25. La carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento. La expedición de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzado + 10° C. en las masas

musculares profundas, en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 50 Km.; para radios mayores la temperatura máxima será de + 7° C., exceptuándose la carne destinada a la preparación de emulsiones cárnicas para embutidos de textura fina.

- 13.1.26. La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado. Queda prohibida la tenencia y la comercialización de carnes picadas con anterioridad, en carnicerías u otros comercios alimentarios que no sean establecimientos industrializadores habilitados de acuerdo al decreto N° 369/983 o sus modificaciones. La misma se decomisará en el acto sin perjuicio de las sanciones correspondientes. ①
- 13.1.27. Se consideran tripas y membranas naturales, diferentes del tubo intestinal, peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales porcinos, vacunos y ovinos, así como la piel de aves con los tratamientos previos pertinentes para este fin. Se obtendrán de animales sanos, sacrificados bajo control Veterinario Oficial y se prepararán en establecimientos autorizados y registrados especialmente para esta actividad.
- 13.1.28. Se consideran tripas y membranas artificiales las elaboradas con sustancias autorizadas para ese fin por el organismo competente.
- 13.1.29. Para la preparación de las tripas naturales, se las recogerá directamente de los animales sacrificados, en recipientes adecuados, evitándose el contacto con el suelo. Las operaciones necesarias para su preparación se efectuarán lo más rápidamente posible después de obtenidas y en estrictas condiciones de higiene, evitándose especialmente la contaminación microbiana.
- 13.1.30. Queda prohibido:
  - a) insuflar tripas con aire expirado por personas;
  - b) utilizar tripas naturales con nódulos parasitarios o que presenten cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas;
  - c) emplear tripas que han sido conservadas por medio de productos no autorizados por la presente reglamentación;
  - d) secar tripas y membranas al aire libre.

**Sección 2**

**Productos cárnicos**

**Definiciones para productos cárnicos**

- 13.2.1. Productos cárnicos. Son todos aquellos productos aptos para consumo humano que contengan carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otros ingredientes aprobados, independientemente de que hayan sido sometidos a un proceso destinado a asegurar su conservación.

**Disposiciones generales para productos cárnicos**

- 13.2.2. Los productos cárnicos deben ser preparados con carnes que cumplan las exigencias establecidas por el presente reglamento para la carne fresca.
- 13.2.3. Se permite utilizar en la elaboración de productos cárnicos los ingredientes que tradicionalmente integran las diversas preparaciones, entre otros: sal, condimentos, especias, aceites y grasas comestibles, vinagre, almidones, azúcares, leche, vegetales y otros productos que se indican en cada caso. Todos estos ingredientes deberán estar de acuerdo con las especificaciones que se establecen en forma general o particular en este reglamento.
- 13.2.4. Las carnes a emplear en la elaboración de productos cárnicos deben ser despojadas de aponeurosis, cartílagos, ligamentos, tendones u otros tejidos de calidad inferior, salvo casos especiales en que así lo requiera el alimento a preparar.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 215/006 de 3/07/2006.

- 13.2.5. Se admite en los líquidos de curación el empleo de nitrato de sodio y de potasio, fosfatos y polifosfatos de sodio, de forma tal que el producto terminado cumpla con los límites establecidos para estos aditivos en la lista positiva de aditivos alimentarios.
- 13.2.6. Prohíbese la adición a los productos cárnicos (interior o exteriormente) de aditivos conservadores y colorantes, autorizándose exclusivamente los aditivos expresamente indicados en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del presente reglamento. ①
- 13.2.7. Los productos cárnicos no acusarán reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptarán ligeros vestigios de ácido sulfhídrico.
- 13.2.8. La preparación de productos cárnicos se efectuará exclusivamente por establecimientos habilitados para este fin por la Oficina Bromatológica competente.
- 13.2.9. La rotulación de productos frescos o de unidades pequeñas, se efectuará colocando una etiqueta o inscripción en las envolturas de cada conjunto de hasta tres kilos (gancho).

### Sección 3 ①

#### Chacinados

##### Definiciones para chacinados

- 13.3.1. Chacinado. Es el alimento elaborado a base de carne o sangre o mezcla de ambas con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales, vegetales, autorizados por la presente reglamentación debiendo estar exentos de aponeurosis, tendones ligamentos y cartílagos, a excepción de los chacinados cocidos, en los que se admite tejidos colágenos, a los efectos de su transformación en gelatina, sometidos o no a un proceso de curación y/o ahumado.
- 13.3.2. Los chacinados se clasifican, de acuerdo con la tecnología aplicada en su elaboración en:
  - a) frescos embutidos y no embutidos;
  - b) secos;
  - c) cocidos embutidos y no embutidos;
  - d) salados
- 13.3.3. Chacinados frescos. Son chacinados preparados a base de carnes y grasa cruda y picada de las especies bovina, suina u otras autorizadas, aptas para el consumo humano, con adición de condimentos, aditivos, ingredientes aprobados en esta reglamentación.
- 13.3.4. Los chacinados frescos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido introducidos o no, en tripas naturales o artificiales.

##### Definiciones para chacinados frescos embutidos

- 13.3.5. Chorizo fresco. Es el embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno, o mezcla de ellas, tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido en este reglamento.  
La pasta - agregada de sal, especias y condimentos - es introducida en tripas finas.
- 13.3.6. Codeguín. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, especias y vino blanco.
- 13.3.7. Longaniza parrillera. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.
- 13.3.8. Salchicha. Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y especias y embutido en tripas finas sin ataduras.

##### Definiciones para chacinados frescos no embutidos

- 13.3.9. Hamburguesas. Es el chacinado cuya materia prima es carne de cerdo o vacuno picada, con el agregado o no de sal, especias y condimentos y aditivos autorizados.
- 13.3.10. Brochette. Es el chacinado elaborado con trozos de carne de especies autorizadas, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados.
- 13.3.11. Milanesas. Es el filet de carne vacuna rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados.
- 13.3.12. Milanesas de ... es el filet rebozado de otras especies autorizadas. Se designa con el nombre "milanesa" seguido del nombre de la especie, por ejemplo "milanesa de pollo".
- 13.3.13. Carne picada de... tipo milanesa. Es el producto rebozado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de especies autorizadas, adicionadas de sal, especias, condimentos y agentes ligantes y aditivos autorizados en esta reglamentación. Se designa con el nombre "carne picada (o reestructurada) de..." seguido de la especie animal empleada y la expresión "tipo milanesa" en caracteres de igual tamaño, debiendo declararse en el rótulo el porcentaje de carne empleado.

##### Definiciones para chacinados secos

- 13.3.14. Chacinados secos. Son aquellos preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas, con adición de aditivos, ingredientes autorizados en este reglamento, que han sido sometidos a un proceso de maduración y desecación. Se presentan embutidos en tripas naturales o artificiales.
- 13.3.15. Chorizo a la española o tipo español. Es el elaborado con carne de cerdo o de vacuno y ternera, condimentado con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.
- 13.3.16. Longaniza. Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal y especias. Se introduce en tripas finas de ternera.
- 13.3.17. Longaniza a la española. Es el embutido seco con la misma preparación que el anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.
- 13.3.18. Longaniza a la napolitana. Es el embutido seco elaborado con carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.
- 13.3.19. Salame. Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda o de cerdo y vacuno, adicionados de trozos uniformes de tocino y condimentos, que son madurados posteriormente.  
Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.
- 13.3.20. Sopresatta a la italiana. Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal y pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

##### Definiciones para chacinados cocidos

- 13.3.21. Chacinados cocidos. Son preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, que pueden mezclarse con cuero de cerdo o carnes precocidas, de las especies bovina, suina y otras

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 588/008 de 1/12/2008.

expresadas por el organismo competente, con la adición de aditivos, ingredientes y coadyuvantes aprobados en este reglamento, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

- 13.3.22. Los chacinados cocidos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido o no introducidos en tripas o membranas naturales o artificiales.

#### Definiciones para chacinados cocidos embutidos

- 13.3.23. Morcilla. Es el embutido cocido, preparado a base de sangre de animales destinados al consumo humano, recogida durante el sacrificio efectuado en condiciones higiénicas en recipientes adecuados, desfibrinada y colada, cocida en agua. Pueden ser adicionadas de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, sesos, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas (a la vasca, a la genovesa o berrodos, a la criolla, dulces).
- 13.3.24. Mortadela. Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida, grasa, con o sin el agregado de tocino, azúcar, sal, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para este fin.
- 13.3.25. Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena. Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa de cerdo, con el agregado de órganos de estas especies ricos en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Podrá ser adicionado de leche en polvo, sal y condimentos. Se embute en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y se somete a posterior escaldado y ahumado.
- 13.3.26. Leonesa. Es el embutido de emulsión similar al anterior, de mayor diámetro y de corte firme.
- 13.3.27. Salchichón cervecero. Es el embutido heterogéneo elaborado con una emulsión de carnes de cerdo o vacuno y grasa de cerdo o vacuno en trozos pequeños uniformes, con o sin el agregado de sal, condimentos y otros ingredientes.
- 13.3.28. Sobresada o sobresada mallorquina. Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, pimentón y especias.
- 13.3.29. Butifarra. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias y cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

#### Definiciones para chacinados cocidos no embutidos

- 13.3.30. Lechón arrollado. Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.
- 13.3.31. Matambre arrollado. Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.
- 13.3.32. Queso de cerdo. Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.
- 13.3.33. Cima (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc). Es el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.
- 13.3.34. Galantina. Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina.

Se distingue variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

- 13.3.35. Florentina. Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina.

Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

#### Definiciones para chacinados salados y salados y curados

- 13.3.36. Chacinados salados curados. Son los elaborados con trozos de carne o tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la acción del cloruro de sodio en salazón seca o húmeda. Por chacinados salados y curados se entiende aquellos en los que el cloruro de sodio ha sido adicionado de nitrito o nitrato de sodio o potasio.
- 13.3.37. Bondiola. Es el chacinado salado preparado con músculo del cuello de cerdo, curado en salmuera, condimentado y que una vez terminada la maduración se envuelve en tejido orgánico de vacuno o material plástico autorizado en este reglamento y se ata fuertemente. Se puede presentar sin envoltura.
- 13.3.38. Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son chacinados salados preparados con una de las partes anatómicas señaladas.
- 13.3.39. Tasajo. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmuera y sal gruesa y desecada al aire.
- 13.3.40. Tasajo dulce. Es la zalazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60°C.
- 13.3.41. Charque. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecado por exposición al aire.
- 13.3.42. Jamón crudo. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, curado, adicionado o no de condimentos autorizados y secados. Puede ser sometido a ahumado. El producto será designado "jamón..." seguido de las expresiones que lo caractericen tanto en relación al tipo como el proceso tecnológico seguido.
- 13.3.43. Jamón cocido. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, con o sin piel de cerdo, con o sin capa de grasa, debidamente cortado y prolijado, que -una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos autorizados- se somete a tratamiento térmico (cocción por calor seco, agua y vapor) de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura mínima de 68°C.
- 13.3.44. Paleta de cerdo cruda o cocida. Es el chacinado salado preparado con el miembro anterior del cerdo, con o sin hueso, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones.
- 13.3.45. Panceta salada. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.
- 13.3.46. Tocino salado. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada de cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.
- 13.3.47. Fiambre de cerdo o de ternera. Es el producto obtenido a partir de recortes de carne de paleta o de pernil de cerdo o ternera, con o sin grasa agregada, con azúcares, agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, curada y cocida. Debe denominarse "fiambre de carne de..." o "fiambre de..." seguido por el nombre de la especie empleada.



- 13.3.48. Unto salado. Es el chacinado salado preparado con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometido a la salazón seca.
- 13.3.49. Lomo "Canadiense". Es el chacinado salado preparado con el lomo del cerdo curado en salmuera y ahumado.

**Disposiciones generales para chacinados ①**

- 13.3.50. Los chacinados deben tener el color, sabor, olor y aspecto propio y características de cada producto según las buenas prácticas de fabricación.
- 13.3.51. Para la elaboración de chacinados se permite el empleo de tripas o membranas tanto naturales como artificiales de acuerdo a lo establecido en los artículos 13.1.27. y 13.1.28.
- 13.3.52. Se consideran chacinados no aptos para el consumo los que presentan:
  - a) superficie externa húmeda o pegajosa,
  - b) zonas flácidas o de consistencia anormal,
  - c) indicios de fermentación,
  - d) presencia de insectos, parásitos, gérmenes patógenos, indicadores de contaminación fecal, rastros de roedores o sustancias extrañas.
- 13.3.53. El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de humedad que se admitirá en los chacinados frescos es de 75%, calculado sobre el producto desengrasado y de 65% en los chacinados secos y en los chacinados cocidos.
- 13.3.54. En los chacinados donde se autoriza a texto expreso el agregado de sustancias amiláceas, se permite en el producto terminado, hasta 3% en peso en chacinados secos, hasta 5% en chacinados frescos y hasta 10% en chacinados cocidos, siempre que los contenidos de almidón y de proteínas aportadas por éstas, den cumplimiento a lo establecido al respecto.
- 13.3.55. Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámara fría a una temperatura no mayor de 2°C., medida en el interior de la masa.  
  
En las mismas condiciones se conservarán tanto los chacinados frescos como cocidos.
- 13.3.56. Los chacinados frescos embutidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones y los chacinados pueden ser envasados o no. Siempre se deben presentar debidamente identificados, de acuerdo a los requisitos generales y particulares de rotulación.
- 13.3.57. Los chacinados frescos no embutidos deben presentarse en bandejas, moldes, envolturas termoplásticas y otros materiales aprobados, sometidos al vacío o inyectados con un gas inerte y envasados en materiales aprobados.
- 13.3.58. La hamburguesa no puede tener un contenido de grasa superior al 20%.
- 13.3.59. Los chacinados frescos no embutidos pueden elaborarse exclusivamente en establecimientos habilitados para este fin, y se expendrán envasados en envases autorizados.
- 13.3.60. Los chacinados secos reciben el siguiente proceso tecnológico: amasado, condimentado, embutido, atado. A partir de este momento pueden ser estofados, ahumados o secados, según el tipo, pero siempre se deberán presentar debidamente identificados.
- 13.3.61. Los chacinados cocidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, cocido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones. Todos los chacinados cocidos deben ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance en el punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de las proteínas cárnicas. Pueden

ser envasados o no. Siempre deben presentarse debidamente identificados y rotulados.

- 13.3.62. En los chacinados cocidos se admitirá el uso de los siguientes ingredientes complementarios: almidones, harina de soja, harina de mandioca, féculas, sémolas, leche en polvo, proteínas lácteas, gelatina y proteínas de soja excepto texturizadas, y azúcares siempre que el producto terminado, cumpla con los siguientes requisitos:

Almidón	máx. 3.5%
Proteína agregada	máx. 2%
Azúcares	máx. 5%

- 13.3.63. Los chacinados salados y salados curados reciben el siguiente proceso tecnológico: desosado, salado o curado. A partir de estos procesos los productos pueden ser moldeados y sometidos o no a secado, cocción, estofado o ahumado.
- 13.3.64. Los chacinados salados se pueden presentar moldeados, atados o no y en cortes.
- 13.3.65. Según el método de preparación de los jamones cocidos se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes se ajustarán a las especificaciones del presente reglamento. Ejemplo: Jamón tipo "Bayona", jamón tipo "York", etc..

**Sección 4**

**Conservas**

**Definiciones para conservas**

- 13.4.1. Conserva cárnica. Es la conserva preparada exclusivamente con carne, subproductos o derivados, con agregado o no de ingredientes de uso permitido.
- 13.4.2. Conserva mixta. Es la conserva preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan. Esta definición no comprende las conservas de origen animal con el agregado de salsas.
- 13.4.3. Carne vacuna cocida y curada (Corned Beef) es una conserva preparada con carne vacuna desosada, trozada, picada, curada y cocida.
- 13.4.4. Carne vacuna cocida y curada de segunda (Corned Beef de segunda). Es la conserva que tenga el agregado de vísceras (corazón, mondongo) y carne de cabeza vacuna.
- 13.4.5. Carne ovina, curada y cocida (Corned Mutton) y Carne de cerdo, curada y cocida (Corned Pork). Son conservas elaboradas con carne ovina y porcina, respectivamente.
- 13.4.6. Carne ovina sin curar y cocida (Boiled Mutton). Es la conserva elaborada como el Corned Mutton, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.
- 13.4.7. Carne porcina sin curar y cocida (Boiled Pork). Es la conserva elaborada como el Corned Pork, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.
- 13.4.8. Rabo o cola de vacuno (Ox Tail). Es la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curadas o no y cocidas.
- 13.4.9. Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled Beef) es la conserva preparada como el Corned Beef pero sin que la carne se someta a proceso de curación.
- 13.4.10. Lengua de vacuno (Ox Tongue). Lengua de ternero (Veal Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de vacunos adultos o de terneros, despojados de sus mucosas, huesos y cartilagos, curadas y cocidas.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 33/001 de 31/01/2001.

- 13.4.11. Lengua de ovino (Lamb's Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de ovinos despojadas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.
- 13.4.12. Pasta de carne, paté de carne (Pote Meat) es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.
- 13.4.13. Paté de hígado (Paté de Foie) es la conserva elaborada a base de pasta de hígado, grasa, con el agregado o no de leche, huevos, almidones y condimentos.
- 13.4.14. Pasta de hígado graso (Paté de Foie Gras) es la conserva preparada con hígado de ganso o pato, sometido a una alimentación especial a tal efecto. Podrá ser adicionada de carne y grasa de cerdo.
- 13.4.15. Pasta de lengua, o paté de lengua (Pote Tongue) es la conserva elaborada con pasta de lengua privada de mucosa, huesos y cartílagos.
- 13.4.16. Jamón del diablo (Devillet Jam) es la conserva elaborada con pasta de pernil de cerdo, condimentada con especias y cocida.
- 13.4.17. Estofado con salsa (Steweed Beef) es la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderazada con salsa o tuco.
- 13.4.18. Cassoulet es la conserva elaborada con carne de cerdo adobada, guisada con el agregado de porotos blancos.
- 13.4.19. Ragout es la conserva elaborada con trozos de carne y hortalizas.
- 13.4.20. Chili con carne es la conserva preparada a base de carne vacuna o porcina, cortada fina, curada o no, guisada y con el agregado de porotos y ají picante.
- 13.4.21. Albóndigas (Meat Rissole) es la conserva elaborada con carne picada con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa se divide en pequeñas esferas.

Se cuece y se adiciona salsa en cantidad que no exceda del 40% del peso total del producto terminado.

- 13.4.22. Buseca (Ox Trip) es la conserva preparada con mondongo blanqueado, cortado en tiras o en trozos, cocido y guisado, en conjunto con otros ingredientes cárnicos y vegetales.

**Disposiciones generales para conservas**

- 13.4.23. Queda permitido emplear para la elaboración de conservas cárnicas y conservas mixtas, a menos que se establezca la composición de forma expresa, los siguientes ingredientes: leche, huevos, especias, sustancias aromáticas permitidas, sal, azúcares, miel y hasta un 10% de sustancias amiláceas (harinas, almidón y fécula) así como los aditivos de la lista positiva de aditivos alimentarios de este reglamento.
- 13.4.24. La totalidad de la producción de conservas cárnicas y mixtas deberá ser incubada a una temperatura de 35°C durante un período no inferior a los 10 (diez) días para las latas de hasta 12 onzas y de 20 (veinte) días para envases mayores.
- 13.4.25. La elaboración de conservas cárnicas se ajustará a las condiciones establecidas al respecto en los Capítulos 5 y 6.

**Disposiciones particulares para conservas**

- 13.4.26. La carne vacuna cocida y curada podrá contener azúcares y no más de 5% de carne cruda de vacuno agregada. Debe satisfacer las siguientes exigencias:

Humedad a 100-105°C (producto terminado libre de grasa)	máx. 66%
Cenizas (500-550°C)	máx. 4%
Proteínas	mín. 22%

Grasa	máx. 18%
Azúcares	máx. 1%
Relación humedad/proteína	máx. 2,60/1

- 13.4.27. La carne vacuna cocida y curada de segunda debe responder a las exigencias del Corned Beef y en la etiqueta o rótulo se agregará en forma decreciente el porcentaje de vísceras y carne de cabeza utilizado en la elaboración del producto.
- 13.4.28. La carne ovina, curada y cocida y la carne de cerdo, curada y cocida deben cumplir las mismas condiciones que el corned beef. Deben tener la misma composición centesimal media que la del Corned Beef, pudiendo llegar -en la preparada con carne porcina- a una cantidad de líquido del 22%.
- 13.4.29. En la conserva de lengua de vacuno y Lengua de ternero se podrá completar el contenido total del envase con trozos de lengua.
- 13.4.30. En la conserva de jamón del diablo podrá reemplazarse la carne de cerdo -hasta en un 46%- por carne de vacuno, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta.
- 13.4.31. En la conserva de chili con carne el producto terminado tendrá un mínimo de carne del 40%.

**Sección 5**

**Jugos y extractos de carne**

**Definiciones para jugos y extractos de carne**

- 13.5.1. Jugo concentrado de carne o jugo de carne concentrado (Concentrate Meat Juice). Es el producto obtenido por concentración del líquido plasmático del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de las proteínas solubles a presión atmosférica normal o al vacío. No podrá contener sustancias no autorizadas.
- 13.5.2. Caldo de carne concentrado o extracto fluido de carne. Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción de carne en agua, que ha sufrido una deshidratación parcial.
- 13.5.3. Extracto de carne. Es el producto obtenido por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

**Disposiciones generales para jugos y extractos de carne**

- 13.5.4. El jugo concentrado de carne debe satisfacer las siguientes exigencias:

Cenizas (base seca)	máx. 15%
Cloruros en cenizas expresados en cloruro de sodio	máx. 2.5%
Anhídrido fosfórico (base seca)	2 - 4%
Nitrógeno total (base seca)	mín. 12%

La fracción nitrogenada contendrá en base seca:

Proteínas coagulables	mín. 35% m/m
Bases creatínicas	máx. 40% m/m

No podrá expenderse o rotularse como "Extracto de Carne".

- 13.5.5. La consistencia del caldo de carne concentrado será fluida y el contenido de sólidos totales estará comprendido entre 50 y 75%. Debe responder a las exigencias establecidas para el extracto de carne, salvo en lo que se refiere a su concentración.

**Disposiciones particulares para jugos y extractos de carne**

- 13.5.6. El extracto de carne de primera calidad debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 16%
Cloruro de sodio	máx. 5%
Creatina y Creatinina (en conjunto)	mín. 7%
Nitrógeno amoniacal	máx. 0.5%
Nitrógeno total	mín. 7%

La solubilidad en agua fría será total, tolerándose sólo vestigios de materias insolubles.

No debe contener: dextrinas, albúminas coagulables, caseína y extractos de levaduras. Se toleran vestigios de gelatina.

- 13.5.7. El extracto de carne de segunda calidad debe cumplir con los valores establecidos en el artículo anterior, con excepción de los siguientes:

Humedad	máx. 22%
Cloruro de sodio	máx. 10%
Creatina y Creatinina (en conjunto)	5 - 7%

### Sección 6

#### Carne de aves

##### Definiciones para carne de aves

- 13.6.1. Carne de aves. Es la proveniente de la especie aviar Gallus domesticus, cuando provenga de otras aves, se indicará la especie a la que pertenece.
- 13.6.2. Vísceras aviares comestibles o menudos. Son los siguientes órganos: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción proximal del cuello.
- 13.6.3. Carne fresca de ave. Es la que no ha sido sometida a ningún tratamiento para su conservación, exceptuando el tratamiento por el frío a una temperatura máxima de +4°C, tomada en las masas musculares profundas.
- 13.6.4. Carne congelada de ave. Es la que ha sido sometida a tratamiento por frío, alcanzando -18°C en las masas musculares profundas, con una variación de 2°C.

##### Disposiciones generales para carne de aves

- 13.6.5. Se puede comercializar exclusivamente aves sanas sacrificadas y faenadas bajo control veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales efectos.
- 13.6.6. La carne de ave inspeccionada y considerada apta para el consumo puede presentarse en el comercio de las siguientes formas, debidamente identificadas con el nombre del corte anatómico correspondiente:
- canales en estado fresco o congelado;
  - canales fraccionadas y/o deshuesadas;
  - vísceras, incluidas o no en las canales;
  - productos elaborados (embutidos, arrollados, pamplonas, etc.), con carne de ave exclusivamente, o con hortalizas, frutas o productos cárnicos.
- 13.6.7. Las canales de aves deberán ser presentadas al comercio despojadas de: plumas, cabezas, cuello, tarsos y vísceras tóraco-abdominales, incluyendo tráquea, esófago, buche, pulmones, sacos aéreos, riñones, intestinos, bazo y bolsa de Fabricio y órganos sexuales.
- 13.6.8. Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías. En todos los casos será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem. Cualquier tipo de ave depositado con vísceras, será decomisado e inutilizado sin perjuicio de las sanciones pertinentes.
- 13.6.9. Las vísceras comestibles, higiénicamente envueltas con materiales aprobados, podrán incluirse en la canal o bien podrán comercializarse por separado.

- 13.6.10. Los canales de aves refrigeradas, mantenidas en depósito a una temperatura máxima de +4°C tendrán una duración máxima de almacenamiento de 6 días, mientras que las congeladas con envoltura individual, mantenidas a -18°C pueden ser almacenadas durante 10 meses. Estas, una vez descongeladas serán de consumo inmediato.

- 13.6.11. Se considera carne de ave insalubre, no apta para el consumo humano, la que presente:
- maduración mefítica;
  - putrefacción interna o externa de diverso grado y amplitud;
  - contaminación por hongos;
  - envejecimiento o enranciamiento;
  - quemaduras por frío;
  - canales contaminados, materias extrañas y/o insectos;
  - envases violados.

- 13.6.12. La carne de ave, carcasa y subproductos, apta para el consumo humano debe presentarse al mercado protegida por un envase primario.

Dichas envolturas protectoras deben reunir las debidas condiciones higiénicas, no deben alterar las propiedades organolépticas de la carne, ni transferir a ésta olores, sabores, colores y/o sustancias nocivas para el hombre.

- 13.6.13. La carne de ave se debe transportar únicamente en vehículos cerrados autorizados. Serán de uso exclusivo para el transporte de carcasa o subproductos de carne de ave y no podrán transportarse al mismo tiempo otros productos que pueden ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben estar equipados con refrigeración a 0-2°C para transportar aves refrigeradas y un máximo de -14°C para aves congeladas. No podrán sobrepasarse esas temperaturas durante el transporte.

- 13.6.14. Se prohíbe la venta de carne de ave que haya sido tratada con:
- conservadores antimicrobianos;
  - productos para ablandarla;
  - sustancias aromáticas y/o colorantes;
  - estrógenos, naturales o sintéticos;
  - cualquier otro residuo biológico nocivo para la salud pública.

### Sección 7

#### Productos de caza

##### Definiciones para productos de caza

- 13.7.1. Productos de caza. Son los ejemplares mamíferos o aves procedentes de la caza no deportiva, sacrificados por métodos aceptados, en los períodos autorizados por los reglamentos vigentes, así como aquellos animales no criados en cautividad de las especies cuya caza se encuentre autorizada y sean aptos para la alimentación.

##### Disposiciones generales para productos de caza

- 13.7.2. Los productos de la caza se deben ofrecer al consumo en piezas enteras, sin cuerear o pelar, excepto las especies pilíferas o de cueros comercializables. Se debe proceder a la evisceración inmediatamente después de su captura.
- 13.7.3. Los productos de la caza deben presentar:
- color y olor característicos agradables;

- b) consistencia firme y elástica a la presión de los dedos, los que no deben humedecerse al oprimir la carne.
- 13.7.4. Se prohíbe la comercialización, industrialización o depósito de las piezas que presenten:
- a) color atípico tal como el púrpura oscuro, característico de la muerte natural;
  - b) olor extraño, anormal o sulfhídrico;
  - c) parasitosis, hemorragias, tumores, abscesos peritoneales, infiltraciones anormales en vísceras cavitarias, nódulos linfáticos anormales y otras características propias de enfermedades, infecciones o infestaciones;
  - d) larvas, consistencia fofo o ictericia.
- 13.7.5. Todo mamífero o ave procedente de la caza, se debe ofrecer al consumo sin ningún tratamiento que pueda ocultar estados de abombamiento o putrefacción, tales como: baños de vinagre, de ácido acético u otros.  
La elaboración de conservas con productos de la caza cumplirá con todas las exigencias establecidas para las conservas de animales de fauna y la materia prima será declarada apta para consumo humano.

- 14.1.10. Postas. Son los cortes transversales a la columna vertebral efectuados en un pescado descabezado, eviscerado, descamado y sin aletas.  
Las postas podrán ser abiertas o cerradas según incluyan o no a la cavidad abdominal.
- 14.1.11. Pescado abierto por el lomo. Es la pieza descabezada o no, abierta en su parte dorsal sobre la columna vertebral o en forma paralela a esta, pudiéndose retirar parte de la misma. Luego del corte el pescado se eviscera.
- 14.1.12. Huevas. Son las gónadas de los especímenes hembras, los cuales no deben estar rotos ni tener signos de autólisis.
- 14.1.13. Pescado refrigerado. Es aquel que fue sometido a una tratamiento de refrigeración y mantenido a temperatura inferior a 5°C durante todo el período de conservación.
- 14.1.14. Pescado congelado rápidamente o supercongelado. Es aquel pescado sometido al proceso de congelación con un equipo apropiado de modo que el rango de temperatura de máxima cristalización sea pasado rápidamente. El proceso se considera completo cuando el centro térmico del producto alcance una temperatura de -18° C, luego de alcanzar la estabilidad térmica.

**Disposiciones generales para productos pesqueros y subproductos** ☉☉

- 14.1.15. El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentra fresco, libre de contaminación microbiana o química, así como de alteraciones anatómo-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis físico-sensoriales, químicos y microbiológicos. Debe satisfacer las siguientes características:
  - a) apariencia: a la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, deberá estar exento de toda evidencia de descomposición, manchas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas;
  - b) piel: húmeda, tensa y bien adherida;
  - c) agallas: húmedas, rojas brillantes, con característico olor a fresco;
  - d) ojos: deben ocupar la cavidad orbitaria totalmente, ser convexos y brillantes;
  - e) olor, sabor, color: fresco, característico de la especie de que se trate;
  - f) textura: firme y elástica dependiendo su grado en función de las especies, músculos adheridos a los huesos fuertemente.
- 14.1.16. Se prohíbe la comercialización de los pescados y sus derivados que:
  - a) presenten daños físicos o deformaciones;
  - b) presenten características sensoriales anormales, distintas a las descriptas en 14.1.15.;
  - c) presenten alteraciones anatómo-patológicas;
  - d) sean portadores de microorganismos patógenos;
  - e) presenten determinadas infestaciones parasitarias en la porción comestible;
  - f) se manipulen y conserven en condiciones higiénicas inadecuadas;
  - g) procedan de capturas realizadas en zonas que se ha demostrado están contaminadas o declaradas no aptas para la pesca;

**CAPITULO 14**

**PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS** ☉

**Sección 1**

**Productos pesqueros y subproductos**

**Definiciones para productos pesqueros y subproductos**

- 14.1.1. Productos pesqueros. Son los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o de agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser comercializados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos. ☉☉
- 14.1.2. Subproductos pesqueros. Son aquellos que son obtenidos a partir de los productos pesqueros o de sus desechos, los cuales pueden ser o no aptos para el consumo humano.
- 14.1.3. Productos pesqueros frescos. Son aquellos que reuniendo las exigencias establecidas en este reglamento no han sido sometidos a proceso alguno de preservación, excepto la refrigeración mecánica o el agregado de hielo.
- 14.1.4. Pescado. Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría (poiquiloterms) extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría (tanto de agua salada como dulce), que pertenecen a cualquiera de las tres clases del grupo Pisces: Ciclostomos (lamprea y mixinas) Condrictios (peces cartilagosos) y Osteictios (peces córneos).
- 14.1.5. Pescado entero. Es aquel que no ha sido sometido a proceso de corte o de transformación tecnológica alguna, excepto lavado.
- 14.1.6. Pescado eviscerado. Es la pieza que ha sido desprovista de sus vísceras y branquias, pero que conserva la cabeza. Puede presentarse con o sin escamas, con o sin aletas.
- 14.1.7. Pescado descabezado-eviscerado. Es la pieza descabezada que reúne además las condiciones descritas en 14.1.5..
- 14.1.8. Filetes. Son los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con o sin espinas.
- 14.1.9. Bifes. Son los músculos laterales del pescado que contienen asimismo la pared abdominal correspondiente.

☉ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 213/997 de 18/06/1997.  
☉☉ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 358/999 de 16/11/1999.

☉☉☉ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 358/999 de 16/11/1999.



- h) presenten un contenido de nitrógeno básico volátil total (NBVT) superior a 30 mg por 100 g de músculo (se exceptúa los elasmobranquios);
  - i) presenten un recuento estándar en placa de bacterias mesófilas totales superior a:  $1.0 \times 10^6$  ufc/gramo de músculo;
  - j) presenten un contenido de histamina superior a 100 mg/kg de músculo;
  - k) presenten un contenido de mercurio por encima de 0.5 ppm;
  - l) presenten un contenido de pesticidas superior a lo establecido por las normas internacionales.
- 14.1.17. Los mejillones y demás moluscos bivalvos se expendirán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas, contendrán en su interior agua y presentarán movimiento de las mantas al excitarse. Los mejillones que presenten valvas abiertas se decomisarán en el acto. El valor de VPM (veneno paralizante de los moluscos) no deberá superar los 80 ug/100g de pulpa.
- 14.1.18. Los moluscos cefalópodos (calamares y otros) deben presentar la piel elástica y firme, ojos brillantes y carne elástica y consistente, color y olor característicos.
- 14.1.19. Los moluscos gasterópodos (caracol marino y otros) se deben vender vivos, llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.
- 14.1.20. Los crustáceos deben presentar los siguientes caracteres: color característico de la especie, consistencia rígida, olor propio de producto fresco, carne blanca y firme, sin autólisis, manteniendo el exo-esqueleto sus rasgos propios.

## Sección 2

### Conservas de pescado y productos pesqueros

#### Definiciones para conservas de pescado y productos pesqueros

- 14.2.1. Conserva de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.
- 14.2.2. Se distinguen los siguientes tipos de conservas de pescado, de acuerdo a su elaboración:
- a) Conserva de pescado al natural. Es aquella elaborada a base de pescado crudo o cocido, cuyo líquido o medio de cobertura es una solución diluida de sal común.
  - b) Conserva de pescado en su propio jugo. Es la conserva elaborada a base de pescado precocido, cuyo líquido o medio de cobertura está constituido por el jugo de cocción propio del pescado, sazonado con sal.
  - c) Conserva de pescado en aceite. Es aquella cuyo líquido o medio de cobertura es aceite.
  - d) Conserva de pescado en salsa. Es aquella cuyo líquido de cobertura es una salsa.
  - e) Conserva de pescado ahumado. Es aquella elaborada a base de pescado que ha sido sometido a un proceso de ahumado, definido en 14.2.5.
  - f) Conserva de pasta de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, ahumado o frito y que ha sido convenientemente molido, con o sin adición de aceite comestible, condimentos y otros ingredientes opcionales.
  - g) Conservas de pescado diversas. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, frito o sometido a otras

- preparaciones, adicionadas de un líquido o medio de cobertura distinto a los anteriores.
- 14.2.3. Se distinguen las siguientes clases de conservas de pescado, de acuerdo a la forma del contenido:
- a) Eviscerado. Es pescado libre de vísceras, con excepción de riñones y gónadas.
  - b) Filetes. Son músculos de pescado obtenidos según 14.1.8. desprovistos de los huesos de la espina dorsal, sin espinas, sin escamas, con o sin piel.
  - c) Medallones o Postas. Son partes obtenidas al cortar las piezas de pescado eviscerado en sentido perpendicular a su espina dorsal.
  - d) Trozos. Son pedazos de pescado que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo.
  - e) Desmenuzado (grated). Son porciones pequeñas de pescado de una misma especie.
- 14.2.4. Pescado salado y salado-seco. Es el producto obtenido a partir de distintos cortes de pescado, sometido al proceso de salazón, pudiendo ser secado (en el caso de salado-seco) en forma natural o artificial.
- 14.2.5. Producto pesquero ahumado. Es el que después de preparado adecuadamente, según el producto deseado, es sometido a la acción del humo mediante técnicas autorizadas de ahumado frío, ahumado caliente, ahumado líquido o ahumado electrostático.
- 14.2.6. Surimi. Es la pulpa de pescado lavada. Se obtiene a partir de pescado fresco luego de eliminar la cabeza, eviscerar, limpiar, separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel, eliminar el exceso de agua mediante prensado y de mezclarlo con diferentes aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios, para su posterior aplicación.

El surimi es una materia prima intermedia para la preparación de salchichas, productos gelatinosos (kamaboko) y una variedad de análogos (cangrejo, langostinos, vieiras y otros).

#### Disposiciones generales para conservas de pescado y productos pesqueros

- 14.2.7. El contenido de pescado de las conservas de pescado debe constituir por lo menos el 50% m/m del contenido neto del envase.
- Antes de ser libradas a la venta las conservas de pescado deben ser sometidas a las pruebas de esterilidad correspondientes: incubación 15 días a 37°C y de éstas, un número representativo debe incubarse 7 días a 55°C.
- No deberán expendirse antes de un tiempo total mínimo de 20 días luego de su producción.
- 14.2.8. El pescado usado en la elaboración de conservas puede ser fresco o congelado, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la Sección 1, debe lavarse bien interna y externamente, retirándose la cabeza, cola y escamas según corresponda a la clase y variedad de la conserva.
- 14.2.9. Los requisitos generales que deben cumplir las conservas de pescado son los siguientes:
- a) el color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase de producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños;
  - b) la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto;
  - c) en caso que el producto contenga espina dorsal, espinas, colas o aletas, éstas deben ser de consistencia blanda.



14.2.10. Además de las exigencias del artículo anterior las conservas de pescado cumplirán los siguientes requisitos particulares, de acuerdo a la clase de producto a que pertenezcan:

- los pescados eviscerados deben envasarse ordenadamente y la mayoría de las unidades contenidas en un envase deben ser de tamaño uniforme.
- los filetes de pescado deben estar exentos de coágulos sanguíneos, agallas, vísceras, escamas y partes óseas; pueden ser presentados con o sin piel; deben envasarse ordenadamente; la mayoría de las unidades deben ser de tamaño uniforme, pero podrán adicionarse porciones de filetes de menor tamaño para completar el peso neto.
- los medallones o postas deben estar libre de escamas, coágulos sanguíneos, agallas y vísceras.
- el pescado desmenuzado debe estar libre de piel, escamas, coágulos sanguíneos, partes óseas, agallas y vísceras.

14.2.11. En la rotulación de las conservas de pescado y mariscos se usará el nombre común de la especie empleada y la descripción del tipo y la clase, con caracteres de buen realce y visibilidad, de acuerdo a lo definido en los artículos 14.2.2. y 14.2.3.

14.2.12. La materia prima así como los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en este reglamento para cada caso.

14.2.13. Además de los ingredientes propios del tipo de conserva de pescado (según el art. 14.2.2.) se permite el uso de los siguientes: sal, almidones naturales y modificados, especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre, vino y aromatizantes naturales y proteínas hidrolizadas (para las conservas de atún).

Además de los aditivos que corresponden a los líquidos o medios de cobertura, se permite para las conservas de productos pesqueros los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento.

14.2.14. La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como: sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%.

14.2.15. Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescados o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

14.2.16. La salmuera utilizada en la curación y envasado de pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

14.2.17. Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

14.2.18. Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

14.2.19. Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen deberán ser de unas dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

14.2.20. El pescado en conserva deberá almacenarse de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

14.2.21. Las conservas no deberán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

#### Disposiciones particulares para conservas de pescado y productos pesqueros

14.2.22. Se denominará conserva de sardina al producto preparado con pescado fresco o congelado y sin cabeza de la especie *Sardina pilchardus* (Walbaum).

14.2.23. Los productos análogos de la sardina (sardinas, anchoíta, arenque y anchoas) se preparan a partir de pescado fresco o congelado y sin cabeza de las especies siguientes:

*Sardinops melanosticus*  
*Sardinops neopilchardus*  
*Sardinops ocellatus*  
*Sardinops sagax* (sinónimo *S. caeruleus*)  
*Sardinella aurita* (sinónimo *S. anchovia*)  
*Sardinella albella*  
*Sardinella fimbriata*  
*Sardinella brasiliensis*  
*Sardinella maderensis*  
*Sardinella serim*  
*Sardinella longiceps*  
*Sardinella gibbosa*  
*Clupea harengus*  
*Clupea bentincki*  
*Sprattus sprattus* (sinónimo *Clupea sprattus*)  
*Hyperlophus vittatus*  
*Nematolus vlaminghi*  
*Etrumeus microps*  
*Ethmidium maculatum*  
*Engraulis anchoita*  
*Engraulis ringens*  
*Engraulis capensis*  
*Engraulis encrasicolus*  
*Engraulis japonicus*  
*Engraulis mordax*  
*Opisthonema oglinum*  
*Licengraulis grussidens* (sinónimo *L. olidus*)  
*Ramnogaster arcuata* (sinónimo *Clupea arcuata*)

14.2.24. La denominación «Sardina» presente en el rótulo se reserva exclusivamente para la especie *Sardina pilchardus*. Las demás sardinas afines deberán denominarse «sardinas de...» y en el espacio el nombre del país, zona geográfica, la especie, o el nombre común de la especie, de forma que no induzca a error o engaño al consumidor.

14.2.25. Las conservas de sardina y de las especies detalladas en el artículo 14.2.23. pueden presentar el pescado ya sea eviscerado y descabezado, en filetes o desmenuzado, dentro de las clases descritas en el artículo 14.2.3..

El pescado eviscerado y descabezado contenido en el envase debe ser de tamaño razonablemente uniforme y estar bien colocado dentro de éste. Debe estar cortado nítidamente para eliminar la cabeza y no tener excesivas roturas o grietas en la carne.

14.2.26. El líquido o medio de cobertura de las conservas de sardina y especies afines debe ser como mínimo un 10% y como máximo un 33.3% del contenido neto del envase.

14.2.27. Se entiende por conserva de atún, bonito y caballa los productos elaborados con la carne de una de las especies que se indican a continuación:

#### ATUNES

*Thunnus alalunga*  
*Thunnus albacares*  
*Thunnus atlanticus*  
*Thunnus obesus*  
*Thunnus maccoyii*  
*Thunnus tonggol*  
*Thunnus thynnus* (sinónimo *T. orientalis*)  
*Thunnus tongoll*  
*Euthynnus affinis*  
*Euthynnus alleratus*  
*Euthynnus lineatus*  
*Katsuwonus pelamis* (sinónimo *Euthynnus pelamis*)  
*Auxis rochei*  
*Auxis thazard*

**BONITOS**

- Sarda australis*
- Sarda chilensis*
- Sarda orientalis* (sinónimo *S. velox*)
- Sarda sarda*
- Cybiosarda elegans*
- Gymnosarda unicolor*
- Orcynopsis unicolor*

**CABALLA**

- Scomber japonicus* (sinónimo *Pneumatophorus colias*)

14.2.28. Las conservas de atún, bonito o caballa pueden presentarse, de acuerdo a la forma de la masa del producto en las siguientes clases:

- a) sólido (sin piel): el pescado se presenta cortado en segmentos transversales colocados en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos sueltos no debe sobrepasar un quinto de la masa escurrida del envase.
- b) trozos: pedazos de pescado, que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm. no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.
- c) desmenuzado: mezcla de porciones pequeñas de tamaño uniforme de pescado de una misma especie que no estén aglutinadas.

Asimismo el producto debe estar exento de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas, magulladuras, el músculo rojo conocido como carne roja y tejidos con aspecto de panal.

14.2.29. En las conservas de atún y bonito el líquido o medio de cobertura será:

- a) en el caso de aceite un mínimo de 10% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 33.3% del contenido neto del envase;
- b) en el caso de agua un mínimo de 5% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 25% del contenido neto del envase.
- c) en el caso de producto sólido, el líquido o medio de cobertura debe cubrir totalmente el pescado.

**Sección 3**

**Otros productos de pescado**

**Definiciones para otros productos de pescado**

14.3.1. Caviar granulado o caviar. Es el producto elaborado con huevas de varias especies de esturiones, aglutinados y adicionados de sal. El caviar no debe contener más de 55% de agua. Si se trata de caviar procesado presenta el aspecto de una masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro, con un contenido de agua no mayor de 35%. En los productos preparados a partir de huevas de otras especies puede emplearse colorantes de la lista general de este reglamento y deben denominarse «simil caviar» o «tipo caviar».

14.3.2. Productos de pescado empanados congelados rápidamente. Son los platos semipreparados, obtenidos a partir de filetes de pescado o trozos de pescado, solos o mezclados, que luego de ser rebozados o empanados se prefritan en aceite comestible, envasan y congelan rápidamente. El producto se presenta crudo o parcialmente cocido y requiere un tratamiento térmico complementario, para ser consumido.

14.3.3. Se reserva el nombre de «milanesa de... (aquí el nombre de la especie) a los filetes rebozados que cumplan con la definición del artículo 14.1.8.. Los productos rebozados a base de trozos de pescado podrán denominarse «tipo milanesa» con letras de igual tamaño, no pudiendo mencionarse aquí ninguna especie particular; para estos podrá emplearse nombres de fantasía, los que pueden hacer referencia a su forma.

**Disposiciones generales para otros productos de pescado**

14.3.4. Los productos de pescado rebozados se presentan de diversas formas y con variados rellenos (quesos vegetales y otros) y los recubrimientos pueden ser adicionados de ingredientes complementarios (almidones modificados, dextrinas, huevos, sal, pan rallado, harinas, especias y condimentos) y de los aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento (excepto los colorantes artificiales) así como los correspondientes a este tipo de plato semipreparado, de la lista positiva.

14.3.5. Los productos de pescado empanados congelados rápidamente deben mantenerse a temperaturas no superiores a -18°C hasta el momento del consumo.

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
260	Acido acético	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
400	Acido algínico	Productos pesqueros congelados	10000
400	Acido algínico	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
300	Acido ascórbico (I-)	Productos pesqueros congelados	1000
210	Acido benzoico	Caviar	1000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
406	Agar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
403	Amonio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
403	Amonio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
304	Ascorbilo palmitato de	Productos pesqueros congelados	1000
302	Calcio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
407	Carragenina, incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
412	Goma guar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 358/999 de 16/11/1999.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
415	Goma xantano o xántica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	10000
440	Pectina	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
402	Potasio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
402	Potasio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
303	Potasio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
326	Potasio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Atún en conserva	5000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
401	Sodio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
401	Sodio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
301	Sodio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
301	Sodio ascorbato de	Conservas de productos pesqueros	1000
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Conservas de productos pesqueros	250
325	Sodio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse

## CAPITULO 15

### HUEVOS Y DERIVADOS

#### Sección 1

##### Definiciones

- 15.1.1. Huevo. Es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar Gallus domesticus (gallina). Cuando provenga de otras aves se designará con el nombre de la especie a la que pertenece.
- 15.1.2. Huevo fresco. Es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre 8 y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%.
- 15.1.3. Huevo conservado. Es el que ha sufrido un proceso físico o químico con el fin de mantener su aptitud como alimento.
- 15.1.4. De acuerdo al proceso de conservación, los huevos conservados se pueden presentar de las siguientes formas:
- refrigerados;
  - refrigerados estabilizados;
  - conservados por otros métodos (físicos o químicos).
- 15.1.6. Huevo refrigerado. Es el que ha sido sometido a la acción del frío, a una temperatura entre 0 y 2°C y una humedad relativa entre 80 y 90% durante 60 días. Al retiro de la cámara debe realizarse un estudio ovoscópico previa comercialización.
- 15.1.7. Huevo refrigerado estabilizado. Es el huevo conservado por frío en ambientes gaseosos especiales tales como anhídrido carbónico, nitrógeno u otros gases inertes autorizados,

indicándose en la etiqueta o rótulo el sistema o elemento estabilizador empleado.

- 15.1.8. Huevo líquido. Es el huevo genuino privado de la cáscara en condiciones adecuadas de higiene, que conserva las proporciones naturales de clara y yema mezcladas en forma homogénea. Puede ser adicionado de los aditivos alimentarios autorizados en este reglamento. Debe sufrir un tratamiento de pasterización aprobado y expendirse adecuadamente envasado.
- 15.1.9. Huevo deshidratado o desecado en polvo o escamas. Es el huevo líquido pasterizado privado de la mayor parte de su humedad.
- 15.1.10. Se distingue los siguientes productos deshidratados: huevo entero, yema y clara.

#### Sección 2

##### Disposiciones generales

- 15.2.1. El huevo fresco debe satisfacer las siguientes exigencias:
- provenir de animales sanos;
  - presentar cáscara íntegra, limpia, sin lavar, forma y textura normal;
  - por examen a trasluz debe observarse: cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras; cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 9 mm.; yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencias a la cáscara; clara transparente y homogénea;
  - por examen abierto, debe estar exento de olor, sabor y color extraños; la yema bien centrada, esferoidal y turgente; el escalón de separación entre los distintos tipos de albúmina será neto; el contenido de nitrógeno amoniacal debe estar comprendido entre 2 y 3 mg/kg.

15.2.2. Se aceptan para consumo humano huevos en cuya cáscara se encuentre suciedad y/o una mancha localizada que abarque aproximadamente hasta 1/32 de la superficie y cuando las manchas están esparcidas, ellas pueden ocupar 1/16 de la misma.

15.2.3. Se prohíbe para consumo humano los huevos que presenten las siguientes características:

- a) anomalías en la clara; huevos que presenten manchas de sangre y/o similares;
- b) anomalías en la yema; se distinguen:
  - puntos o zonas definidas en la superficie de la yema;
  - puntos o manchas bien desarrolladas y otros defectos graves, tales como una yema olivácea;
  - desarrollo del disco germinal de la yema de un huevo fecundado, que ha avanzado hasta el punto en que es claramente visible en forma de una mancha o zona circular;
  - sangre originada por el desarrollo del disco germinativo de un huevo fecundado o por cualquier otra razón;
- c) no se permitirá huevos con cáscara sucia, entendiéndose por tal aquel huevo cuya cáscara presenta suciedad pegada a ella, manchas destacadas o manchas moderadas que abarquen más de 1/8 de su superficie.

15.2.4. Los huevos se clasifican por su tamaño de la siguiente manera:

Denominación	Masa en g/unidad	
	Mínima	Máxima
Jumbo	69	-
Extra grande	62	68
Grande	55	61
Mediano	47	54
Pequeño	42	46

La masa mínima por huevo se calcula partiendo del valor de la masa mínima por docena.

Se admite un margen de un 10% de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior a la escala con que se rotula el envase. De mezclarse huevos de escalas salteadas dentro de un envase, este deberá rotularse con la escala del menor de los huevos que contiene.

15.2.5. Los huevos deberán rotularse con la denominación que corresponde al tamaño, y el número de huevos por caja.

15.3.2. Los huevos se clasifican por su calidad de la siguiente manera:

Factor de calidad	Código de especificaciones para cada factor de calidad			
	Calidad «AA»	Calidad «A»	Calidad «B»	Calidad «C»
Cáscara	Limpia. Sin roturas y/o astilladuras. Prácticamente normal.	Igual a la categoría «AA»	Ligeramente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular.	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o puede ser trémula.
Clara	Transparente. Firme (altura 72 unidades Haugh o más).	Transparente. No tan firme. (60 o 71 unidades Haugh).	Transparente. Puede estar ligeramente débil. (31 a 59 unidades Haugh).	Puede ser aguada Puede tener burbujas, débil. (25 a 30 unidades Haugh).
Yema	Zona de contorno ligeramente definida. Libre de defectos.	Zona de contorno regularmente definida. Libre de defectos.	Contorno bien definido. Ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina. Ligeramente ablandada.	Contorno claramente visible. Puede ser agradable y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina.

15.2.6. La humedad de los productos deshidratados detallados en el artículo 15.1.10. no puede exceder los valores indicados a continuación:

	Sin antihumectante	Con antihumectante
Huevo entero	8%	5%
Yema	5%	3%
Clara	8%	

15.2.7. Todos los productos a que se refiere este capítulo deben presentar las siguientes características:

pH de la clara	7.9 - 9.6
pH de la yema	6.1 - 6.9
Salmonella	ausencia en 20g

15.2.8. En todo establecimiento productor de huevos líquidos, congelados o deshidratados, inmediatamente antes del uso, debe efectuarse el lavado de los huevos con cáscara en flujo continuo de agua potable y detergente, luego en agua conteniendo 150 mg/l de cloro activo y finalmente en agua potable.

15.2.9. La exigencia establecida en el artículo anterior rige también para los establecimientos elaboradores de alimentos que usen huevos como ingredientes.

15.2.10. Se admite la eliminación de la glucosa en la clara líquida por procedimientos adecuados con enzimas autorizadas o por fermentación previa al secado.

15.2.11. En caso de realizar desecación, el huevo líquido o sus componentes por separado, deben ser sometidos a pasterización a 60°C durante 3.5 minutos.

### Sección 3

#### Disposiciones particulares

15.3.1. Los huevos se clasifican por su color en:

Código de Denominación	Características de la cáscara
X	Totalmente blanca, sin excepción.
Y	Marrón en todas sus tonalidades
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en porcentaje no determinado de cada uno de los tipos

15.3.3. Cuando se desee incorporar la clasificación de los huevos en la rotulación del envase, se seguirá el siguiente orden de códigos: Calidad, Tamaño, Color de Cáscara. Ejemplo: A-Extra-Z. Se podrá agregar información complementaria para facilitar la comprensión de la codificación por parte de los consumidores.

15.3.4. Las siguientes especificaciones se considerarán causales de descalificación a efectos de la clasificación, en cuyo caso no se podrá utilizar designaciones de calidad:

- a) con relación al color. Sólo se permitirán huevos blancos y/o marrones en todas sus tonalidades, no permitiéndose

ningún otro color de cáscara que escape a los definidos en el artículo 15.3.1.;

- b) con relación a la calidad. Porcentajes permitidos. El 90% de los huevos serán de la calidad indicada o corresponderán a la escala siguiente superior. Se admitirá hasta un 10% de los huevos con una calidad de la escala siguiente inferior. No se permitirán huevos de calidades salteadas;

Ejemplo: Para huevos tipificados como «AA» se permite:

- «AA»... 90%
- «A» ... 10%
- «B» ... No se permite
- «C» ... No se permite

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Huevos en polvo	200
554	Aluminio y sodio silicato de	Huevos en polvo	Nse
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Huevos líquidos	10000P2O5
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Huevos líquidos	10000P2O5
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Huevos líquidos	10000P2O5
551	Silicio dióxido, sílice	Huevos en polvo	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5

CAPITULO 16

LECHE Y DERIVADOS ①

Sección 1

Leche

Definiciones para leche

16.1.1. Leche. Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adición ni sustracción alguna. A los efectos de este reglamento, se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto integral del ordeño total e ininterrumpido de vacas lecheras sanas, adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica y sin contener calostro.

16.1.2. El producto del ordeño de otros animales deberá designarse agregando al nombre genérico de leche el de la especie que la produjo, tal como: leche de yegua, leche de oveja, leche de cabra, etc.

Disposiciones generales para leche

16.1.3. La leche se considera no apta para la alimentación y la elaboración de cualquier producto alimenticio cuando:

- a) sea producto de ordeños parciales o interrumpidos;
- b) provenga de animales enfermos, desnutridos o cansados;
- c) haya sido obtenida o manipulada por personas que padezcan o sean portadoras de enfermedades transmisibles;
- d) contenga calostro, pus o sangre;
- e) presente caracteres físicos o sensoriales anormales;
- f) se hubiera obtenido de animales que se hallen en el período comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición;
- g) haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte;
- h) no se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación;
- i) el límite de células somáticas sea superior a 1.000.000 por ml;
- j) contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, antibióticos, residuos de plaguicidas o un tenor microbiano superior al máximo establecido en este reglamento;
- k) contenga cualquier contaminante en una concentración superior a la establecida en el presente reglamento;

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 412/997 de 4/11/1997.  
Decreto N° 368/000 de 11/12/2000.  
Decreto N° 322/001 de 14/08/2001.  
Decreto N° 62/002 de 22/02/2002.  
Decreto N° 63/002 de 22/02/2002.  
Decreto N° 174/002 de 14/05/2002.



- 16.1.4. Toda vez que las Oficinas Bromatológicas competentes detecten en la leche destinada al consumo, en su estado crudo, alguna de las circunstancias que se indican en el artículo anterior, se procederá en forma inmediata a declararla inepta para la alimentación y se cumplirán los procedimientos tendientes a su eliminación, desnaturalización o decomiso.
- 16.1.5. Desde el punto de vista de sus propiedades físicas y químicas, la leche cruda deberá responder a las siguientes características.
- su materia grasa no será inferior a 2.9% en los meses de abril a agosto y a 2.7% en el resto del año;
  - el extracto seco no graso no será inferior a 8.5%;
  - su densidad estará comprendida entre 1.028 y 1.034 g/ml a 15°C;
  - el índice crioscópico no superior a -0.510°C;
  - su acidez se encontrará comprendida entre 14 y 18 grados de acidez Dornic;
  - respecto a la prueba del lactofiltro, se encuadrará en los valores clasificatorios utilizados en el país;
  - los caracteres sensoriales serán los propios del producto en forma natural;
  - corte a la prueba del alcohol cuando se mezclan partes iguales de leche y alcohol a 68°G.L., a 15°C, aplicable a leches no refrigeradas en el tambo y de acidez superior a 14° Dornic;
- 16.1.6. Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda deberá cumplir con las siguientes especificaciones:
- el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de bacterias aerobias mesófilas, no deberá sobrepasar el límite de  $5 \times 10^6$  ufc/ml;
  - el contenido de coliformes totales no deberá sobrepasar el límite de 10 4 por ml;
  - se admitirán hasta 10 3 ufc de *Staphylococcus aureus* por ml; ①
- 16.1.7. Los requisitos que se mencionan en los artículos 16.1.5. y 16.1.6. se establecen tomando en cuenta las variaciones estacionales y las peculiaridades de las distintas zonas del país, y podrán adecuarse cuando estudios u otras circunstancias así lo aconsejen.
- 16.1.8. La leche que no reuniera las características que prescribe el artículo 16.1.5. podrá ser destinada a los siguientes usos:
- industrialización para la obtención de productos destinados al consumo humano;
  - industrialización con destino no humano.
- 16.1.9. La leche que se destina al consumo no podrá expendirse en estado crudo, requiriendo invariablemente su tratamiento previo por el proceso de pasterización u otro de naturaleza similar autorizado que asegure los mismos resultados en materia de higiene, conservación, ausencia de gérmenes patógenos y reducción de la flora banal al nivel más bajo posible.
- 16.1.10. La leche y la crema aptas para el consumo, serán sometidas de inmediato al procesamiento que corresponda. Cuando el mismo, no se realice de inmediato se deberá someter a higienización y mantenerse en tanques isotérmicos a temperatura inferior a 5°C.
- 16.1.11. La leche destinada al consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Queda prohibido a los productores recibir

en sus establecimientos leche procedente de otros tambos no autorizados. La constatación de esta circunstancia determinará la configuración de falta grave.

#### Leche tratada térmicamente

##### Definiciones para leche tratada térmicamente

- 16.1.12. Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:
- leche pasterizada;
  - leche UHT (UAT);
  - leche esterilizada.
- 16.1.13. Leche pasterizada. Es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo 1.3.10. de este reglamento.
- 16.1.14. Leche UHT (o UAT), o leche larga vida. Es la leche que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 y 150°C, mediante proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. ②③
- 16.1.15. Leche esterilizada. Es la leche que luego de ser estandarizada, homogeneizada, preesterilizada y envasada, es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado y la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella.
- 16.1.16. Leche homogeneizada. Es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa de forma que por reposo no menor de 48 horas, y a temperatura próxima a 8°C, no muestre separación visible de la crema.

##### Disposiciones generales para leche tratada térmicamente

- 16.1.17. Los métodos de tratamiento térmico que se utilicen para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la leche, no deberán modificar las propiedades físico-químicas, biológicas y nutritivas de la misma y deberán ser aprobados por la Oficina Bromatológica competente.
- 16.1.18. En ninguna circunstancia, la leche podrá ser objeto de más de una pasterización, y deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.
- 16.1.19. La leche pasterizada debe satisfacer las condiciones de leche apta, y reunir las siguientes características:
- el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de acuerdo a las normas standard, referido a mesófilos, no deberá sobrepasar el límite de  $5 \times 10^4$  ufc/ml de abril a agosto y  $1 \times 10^5$  el resto del año;
  - no deberá sobrepasar el límite de 10 ufc/ml de bacterias del grupo coliforme a 30°C;
  - Staphylococcus aureus* coagulasa y termonucleasa positivos menos de 10 ufc/ml;
  - no deberá contener *Salmonella* ni otros gérmenes de reconocida patogenicidad;
  - deberá dar negativa la prueba de fosfatasa alcalina.
- 16.1.20. La leche UHT (o UAT), luego de incubación en envase cerrado a una temperatura comprendida entre 35° y 37°C durante 7 días, debe presentar las siguientes características:
- no sufrir modificaciones que alteren el envase;
  - ser estable en el ensayo de alcohol a 68°GL;
  - la acidez no debe superar en más de 0.02g de ácido láctico

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 274/004 de 3/08/2004.

②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 408/997 de 4/11/1997.  
Decreto N° 303/011 de 23/08/2011.

por 100 ml, la determinada en otra muestra cerrada sin incubación previa;

- d) no diferir las características sensoriales sensiblemente de las de una leche sin incubar;
- e) el recuento de aerobios mesófilos en placa no debe ser superior a 100 ufc/ml. ①

16.1.21. La leche esterilizada no debe presentar un recuento en placa de bacterias mesófilas mayor de 10 ufc/ml.

#### Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente

16.1.22. La leche pasteurizada se clasifica en los siguientes tipos, según el contenido de materia grasa:

- a) leche «entera» o simplemente leche pasteurizada es la que presenta un contenido de materia grasa mínimo de 2.6%;
- b) leche «descremada» o «desnatada» es la que, previamente a su higienización y tratamiento ha sido sometida a tratamientos mecánicos con el objeto de eliminar la materia grasa, no siendo esta superior al 0.5%;
- c) leche «semidescremada» o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le ha sustraído parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1.5 y 2.0%;
- d) leche «hipergrasa» es la que por sí misma o por agregado de grasas de leche apta, presenta un contenido de grasa butirométrica comprendido entre 4 y 5%;
- e) leche «con crema» es aquella leche que tratada térmica e higiénicamente se le ha adicionado grasas de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10% ni superiores al 14%.

16.1.23. La leche UHT puede clasificarse de acuerdo a su contenido de materia grasa, en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Entera (o común o sin calificativo)	mín. 3%
Semidescremada	mín. 0.6%
	máx. 2.9%
Descremada	máx. 0.5%

①

## Sección 2①②

### Derivados lácteos

#### Leche evaporada

##### Definiciones para leche evaporada

16.2.1. Leche evaporada o concentrada. Es el producto resultante de someter la leche a un proceso de evaporación a presión reducida u otro método autorizado, hasta su deshidratación parcial.

##### Disposiciones generales para leche evaporada

16.2.2. La leche evaporada deberá ser estéril. Después de la concentración y homogenización deberá envasarse en envases metálicos u otros esterilizables en autoclave.

##### Disposiciones particulares para leche evaporada

16.2.3. La leche evaporada se clasifica, según el contenido de grasa en:

	Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
Leche concentrada completa o entera	mín. 34%	mín. 10%	máx. 66%
Leche concentrada descremada	mín. 31%	mín. 0.5%	máx. 69%

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 408/997 de 4/11/1997.  
Decreto N° 303/011 de 23/08/2011.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 412/997 de 4/11/1997.

### Leche Condensada

#### Definiciones para leche condensada

16.2.4. Leche condensada. Es la leche concentrada azucarada obtenida a partir de la leche completa. El producto no se esteriliza estando protegido en cierta medida por la concentración de azúcar que contiene.

#### Disposiciones generales para leche condensada

16.2.5. La leche condensada deberá presentar las siguientes características:

Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
mín. 32%	mín. 9%	máx. 26%

#### Leches aromatizadas y saborizadas

##### Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas

16.2.6. Leches aromatizadas y saborizadas. Son las leches que han sido adicionadas de alguna de las sustancias que se mencionan a continuación: azúcares, cacao, extracto de frutas, caramelo, aditivos saborizantes aromatizantes, colorantes comprendidos en la lista general de este reglamento y estabilizantes autorizados en la lista positiva correspondiente.

##### Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas

16.2.7. Si el producto definido en el artículo 16.2.6. no contiene fruta entre sus ingredientes (jugo, pulpa, mermelada), no podrá figurar en el rótulo ninguna representación gráfica relativa a las mismas.

#### Leche en polvo ①②③

##### Definiciones para leche en polvo

16.2.8. Leche en polvo. Es el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o semidescremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos adecuados autorizados.

16.2.9. Leche reconstituída. Es el producto homogéneo resultante de la incorporación de una cantidad suficiente de agua a la leche en polvo, y posterior pasteurización.

##### Disposiciones generales para leche en polvo

16.2.10. La leche en polvo debe presentarse como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visibles. Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.

Debe cumplir los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

Humedad en leche entera	máx. 3.5% m/m
Humedad en leche descremada o semidescremada	máx. 4.0% m/m
Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g. sólidos no grasos)	máx. 18.0
Índice de solubilidad	máx. 1.0 ml
Partículas quemadas (Norma ADMI 916)	máx. Disco B
Microorganismos aerobios mesófilos	n = 5 c = 2 m = 30000 ufc/g M = 100000 ufc/g
Coliformes totales (a 30°C)	n = 5 c = 2 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g

①②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 203/011 de 6/06/2011.

Coliformes a 45°C	n = 5 c = 2 m < 3 ufc/g M = 10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	n = 5 C = 1 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g
Salmonella	n = 10 c = 0 m = ausente en 25 g

- 16.2.11. La leche en polvo deberá ser envasada en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- 16.2.12. La leche reconstituída se rotulará «leche reconstituída pasterizada» y deberá presentar características físicas, químicas y sensoriales similares a las de la leche fluida correspondiente.

**Disposiciones particulares para leche en polvo**

- 16.2.13. De acuerdo al contenido de materia grasa la leche en polvo se clasifica en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Entera	mín. 26.0%
Parcialmente descremada o semidescremada	mín. 1.5% máx. 25.9%
Descremada	máx. 1.5%

- 16.2.14. De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada, la leche en polvo descremada se clasifica en:
- de bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual a 6.00 mg/g;
  - de tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1.51 y 5.99%;
  - de alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor o igual que 1.50 mg/g.
- 16.2.15. La leche en polvo instantánea, debe cumplir los requisitos generales para leche en polvo, y presentar además las siguientes características:

	Contenido de materia grasa
Humectabilidad	máx. 60 s
Dispersabilidad (leche entera)	máx. 85% m/m
Dispersabilidad (descremada o semidescremada)	máx. 90% m/m

**Dulce de leche**

**Definiciones para dulce de leche**

- 16.2.16. Dulce de leche. Es el producto obtenido por concentración de la leche, adicionada de sacarosa hasta un máximo de 30%, y agregado o no de almidón y aditivos autorizados en la lista positiva correspondiente, con un contenido de agua entre 28% y 31%. ①
- 16.2.17. Dulce de leche de repostería. Es el dulce de leche que, respondiendo a la definición, ha sido adicionado antes, durante o después del proceso de elaboración de aceite vegetal hidrogenado y aditivos autorizados. ①

- 16.2.18. Concentrado de dulce de leche. Es el producto elaborado a partir de leche o sólidos de leche con agregado de azúcar, concentrado hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior al 85%.

**Disposiciones generales para dulce de leche ①①**

- 16.2.19. La concentración de la leche puede realizarse por evaporación al vacío o a presión normal.
- 16.2.20. El dulce de leche podrá ser elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.
- 16.2.21. El azúcar empleado en la elaboración de dulce de leche debe ser azúcar blanco refinado. Se admitirá su reemplazo parcial por glucosa, fructosa y otros azúcares de uso permitido siempre que no sean utilizados en porcentaje superior al 30% de la sacarosa.
- 16.2.22. La concentración de almidón no deberá ser superior al 0.5% sobre el peso de la leche original o al 2% sobre el producto terminado y el porcentaje de sólidos no grasos mínimo será de 19%.
- 16.2.23. La adición de bicarbonato de sodio se permitirá en el valor mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche empleada como materia prima de 19° Dornic a 13° Dornic.
- 16.2.24. Queda prohibido el agregado al dulce de leche de sustancias grasas distintas a las de la leche, así como la adición de colorantes naturales o artificiales, con la excepción establecida para el dulce de leche de repostería, cuyo destino exclusivo es la industria elaboradora de alimentos.
- 16.2.25. El dulce de leche por razones tecnológicas e higiénicas debe ser envasado en caliente, en recipientes de vidrio, hojalata estañada, materiales plásticos y otros de uso permitido.
- 16.2.26. Se permite el agregado al dulce de leche de frutas secas, maní, almendras, lo que debe incluirse en la denominación del producto.
- 16.2.27. Se admite para el dulce de leche de repostería el empleo de aditivos aromatizantes, incluidos en la Lista General de este reglamento, así como de los aditivos de la Lista Positiva.
- 16.2.28. De acuerdo al porcentaje de materia grasa, el dulce de leche se clasifica en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Dulce de leche	mín. 6.0% máx. 9.0%
Dulce de leche semidescremado	mín. 2.5% máx. 6.0%
Dulce de leche descremado	máx. 2.5%
Dulce de leche con crema	mín. 9.1%

- 16.2.29. Se entiende por dulce de leche con chocolate el que respondiendo a la definición contenga un agregado de cacao no menor al 1.5% sobre el volumen de la leche original.

**Cremas de leche ①①①**

**Definiciones para cremas de leche**

- 16.2.30. Cremas de leche. Son los productos lácteos, relativamente ricos en grasa, separados de la leche por procesos tecnológicos autorizados, que adoptan la forma de una emulsión de grasa en agua. ①①①
- 16.2.31. Las cremas destinadas al consumo deben ser tratadas térmicamente por procedimientos autorizados, distinguiéndose los siguientes tipos:
- crema pasterizada;
  - crema UHT o larga vida;
  - crema esterilizada. ①①①

①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 466/009 de 5/10/2009.  
 ①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 416/997 de 4/11/1997.  
 ①①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 417/997 de 4/11/1997.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 466/009 de 5/10/2009.

16.2.32. Crema homogeneizada. Es cualquiera de los tipos de crema antes definidos, que ha sido sometido a un tratamiento de homogeneización tal que los glóbulos grasos se mantengan uniformemente distribuidos en todo el volumen sin separación visible durante un tiempo no inferior a 48 horas a una temperatura no superior a 8°C.

**Disposiciones generales para cremas de leche**

16.2.33. Las cremas se deben presentar con consistencia fluida, de color blanco o levemente amarillento, con olor y sabor suaves características, no rancios ni ácidos, sin sabores ni olores extraños.

Deben cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

Acidez (en ácido láctico)	máx. 0.20% m/m
Sólidos lácteos no grasos	máx. 2% m/m
Caseinatos (opcional)	máx. 0.1% m/m
Suero lácteo en polvo (opcional)	máx. 1.0% m/m

①

16.2.34. Las cremas pasteurizadas deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Microorganismos Aerobios mesófilos	n = 5 c = 2 m = 10000 ufc/g M = 100000 ufc/g
Coliformes totales (30°C)	n = 5 c = 2 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g
Coliformes (45°C)	n = 5 c = 2 m < 3 ufc/g M = 10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n = 5 c = 1 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g

①

16.2.35. La crema UHT debe presentar después de 7 días de preincubación a 35-37°C, microorganismos aerobios mesófilos: n=5, c=0, m=100 ufc/g. ①

16.2.36. Las cremas pasteurizadas deben ser conservadas permanentemente en refrigeración a una temperatura no superior a 5°C. Se prohíbe la tenencia de cremas pasteurizadas sin refrigeración en cualquiera de las etapas de su comercialización. ①

**Disposiciones particulares para cremas de leche**

16.2.37. De acuerdo a su contenido en materia grasa las cremas se clasifican en:

	Materia grasa
Crema liviana o semicrema o crema de bajo tenor graso	10.0-19.9% m/m
Crema	20.0-49.9% m/m
Crema doble o crema de alto tenor graso	50% m/m

①

**Manteca**

**Definiciones para manteca**

16.2.38. Manteca o mantequilla. Es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea. ①①

**Disposiciones generales para manteca**

16.2.39. No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará «manteca salada». ①①①

16.2.40. La manteca debe presentarse como un sólido de consistencia plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme del agua. Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños. Además debe satisfacer los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

Materia grasa (manteca común)	mín. 82% m/m
Materia grasa (manteca salada)	mín. 80% m/m
Humedad	máx. 16% m/m
Extracto seco no graso	máx. 2% m/m
Acidez grasa (mmoles/100g mat. grasa)	máx. 3.0
Índice de peróxido	máx. 1 meq/Kg
Coliformes totales (a 30°C)	n = 5 c = 2 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g
Coliformes a 45°C	n = 5 c = 2 m < 3 ufc/g M = 10 ufc/g
Salmonella spp	n = 5 c = 0 m = ausencia en 25g
Staphylococcus coagulasa positivo	n = 5 c = 1 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g

①①①

16.2.41. Se admite la elaboración de manteca a partir de cremas maduradas con cultivos o fermentos lácticos seleccionados, así como el agregado de los aditivos reguladores de acidez de la lista positiva correspondiente y de los colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales comprendidos en la lista general correspondiente. ①①①

16.2.42. La manteca debe ser envasada con materiales adecuados al almacenamiento previsto, que confieran protección apropiada contra la contaminación. Debe conservarse a temperaturas inferiores a 5°C. ①①①

**Sección 3**

**Leches fermentadas ①①①①**

**Definiciones para leches fermentadas**

16.3.1. Yogur. Es el producto obtenido por la fermentación láctica de la leche, previamente pasteurizada o esterilizada, a través de la acción de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus las bacterias lácticas presentes en el producto final deben ser viables y muy numerosas. ①①①①

16.3.2. Leche cultivada. Es la inoculada con Bifidobacterium y otras bacterias acidolácticas que por su actividad contribuyen a determinar ciertas características del producto terminado. Las bacterias presentes en el producto final, deben ser viables y muy numerosas. ①①①①

**Disposiciones generales para leches fermentadas**

16.3.3. Se reconoce los yogures elaborados con leche que no sea de vaca, en forma total o parcial. En estos casos deberá denominarse con la palabra yogur seguida de la expresión que denote la especie de la cual proviene. ①①①①

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 417/997 de 4/11/1997.  
①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 418/997 de 4/11/1997.

①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 418/997 de 4/11/1997.  
①①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 328/999 de 19/10/1999.



16.3.4. Los yogures pueden ser adicionados de los siguientes ingredientes complementarios: leche concentrada, grasa láctea (crema de leche, manteca, grasa anhidra de leche), sueros lácteos, leche en polvo entera o descremada, suero de manteca, proteínas lácteas y caseinatos, azúcares, trozos, pulpa y jugo de frutas, otros productos alimenticios tales como miel, cereales, hortalizas, frutas secas o deshidratadas, chocolate, especias, café.

Se permite además el agregado de los aditivos comprendidos en la lista positiva correspondiente y de los aromatizantes-saborizantes y colorantes de las listas generales correspondientes, en los casos en que estos se autorizan a texto expreso. ①

16.3.5. Los yogures deben presentar las siguientes características físico-químicas:

Proteínas	mín. 3% m/m
Acidez (en g. ác. láctico/100g)	0.80 a 1.50

①

16.3.6. Los yogures en todas sus formas y las restantes leches fermentadas deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Coliformes a 44.5°C	n = 5 c = 2 m < 3 ufc/g M = 10 ufc/g
Hongos y levaduras	n = 5 c = 2 m = 100 ufc/g M = 500 ufc/g

①

16.3.7. No podrá denominarse yogur a los productos que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y no contengan flora láctica viable. ①

**Disposiciones particulares para leches fermentadas**

16.3.8. De acuerdo a si han sido adicionados o no de ingredientes no lácteos, se distingue los siguientes tipos de yogur:

- a) yogur natural, el que no contiene ingredientes complementarios y solo puede ser adicionado de los aditivos estabilizantes de la lista positiva correspondiente;
- b) yogur con agregados, los que han sido adicionados de los productos alimenticios mencionados en el artículo 16.3.4. en una proporción entre 5 y 30% (m/m);
- c) yogur saborizado (aromatizado), el que ha sido adicionado de los aditivos aromatizantes -saborizantes autorizados; podrán contener además aditivos colorantes de la lista general;
- d) yogur endulzado, el que ha sido adicionado de azúcares. Se reconoce las mezclas de los productos definidos en b), c) y d), lo que debe consignarse en la denominación del producto. ①

16.3.9. Se distingue los siguientes tipos de yogur de acuerdo a su consistencia:

- a) yogur aflanado o simplemente yogur, el que no ha sido batido para romper el coágulo y es fermentado en el propio envase;
- b) yogur batido, el que luego de la fermentación se ha roto el coágulo por batido;
- c) yogur bebible o líquido, el que presenta menos viscosidad que los anteriores;
- d) yogur en polvo, el que ha sido deshidratado o liofilizado y una vez rehidratado presenta las bacterias acidolácticas viables y abundantes. ①

16.3.10. Los yogures deben presentar las siguientes características físico-químicas:

	Materia grasa
Yogur con crema o nata	mín. 6% m/m
Yogur entero o integral	mín. 3% m/m
Yogur semidescremado	0.5 a 3% m/m
Yogur descremado	máx. 0.5% m/m

①①

16.3.11. En la denominación de yogur debe emplearse el o los nombres que correspondan de acuerdo a los tipos definidos en el art. 16.3.8., seguido de la expresión correspondiente a su contenido graso de acuerdo al art. 16.3.10.; puede indicarse además su consistencia (art. 16.3.9.).

Los yogures saborizados se denominarán con la expresión «sabor...» en caracteres de igual tamaño, no permitiéndose en este caso ninguna representación gráfica relativa a frutas, si no contiene éstas como agregados. ①①

**Sección 4**

**Queso ①①**

**Definiciones para queso**

16.4.1. Con el nombre genérico de queso se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o de leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario. ①①①①

16.4.2. Queso fresco. Es el queso que se encuentra listo para su consumo poco después de su fabricación. ①①①①

16.4.3. Queso madurado. Es el queso que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de cada tipo de queso. ①①①①

16.4.4. Queso artesanal. Es el queso elaborado en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

**Disposiciones generales para queso**

16.4.5. Todos los quesos contendrán como ingredientes leche y/o leche reconstituida (entera, semidescremada o descremada y/o suero lácteo), la que puede provenir de las especies bovina, caprina, ovina o bufalina, y el coagulante apropiado de naturaleza física, química, bacteriana y/o enzimática. Podrán contener además como ingredientes complementarios, cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, sal, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos y otros ingredientes que se correspondan a cada variedad de queso, además de los aditivos que se indican en la lista positiva correspondiente y los aromatizantes y colorantes que se autoricen para tipos específicos de queso. ①①①①

16.4.6. La leche a ser utilizada en la elaboración de quesos deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico combinado con otros procesos físicos, químicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor de 60 días. ①①①①

16.4.7. Se prohíbe designar con el nombre de queso a los productos en que la base láctea contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. ①①①①

①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 328/999 de 19/10/1999.

①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 330/999 de 19/10/1999.  
Decreto N° 331/999 de 19/10/1999.  
Decreto N° 65/003 de 17/02/2003.  
Decreto N° 173/011 de 16/05/2011.  
Decreto N° 194/011 de 31/05/2011.  
Decreto N° 195/011 de 31/05/2011.  
Decreto N° 196/011 de 31/05/2011.  
Decreto N° 202/011 de 6/06/2011.  
Decreto N° 204/011 de 6/06/2011.  
Decreto N° 347/011 de 28/09/2011.  
Decreto N° 393/011 de 14/11/2011.

①①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 163/009 de 30/03/2009.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 328/999 de 19/10/1999.



Reglamento Bromatológico Nacional

16.4.8. Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

- a) quesos de baja humedad o de pasta dura, los que presentan una humedad máxima de 35.9%; están comprendidos los siguientes tipos: Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone, Parrillero;
- b) quesos de mediana humedad o quesos de pasta semidura, los que contienen entre 36.0% y 45.9%; están comprendidos los tipos: Gruyere, Colonia, Holanda, Dambo;
- c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o macios, los que contienen entre 46.0% y 54.9%; comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort, Camembert;
- d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o mole, con una humedad mínima de 55%; comprende queso Blanco, Requesón y otros. ①

16.4.9. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales que son propios o se establecen para cada variedad, y los requisitos generales que se establecen a continuación.

Requisitos microbiológicos:

a) quesos de baja humedad

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=200 ufc/g M=1000 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500 ufc/g
Staphylococcus coag.posit.	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25g

b) quesos de mediana humedad

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	n=5 c=0 m=ausencia en 25g

c) quesos de alta humedad (exceptuando Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal)

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=5000 ufc/g M=10000 ufc/g
-----------------------------	---

Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	n=5 c=0 m=ausencia en 25g

d) quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=10000 ufc/g M=100000 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	n=5 c=0 m=ausencia en 25g

e) quesos de muy alta humedad con muy numerosas bacterias lácticas en forma viable

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=3 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Staphylococcus coag. posit.	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Hongos y levaduras	n=5 c=2 m=500 ufc/g M=5000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	n=5 c=0 m=ausencia en 25g

f) quesos de muy alta humedad sin muy numerosas bacterias lácticas en forma viable

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
-----------------------------	---

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 163/009 de 30/03/2009.

Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=50 ufc/g M=500 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=1 m=100 ufc/g M=500 ufc/g
Hongos y levaduras	n=5 c=2 m=500 ufc/g M=5000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	n=5 c=0 m=ausencia en 25g

g) queso rallado

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=200 ufc/g M=1000 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Hongos y levaduras	n=5 c=2 m=500 ufc/g M=5000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25°C

h) quesos fundidos o reelaborados y quesos procesados por UHT o UAT

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m<3 ufc/g M=10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g

Disposiciones particulares para queso

16.4.10. De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, sin perjuicio de otros requisitos específicos, los quesos se clasifican en:

	Materia grasa
Extra grasos o doble crema	mín. 60% m/m
Grasos	45.0 - 59.9% m/m
Semigrasos	25.0 - 44.9% m/m
Magros	10.0 - 24.9% m/m
Descremados	máx. 10.0%

Disposiciones particulares para quesos artesanales

- 16.4.11. La leche debe proceder de animales saneados de acuerdo a las exigencias de las campañas sanitarias vigentes y declarados aptos por la Inspección Veterinaria Oficial.
- 16.4.12. El queso artesanal debe elaborarse preferentemente con leche pasteurizada, utilizándose en este caso fermentos acidolácticos propios de la zona, preparados por el propio productor o por algún organismo o empresa competente. Se puede excluir la pasteurización - exigida en el artículo 16.4.6. - cuando los tiempos de maduración superen los 60 días y cuando por motivos inherentes a las características intrínsecas del producto, sea necesario el uso de leche cruda y/o menor tiempo de maduración.
- 16.4.13. Los quesos elaborados con leche no pasteurizada o con menos de 60 días de maduración, deberán tener control microbiológico periódico por un laboratorio oficial o de reconocida competencia.
- 16.4.14. Los cuajos, sal, fermentos lácticos sales de calcio, mohos, levaduras, suero-fermentos, reguladores de la maduración, tintas, colorantes, aceites vegetales, especias, hierbas aromáticas, o cualquier otro aditivo, deben ser los estrictamente admitidos como inocuos para la salud pública.

Sección 5

Caseína y caseinatos

Definiciones para caseína y caseinatos

- 16.5.1. Caseína alimenticia. Es el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4.6-4.7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.
- 16.5.2. Según el método de obtención, se distinguen los siguientes tipos de caseína:
  - a) caseína alimenticia al ácido: es la obtenida por acidificación con ácidos;
  - b) caseína alimenticia láctica: es la obtenida por precipitación con suero láctico fermentado;
  - c) caseína alimenticia al cuajo: es la obtenida por acción coagulante enzimática.
- 16.5.3. Se entiende por caseinato alimenticio el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, de amonio, de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Se designará como «caseinato de... (aquí el nombre de catión adicionado)», por ejemplo: caseinato de sodio, de calcio, de magnesio, de potasio, de amonio.

Disposiciones generales para caseínas

- 16.5.4. Todos los tipos de caseína contendrán leche descremada y como ingrediente opcional, cloruro de calcio en el caso de caseína al cuajo. Se permite el uso como coadyuvantes de elaboración de ácido acético, clorhídrico, sulfúrico, láctico, cítrico y fosfórico, así como, cuajo u otras enzimas coagulantes y suero láctico fermentado.
- 16.5.5. El aspecto de la caseína será granulado o polvo, de color blanco o blanco amarillento, sabor y aroma suave, libre de sabores y olores extraños. Por observación macroscópica o microscópica, no presentará ningún tipo de impurezas o elementos extraños.
- 16.5.6. La caseína, desde el punto de vista físico-químico deberá satisfacer las siguientes características:

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 419/997 de 4/11/1997.  
 ② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 163/009 de 30/03/2009.

③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 274/004 de 3/08/2004.  
 ④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 411/997 de 4/11/1997.  
 ⑤ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 414/997 de 4/11/1997.

Materia grasa	máx. 2.0% m/m
Humedad	máx. 10.0% m/m
Proteína en base seca	mín. 90.0% m/m
Cenizas (caseína al ácido y láctica)	máx. 2.5% m/m
Cenizas (caseína al cuajo)	máx. 8.0% m/m
Acidez libre	máx. 0.27 ml NaOH 0.1 N/g
Sedimentos/25 g (norma FIL)	máx. Disco C

Ⓢ

16.5.7. Desde el punto de vista microbiológico, deberá cumplir los siguientes requisitos:

Coliformes a 30°C	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m<3 ufc/g M=10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivos	n=5 c=1 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Microorganismos aerobios mesófilos	n=5 c=2 m=30000 ufc/g M=100000 ufc/g
Hongos y levaduras	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g

Ⓢ

**Disposiciones generales para caseinatos**

16.5.8. En todos los caseinatos se utilizarán como ingredientes caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca, así como hidróxidos, carbonatos, fosfatos, citratos, alcalinos o alcalinotérreos o de amonio, de calidad alimentaria no permitiéndose el agregado de aditivos u otros ingredientes complementarios ni el uso de coadyuvantes de la elaboración. ⓈⓈ

16.5.9. Los caseinatos se presentarán como polvo de color blanco o blanco amarillento, libres de grumos y partículas duras. Su sabor será suave, característico y estarán libres de sabores y olores extraños o desagradables. ⓈⓈⓈ

16.5.10. Desde el punto de vista físico-químico los caseinatos deben presentar las siguientes características:

Materia grasa	máx. 2.0% m/m
Humedad	máx. 8.0% m/m
Proteína en base seca	mín. 88.0% m/m
pH	máx. 7.5
Lactosa	máx. 1.0% m/m
Cenizas	máx. 5.0% m/m
Partículas quemadas (norma FIL) (secado spray) (secado Roller)	máx. Disco B máx. Disco C

ⓈⓈⓈ

16.5.11. Desde el punto de vista microbiológico los caseinatos deberán satisfacer los siguientes requisitos:

Coliformes a 30°C	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m<3 ufc/g M=10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=1 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=0 m=ausencia en 25 g
Microorganismos aerobios mesófilos	n=5 c=2 m=30000 ufc/g M=100000 ufc/g

ⓈⓈⓈ

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ⓈⓈⓈⓈ**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
400	Acido algínico	Yogur	5000
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Quesos procesados	Nse
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000
406	Agar	Quesos procesados	8000
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000
5411	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
403	Amonio alginato de	Yogur	5000
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000
404	Calcio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000

Ⓢ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 411/997 de 4/11/1997.  
 ⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 414/997 de 4/11/1997.

ⓈⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 414/997 de 4/11/1997.  
 ⓈⓈⓈⓈ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 135/996 de 16/04/1996.  
 Decreto N° 163/009 de 30/03/2009.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
404	Calcio alginato de	Yogur	5000
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000
509	Calcio cloruro de	Quesos	200
509	Calcio cloruro de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
466	Carboximetilcelulosa sódica	Quesos procesados	8000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Yogur	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000
460i	Celulosa microcristalina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábica, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábica, goma acacia	Quesos procesados	8000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
412	Goma guar	Quesos procesados	5000
412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
322	Lecitina	Leche en polvo	5000
322	Lecitina	Quesos procesados	5000
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse
234	Nisina	Quesos	12.5
234	Nisina	Quesos procesados	12.5
440	Pectina	Yogur	Nse
440	Pectina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse
440	Pectina	Quesos procesados	8000
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000
402	Potasio alginato de	Yogur	5000
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Quesos procesados	9000P

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	9000P
283	Potasio propionato de	Quesos procesados	3000
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000
401	Sodio alginato de	Yogur	5000
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000
401	Sodio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Manteca	2000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450i	Sodio -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
524	Sodio hidróxido de	Manteca	2000
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Manteca	2000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Leches aromatizadas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Leches aromatizadas	5000
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita	Dulce de leche de repostería	Nse



**CAPITULO 17**

**ALIMENTOS GRASOS**

**Sección 1**

**Grasas**

**Definiciones para grasas**

- 17.1.1. Grasas. Son las mezclas de los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20°C son sólidos.
- 17.1.2. Grasas comestibles. Son las grasas que desde el punto de vista higiénico quedan comprendidas en los siguientes grupos:
  - a) las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y tejidos adiposos inalterados y limpios, de animales bovinos (*Bos taurus*), ovinos (*Ovis aries*), porcinos (*Sus scrofa*), caprinos y aves (*Gallus domesticus*), sacrificados en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial, que han sido recogidas, manipuladas, depositadas y transportadas en forma higiénica;
  - b) las grasas de origen vegetal que una vez elaboradas, cumplen las exigencias de este reglamento;
  - c) las mezclas de a) y b).
- 17.1.3. Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos autorizados.  
En función de lo anterior, se clasifican en:
  - a) las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas);
  - b) las modificadas (aceites y grasas hidrogenadas);
  - c) las mezclas de las anteriores (a y b) sin fase acuosa (shortenings);
  - d) las mezclas de las indicadas en los ordinales a) y b) con fase acuosa (margarina y minarina).Ⓞ
- 17.1.4. Grasas comestibles naturales. Son aquellas grasas que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas).
- 17.1.5. Grasas o aceites hidrogenados o endurecidos comestibles. Son los productos resultantes de la hidrogenación de aceites y/o grasas de calidad comestible.Ⓞ
- 17.1.6. Shortenings. Son los aceites vegetales hidrogenados y las mezclas de aceites, aceites hidrogenados y grasas animales o vegetales comestibles que confieren una textura característica a las masas de tortas, galletitas, etc.Ⓞ
- 17.1.7. Emulsiones grasas. Son las obtenidas por emulsificación de una fase acuosa con mezclas de aceites y grasas, vegetales o animales, definidas en 17.1.4. y 17.1.5., que no proceden, o no proceden principalmente de la leche. Quedan comprendidas dentro de las emulsiones grasas la minarina, margarina y cremas vegetales.
- 17.1.8. Margarina. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido de grasa mínimo de 80% (m/m) y un contenido máximo de agua de 16% (m/m).
- 17.1.9. Crema vegetal. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido graso mínimo de 42% (m/m), con un máximo de 80% (m/m), y el contenido de agua máximo es de 50% (m/m).
- 17.1.10. Minarina o margarina aligerada. Es la emulsión grasa de consistencia plástica, untable, que presenta un contenido de

materia grasa no inferior al 39% (m/m), ni superior al 41% (m/m).

- 17.1.11. Grasa natural en rama o sebo en rama. Es el tejido adiposo obtenido de animales sacrificados en las condiciones descritas en el Capítulo 13, que no sufre modificación alguna de su composición natural.
  - 17.1.12. Grasa virgen. Es la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimientos físicos (mecánicos y térmicos) -excluida la fusión a fuego directo- pudiendo ser purificada por operaciones tales como lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.
  - 17.1.13. Grasa refinada. Es la grasa virgen que ha sido sometida al proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.
  - 17.1.14. Primera extracción (primer jugo). Es el producto que se obtiene por fusión de la grasa en rama, de corazón, riñones, y de mesenterio de animales bovinos y ovinos. No debe contener grasa de recortes ni de huesos.
  - 17.1.15. Sebo o grasa comestible de vacuno o de ovino. Es el producto obtenido por fusión de tejidos grasos de recortes, músculos y huesos de bovinos (*Bos taurus*) u ovinos (*Ovis aries*).
  - 17.1.16. Los productos definidos en los artículos 17.1.11. a 17.1.15. deben designarse de acuerdo a la especie de que provenga.
  - 17.1.17. Grasa recuperada. Es la grasa obtenida por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) de sebos o grasas en rama que proceden de establecimientos de faena o similares sometidos a inspección veterinaria, y que recogida en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presente una acidez de hasta 3% al comienzo del proceso de recuperación. Debe responder a las características físico-químicas e higiénico-sanitarias de los sebos y grasas comestibles.
  - 17.1.18. Grasa de hueso. Es el producto graso resultante de la cocción del tejido óseo y sus adherencias. Se conoce comercialmente con el nombre de grasa de caracú.
  - 17.1.19. Aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino. Es el producto obtenido por cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de las especies indicadas.
  - 17.1.20. Oleo-margarina comestible. Es el producto resultante de la separación de óleo-estearina de las grasas de calidad comestible de vacuno u ovino (primer jugo o sebo de grasa de vacuno u ovino).
  - 17.1.21. Oleo-estearina. Es el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina.
- Disposiciones generales para grasas**
- 17.1.22. Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos adecuados y aceptados por la autoridad competente (hidrogenación, transesterificación, etc.).
  - 17.1.23. El nombre de la especie animal o vegetal de la que provengan las grasas comestibles debe ser parte de su denominación de venta.
  - 17.1.24. Las grasas comestibles deben cumplir las siguientes especificaciones generales:

	<b>Grasas Vírgenes</b>	<b>Grasas Refinadas</b>
Acidez libre (en ácido oleico)	máx. 1 %	máx. 0.5 %
Índice de peróxido (en meq. 02/Kg.)	máx. 20.0	máx. 10.0
Materias volátiles a 105° C	máx. 0.2 %	máx. 0.2 %
Impurezas insol. en éter de petróleo	máx. 0.05 %	máx. 0.05 %

Ⓞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 193/011 de 31/05/2011.

Se establece los siguientes contenidos máximos para ambos tipos de grasa:

Jabones	50 mg/kg
Hierro	1.5 mg/kg
Cobre	0.1 mg/kg
Plomo	0.1 mg/kg
Arsénico	0.1 mg/kg

17.1.25. Se permite la neutralización o refinación alcalina de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre inferiores al 1.5% e índice de peróxido no superior a 20 miliequivalentes de oxígeno por quilogramo.

**Disposiciones particulares para grasas**

17.1.26. Los productos que se detallan deben cumplir además de las especificaciones que se establecen para grasas comestibles, las siguientes exigencias:

	Índice de refacción a 45°C	Índice de saponificación	Índice de yodo (Wijs)	Título (*)
Grasa comestible elaborada de cerdo	1.4559-1.4609	192-203	45-70	máx. 43°C
Grasa de primera extracción comestible	1.448-1.460	190-200	32-47	42,5-47°C
Sebo	1.448-1.460	190-202	32-50	máx. 46°C

(\*) Temperaturas de solidificación de los ácidos grasos

17.1.27. Las grasas o aceites hidrogenados elaborados deben ser sometidos a refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Asimismo deben presentar:

Punto de fusión (Wiley)	máx. 45° C
Níquel	máx. 4 mg/kg.

17.1.28. El aceite comestible de patas de bovino debe presentar las siguientes características:

Título	máx. 28° C
Acidez	máx. 0.8 %

17.1.29. La óleo-margarina debe presentar las siguientes características de tipificación:

Punto de fusión (Wiley)	máx. 38°C
Título	máx. 42°C
Índice de yodo (Wijs)	máx. 48°C

La óleo-estearina debe presentar un punto de fusión (Wiley) máx. 47°C.

17.1.30. Los shortening, para mejorar sus propiedades pueden ser mezclados con un máximo de 10% de mono y diglicéridos u otros emulsionantes autorizados.

Deben responder además a las siguientes exigencias:

Acidez libre, en ácido oleico	máx. 0.5%
Humedad	máx. 1.0%
Impurezas	máx. 0.05%
Jabones	máx. 0.005%
Níquel	máx. 4 mg/kg
Índice de peróxidos	máx. 10 meq

17.1.31. Se autoriza en las emulsiones grasas definidas en 17.1.7. el empleo de los siguientes ingredientes:

a) leche entera o descremada;

④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 193/011 de 31/05/2011.

- b) leche fermentada por bacterias lácticas seleccionadas;
- c) sal;
- d) azúcares;
- e) proteínas comestibles adecuadas;

(\*) f) yema de huevo;

(\*) g) almidones;

(\*) h) gelatina;

i) vitamina A y sus ésteres, vitamina D y vitamina E y sus ésteres y otras vitaminas.

(\*) quedan exceptuados estos ingredientes para la margarina.

Se admite asimismo el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la Lista Positiva de aditivos y los colorantes naturales y aromatizantes establecidos en la Lista General correspondiente. Se prohíbe expresamente el agregado de diacetilo. ☹☹

17.1.32. Desde el punto de vista microbiológico las emulsiones grasas deberán satisfacer las siguientes exigencias:

Coliformes	máx. 10/g
Escherichia Coli	Ausencia
Gérmenes patógenos	Ausencia
Hongos y levaduras	máx. 20/g

17.1.33. Queda prohibido el fraccionamiento de margarina fuera de la fábrica.

17.1.34. Las margarinas, minarinas y cremas vegetales deben conservarse en refrigeración y esa indicación debe constar en el rótulo. En el rótulo de las margarinas se prohíbe mencionar algún vocablo o signo que asemeje el producto a la manteca. No debe hacerse referencia alguna, excepto en la lista de ingredientes a la presencia de vitaminas.

**Sección 2 ☹☹☹**

**Aceites**

**Definiciones para aceites**

17.2.1. Se entiende por aceites a los triglicéridos de ácidos grasos, fluídos a la temperatura de 20° C provenientes de semillas y frutos oleaginosos sanos y limpios, obtenidos mediante procesos de elaboración que se ajusten a lo establecido en este reglamento.

17.2.2. Aceite crudo o bruto. Es el que no sufrió tratamiento físico o químico capaz de modificar sus características naturales.

17.2.3. Aceite virgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica, o por extracción con solventes autorizados, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación. ☹☹☹☹

17.2.4. Aceite refinado. Es el que ha sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.

17.2.5. Aceite genuino de... (nombre de la materia prima). Es el proveniente de una sola especie vegetal y responde a las especificaciones de este reglamento.

17.2.6. Aceite mezcla de... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos utilizados). Es el que proviene del corte binario de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquiera de ellos no es inferior al 25%. Exceptuáanse las mezclas con aceite de oliva, admitiéndose - para este último- una proporción mínima del 15%.

④④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 106/001 de 27/03/2001.

☹☹☹ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 273/007 de 31/07/2007.

Decreto N° 4/009 de 2/01/2009.

Decreto N° 94/009 de 16/02/2009.

☹☹☹☹ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 66/008 de 11/02/2008.

17.2.7. Aceite comestible, corte de... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos) denominándose en primer lugar el aceite incluído en mayor proporción y en segundo lugar el de menor proporción. La proporción de este último podrá ser menor de 25%, pudiendo llegar hasta 5% como mínimo.

17.2.8. Aceite parcialmente hidrogenado. Es el que ha sido sometido a los procesos de neutralización, hidrogenación parcial, desodorización y filtración en frío, pudiéndose emplear también el proceso de blanqueo.

**Disposiciones generales para aceites**

17.2.9. Los aceites deben presentarse límpidos a 20°C y contener las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído. Su olor y sabor corresponderán a los mismos.

17.2.10. Prohíbese la elaboración y la comercialización de cualesquiera aceites no expresamente comprendidos en las definiciones precedentes o que no se ajusten a las especificaciones y exigencias previstas en este capítulo.

17.2.11. Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma (incluso el frutado artificial o maceración de frutos) o color, o modificar sus caracteres físicos o químicos, excepto por procesos autorizados.

17.2.12. Se considera aceites ineptos para el consumo:

- a) los que presenten olor, color o sabor extraños o rancios o que contengan aceites de origen mineral;
- b) los aceites refinados que tengan una acidez superior a 0.3%

- expresada en ácido oleico, a excepción del aceite de oliva, que tiene especificaciones especiales;
- c) los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq (miliequivalentes) o 20 meq para el aceite de oliva virgen;
- d) los que contengan más de: 0.005% de jabón, 1.5 p.p.m. de hierro y 0.1 p.p.m. de cobre, plomo y arsénico independientemente;
- e) los que contengan más de 0.05% de sedimento o impurezas insolubles;
- f) los extraídos por solventes no autorizados, o que presenten restos de ellos;
- g) los que contengan más de 0.2% de sustancias volátiles a 105° C;
- h) los aceites de recuperación, excepto el aceite de soja, siempre que haya sufrido una alteración natural. ①

17.2.13. Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles deben estar expresamente autorizados, y procederán de la redestilación de nafta de «topping», con exclusión absoluta de nafta de «cracking». Deben ser incoloros y límpidos, no dejar depósito y no contener agua ni materias extrañas; darán reacción negativa del «ensayo Doctor» y en las pruebas de destilación su punto de sequedad no será mayor de 92° C.

17.2.14. Se reconoce como aceites de: algodón, colza (nabo) girasol, uva, maíz, maní y soja, a los extraídos de las semillas o frutos correspondientes y cuyas características físicas y químicas responden a las de la tabla siguiente:

Aceite	Materia Prima	Índice Saponificación	Índice Refracción 40°C	Índice Yodo Wijs	Insaponificable Eter Petróleo máx. g/Kg	Bellier (mod)	Densidad 20°/20°
Algodón	Gossypium Diversos	189-198	1.458-1.466	99-119	15	19°-21°	0.916-0.926
Soja	Glicine Soja	189-195	1.466-1.470	120-143	15	17°-21°	0.919-0.925
Maíz	Zea Maíz	187-195	1.465-1.468	103-128	28	16°-22°	0.917-0.925
Girasol	Helianthus Anus L.	188-194	1.467-1.469	110-143	15	22°-27°	0.913-0.923
Maní	Arachis hipogea	187-196	1.460-1.465	80-106	10	38°-42°	0.914-0.917
Uva	Vitis Vinífera	188-194	1.4645-1.4688	130-138	20	11°-16°	0.906-0.919
Colza o Nabo	Bassica napus o campestris	168-181	1.465-1.469	94-120	20	22°-26°	0.910-0.920

17.2.15. Las características físicas y químicas que se exige a los aceites de oliva son las siguientes:

Características físicas y químicas	Aceite Virgen	Aceite Refinado
Densidad 25°/25°	0.910	0.915
Índice de acidez	máx. 3.4	máx. 0.3
Índice de refracción a 40° C	1.4603	1.4622
Índice de saponificación	188	197
Índice de Yodo	76	92
Índice de Bellier (mod.)	11°	16°
Escualeno mg/100g	120	650

17.2.16. Los aceites comestibles se deben rotular de acuerdo a la materia prima utilizada en su elaboración, siguiendo la clasificación establecida en los artículos 17.2.2. al 17.2.8. Ej.: aceite genuino de girasol, de maní, etc.. ①① ①①①

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①①①①**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
400	Acido alginico	Minarina y cremas vegetales	10000
300	Acido ascórbico (I-)	Aceites y grasas	Nse
210	Acido benzoico	Emulsiones grasas	1000
330	Acido cítrico	Aceites y grasas	Nse

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 66/008 de 11/02/2008.  
 ①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 4/009 de 2/01/2009.  
 ①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 94/009 de 16/02/2009.  
 ①①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 135/996 de 16/04/1996.  
 Decreto N° 364/001 de 18/09/2001.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
315	Acido eritórbito, ácido isoascórbico	Aceites y grasas	Nse
338	Acido fosfórico, ácido octadecanoico	Aceites y grasas	100
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Emulsiones grasas	Nse
200	Acido sórbico	Emulsiones grasas	Nse
334	Acido tartárico (l+)	Emulsiones grasas	Nse
406	Agar	Minarina y cremas vegetales	10000
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse
342ii	Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato	Aceites y grasas	100
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de	Aceites y grasas	100
403	Amonio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
503i	Amonio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Aceites y grasas	Nse
304	Ascorbilo palmitato de	Aceites y grasas	Nse
320	Butilhidroxianisol, BHA	Aceites y grasas	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Emulsiones grasas	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Aceites y grasas	200
404	Calcio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
302	Calcio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
213	Calcio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
170	Calcio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Aceites y grasas	100
327	Calcio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
203	Calcio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
466	Carboximetilcelulosa sódica	Minarina y cremas vegetales	10000
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Aceites para fritura industrial	10
312	Dodecilgalato	Aceites y grasas	100
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Emulsiones grasas	5000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, y ácido acético (mezcla)	Emulsiones grasas	5000
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Emulsiones grasas	5000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Emulsiones grasas	5000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Emulsiones grasas	5000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Emulsiones grasas	5000
414	Goma arábica, goma acacia	Minarina y cremas vegetales	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Minarina y cremas vegetales	5000
412	Goma guar	Minarina y cremas vegetales	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Minarina y cremas vegetales	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Minarina y cremas vegetales	5000
415	Goma xantano o xántica	Minarina y cremas vegetales	5000
384	Isopropilo citrato de (mezclas)	Minarina y cremas vegetales	100
930	Isopropilo -(mono) citrato de	Minarina y cremas vegetales	100
322	Lecitina	Minarina y cremas vegetales	Nse
461	Metilcelulosa	Minarina y cremas vegetales	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones grasas	Nse
311	Octil galato	Aceites y grasas	100
440	Pectina	Minarina y cremas vegetales	10000
430	Polioxietilen (8) estearato de	Grasas	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Grasas	10000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Grasas	10000

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Grasas	10000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Grasas	10000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Grasas	10000
402	Potasio alginato de	Minarina y cremas vegetales	Nse
303	Potasio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
212	Potasio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
501i	Potasio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
317	Potasio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse
326	Potasio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
202	Potasio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Emulsiones grasas	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Emulsiones grasas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
337	Potasio y sodio tartrato	Emulsiones grasas	Nse
310	Propil galato	Aceites y grasas	100
405	Propilenglicol alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
401	Sodio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
301	Sodio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
211	Sodio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse
500i	Sodio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aceites y grasas	Nse
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono) fosfato de	Aceites y grasas	100
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse
325	Sodio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse
201	Sodio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
319	Ter-butyl hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Emulsiones grasas	100
319	Ter-butyl hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Aceites y grasas	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Aceites y grasas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Aceites y grasas	Nse

## CAPITULO 18

### ALIMENTOS FARINACEOS

#### Sección 1

##### Cereales

##### Definiciones para cereales

- 18.1.1. Cereales. Son los granos comestibles de las gramíneas, tales como: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.
- 18.1.2. Se reconoce, entre otros, los siguientes productos derivados de los cereales:
- a) Cereales inflados. Son los obtenidos por procesos industriales mediante los cuales se rompe el endosperma y se hincha;

- b) Cereales en copos. Son los preparados por tostación de granos limpios acondicionados en forma de láminas y saborizados con concentrado de malta, azúcares, sal y otros ingredientes;
- c) Cereales en hebras, gránulos y otros. Son los preparados con harinas o sémolas de cereales, saborizados con concentrado de malta y azúcares y sometidos a procesos de extrusión-cocción u otros.

- 18.1.3. Arroz. Son los granos provenientes de la especie *Oryza sativa* L.
- 18.1.4. Arroz cáscara, paddy o natural. Es el producto fisiológicamente desarrollado, madura, que conserva las glumelas (cáscara) luego de cosechado.
- 18.1.5. Arroz fisiológicamente desarrollado. El grano que alcanza el estado de desarrollo completo de la variedad (ciclo vegetativo) y está en condiciones de ser cosechado.



- 18.1.6. Arroz elaborado (beneficiado). Es el producto maduro que fue sometido a algún proceso de elaboración y se encuentra desprovisto de cáscara.
- 18.1.7. Se reconoce los siguientes productos y sub-productos derivados del arroz:
- a) arroz descascarado o integral: es el producto del cual sólo se retiran la glumelas (cáscara), manteniéndose intactos el germen, pericarpio (capa externa) y aleurona (capa interna) del grano;
  - b) arroz pulido: es el producto que al ser elaborado se retira el germen, pericarpio y la mayor parte de la capa interna (aleurona) pudiendo presentar granos con estrias longitudinales a simple vista;
  - c) arroz perlado, glaceado o brillado (oleado): es el producto que después de pulido se abriga por fricción con aceite comestible, glucosa y talco o vaselina comercial;
  - d) arroz glutinoso: arroz de variedad especial (*Oryza sativa* L. glutinoso) cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca, que por cocción tienden a adherirse entre sí debido a que están constituidos casi íntegramente de amilopectina;
  - e) arroz parboil o parboiled: es aquel cuyo almidón ha sido totalmente gelatinizado por inmersión del grano con cáscara en agua potable y luego sometido a un tratamiento con vapor de agua a presión y secado; presenta generalmente un color amarillento.
- 18.1.8. Parboilización. Es el proceso hidrotérmico por el cual el arroz con cáscara es sumergido en agua potable a una temperatura superior a 58°C seguido de gelatinización parcial o total del almidón y posterior secado.
- 18.1.9. Se reconoce los siguientes productos de arroz que no presentan el grano entero:
- a) fragmentos de granos: es el producto formado por un mínimo de 90% de granos quebrados y/o arrocín;
  - b) arrocín o puntillas (quirera): es el producto constituido por fragmentos de granos que pasen a través de un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm de diámetro y la harina que se separa durante el pulido o abrigado;
  - c) arroz quebrado: es el producto formado por granos quebrados que quedan retenidos sobre un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm de diámetro.
- 18.1.10. Cebada mondada. Es el grano sano, limpio y en buen estado de conservación de *Hordeum vulgare* L. en sus variedades de consumo humano, privado de sus tegumentos exteriores.
- 18.1.11. Cebada perlada. Es el grano de la cebada mondada al que se le ha dado forma esférica por procedimientos adecuados.
- 18.1.12. Malta o cebada malteada. Es el grano de cebada sometido al proceso de maltación (germinación y secado).
- 18.1.13. Si el cereal sometido a maltación es distinto de la cebada se denomina de acuerdo a su procedencia. Por ejemplo: malta de trigo.
- 18.1.14. Avena laminada. Es el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentado o ligeramente tostado, de las variedades propias de la *Avena sativa* L. con glumas y glumelas no fibrosas.
- 18.1.15. Maíz. Es el grano limpio, sano y en buen estado de conservación del *Zea mays* L., apto para consumo humano.
- 18.1.16. Se reconoce los siguientes productos derivados del maíz:
- a) pororó: es el maíz blanco, de aspecto vítreo, reventón, de grano chico (pisingallo), tostado en forma adecuada, con o sin azúcar;
  - b) sémola de maíz (generalmente llamada harina de maíz): es el producto obtenido por molienda del grano, que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado;
  - c) gofio: es el producto obtenido por torrefacción del polvo fino de la molienda del maíz (farinazo) de las variedades Catete o similares;
  - d) copos de maíz: es el producto preparado a partir de maíz blanco, dentado, limpio, pulido y tostado, adicionado de extracto de malta;
  - e) maíz pelado o descascarado: es el grano entero, desprovisto de cutícula mediante un tratamiento adecuado, lavado y cocido hasta el grado necesario para obtener su ablandamiento y secado;
  - f) maíz pisado: es el proveniente de la molienda gruesa del grano que se utiliza en la preparación de mazamorra, loco y otros.
- 18.1.17. Trigo pan. Es el grano sano, limpio y bien conservado de diversas variedades de *Triticum vulgare* L. o trigo pan, caracterizado por su grano de forma elíptica más o menos redondeado, de color variable entre amarillo rojizo y grisáceo, según las variedades, opaco, de fractura almidonosa, no quebradizo.ⓐ
- 18.1.18. Entre los productos derivados del trigo se reconoce los siguientes:
- a) trigo pisado o partido: es el producto resultante de la trituración del grano mondado, sin envolturas celulósicas, aleurona ni germen;
  - b) salvado o afrecho es el residuo de la molienda integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclada con una parte superficial del albumen;
  - c) germen de trigo.
- Disposiciones generales para cereales**
- 18.1.19. Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse sanos, secos y limpios y la humedad será la adecuada para permitir el almacenamiento sin alteraciones.
- 18.1.20. Queda permitido el pulimento y abrigado de cereales decortezados (arroz, cebada y otros) mediante glucosa, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0.5%. Se admite también el blanqueamiento con anhídrido sulfuroso (máximo 400 mg/kg de cereal) así como el uso de ozono.
- 18.1.21. Los cereales pueden ser sometidos a procedimientos industriales autorizados tales como laminado, soplado, y otros.
- Disposiciones particulares para arroz**
- 18.1.22. Los granos de arroz deben ser duros, secos, libres de sustancias extrañas y parásitos. Deben presentar las siguientes características:
- | Parámetro | Límite    | Condiciones de ensayo    |
|-----------|-----------|--------------------------|
| Humedad   | Máx. 14%  | ISO 712-1985 o ICC 110/1 |
| Cenizas   | Máx. 1.2% | 500/550°C                |
- El porcentaje de humedad que exceda el límite máximo de tolerancia, podrá ser descontado en el peso neto del lote.
- 18.1.23. De acuerdo a su proceso de elaboración, el arroz elaborado se clasifica en los siguientes subgrupos:
- a) arroz pulido;
  - b) arroz integral;

ⓐ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/012 de 28/02/2012.

- c) arroz parboiled pulido;
  - d) arroz parboiled integral.
- 18.1.24. El arroz elaborado se clasifica en los siguientes tipos de acuerdo a sus dimensiones:
- a) tipo largo ancho (doble carolina): es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo/ancho es menor a 3 y cuya longitud media es mayor a 6.5 mm después de pulido;
  - b) tipo largo fino: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo ancho es mayor a 3 y cuya longitud media es de 6 mm o más luego del pulido;
  - c) tipo mediano: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros y cuya longitud media sea de 5 mm a menos de 6 mm luego del pulido de los granos;
  - d) tipo corto: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de los granos enteros y cuya longitud es menor a 5 mm luego de su pulido;
  - e) tipo mezcla: es todo producto que no encuadra en los tipos anteriores, además del producto constituido por la mezcla de dos o más tipos, excepto la situación que sigue: si hubiera mezcla de los tipos largo ancho con largo fino; largo fino, con mediano; y mediano con corto, el tipo del producto será determinado por el tipo inferior de la mezcla.
- 18.1.25. El arroz puede presentar defectos generales o leves o defectos graves.
- 18.1.26. Se reconoce los siguientes defectos generales o leves:
- a) grano dañado: el grano entero sin cáscara y/o pulido que por el proceso de inmersión presenta ruptura en sentido longitudinal así como el grano que explota (pororó);
  - b) grano manchado y/o picado: es el grano entero sin cáscara o pulido que presenta mancha oscura o blancuzca o perforaciones por insectos u otros agentes, observables a simple vista;
  - c) grano amarillo: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que presenta color amarillo;
  - d) grano estriado, rojo o colorado (rajado): es el grano sin cáscara o pulido que presenta coloración rojiza o con estrías de color rojizo;
  - e) grano verde: es el grano fisiológicamente inmaduro, que presenta una coloración verdosa;
  - f) grano yesado: grano entero sin cáscara o pulido que presenta en más de la mitad de su superficie una coloración opaca, aspecto harinoso o semejante al yeso;
- 18.1.27. Se entiende por defectos generales o leves totales a la suma de los defectos generales o leves del arroz.
- 18.1.28. Se reconocen los siguientes defectos graves:
- a) materias extrañas: es el cuerpo o resto de cualquier naturaleza extraña al producto como granos o semillas de otras especies vegetales, suciedades y restos de insectos, entre otros;
  - b) impurezas: son residuos del propio producto como la cáscara y porciones del tallo entre otros (incluye granos sin descascarar);
  - c) grano enmohecido (mofado): es el grano sin cáscara y/o pulido, entero o quebrado, que presenta en todo o en parte, hongos visibles a simple vista;
  - d) grano fermentado o ardido: es el grano entero o quebrado, sin cáscara o pulido que presenta en todo o en parte coloración oscura proveniente del proceso de fermentación;
  - e) grano negro: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que se presenta totalmente ennegrecido por acción excesiva del calor y la humedad (parboiled);
  - f) grano no gelatinizado: es el grano que no cumple con lo especificado en la definición de arroz parboiled.
- 18.1.29. Dentro del subgrupo y tipo al que pertenezca el arroz, se distinguen cinco grados, expresados del 1 al 5 y definidos por el porcentaje de presencia de defectos graves, defectos generales totales o quebrados y arrocín.
- 18.1.30. Se podrá convenir en operaciones de comercio internacional la comercialización de mercadería de calidad inferior a los límites fijados por esta norma con autorización de las autoridades pertinentes.
- 18.1.31. Para la definición del grado del arroz serán considerados los límites máximos de tolerancia de defectos/grado del producto, que están establecidos para los diferentes productos, según los siguientes criterios de clasificación:
- a) defecto grave: aisladamente define el grado del producto;
  - b) defecto general: como defectos generales totales, define el grado del producto; cuando es considerado aisladamente, no define el grado del producto, pero determina el nivel «fuera de norma»; independientemente de la clasificación de defectos generales totales, cuando sobrepasa el límite máximo establecido para cada defecto general la mercadería será considerada calidad inferior.
- 18.1.32. El arroz integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves		Defectos generales totales	Total de quebrados y Arrocín
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec., ferment.		
1	0.25	0.25	4.00	4.00
2	0.50	0.50	8.00	7.50
3	1.00	1.00	14.00	12.50
4	1.50	2.00	22.00	17.50
5	2.00	4.00	34.00	22.50

18.1.33. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

Manchados y picados	máx. 12%
Amarillos	máx. 12%
Estriados	máx. 10%
Yesados	máx. 15%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.34. El arroz parboiled se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso.

Grado	Defectos graves			Defectos generales totales	Total de quebrados y arrozín (máx.)	
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec. ferment. y negros	No gelatinizado		Quebrados	Arrozín
1	0.05	0.30	30.00	2.50	5.00	0.50
2	0.10	0.60	40.00	5.00	8.00	0.75
3	0.15	0.90	50.00	7.50	11.00	1.00
4	0.20	1.20	60.00	10.00	14.00	1.25
5	0.25	1.50	70.00	12.00	17.00	1.50

18.1.35. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

Dañados	máx. 2%
Manchados y picados	máx. 5%
Estriados	máx. 6%
No parboilizados	máx. 0.30%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.36. El arroz parboiled integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves			Defectos generales totales	Total de quebrados y arrozín (máx.)
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec. ferment. y negros	No gelatinizado		
1	0.25	0.30	30.00	3.00	2.50
2	0.50	0.60	40.00	6.00	5.00
3	1.00	0.90	50.00	9.00	7.50
4	1.50	1.20	60.00	12.00	10.00
5	2.00	1.50	70.00	15.00	12.50

18.1.37. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz parboiled integral, considerados aisladamente son:

Dañados	máx. 3%
Manchados y picados	máx. 6%
Estriados	máx. 6%
No parboilizados	máx. 0.30%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.38. El arroz pulido se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves		Defectos generales totales	Total de quebrados y arrozín (máx.)	
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec., ferment.		Quebrados	Arrozín
1	0.25	0.25	4.00	10.00	0.50
2	0.50	0.50	8.00	20.00	1.00
3	1.00	1.00	14.00	30.00	2.00
4	1.50	2.00	22.00	40.00	3.00
5	2.00	4.00	24.00	50.00	4.00

18.1.39. Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz pulido integral, considerado aisladamente son:

Manchados y picados	máx. 12%
Amarillos	máx. 12%
Estriados	máx. 10%
Yesados	máx. 15%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

18.1.40. Los fragmentos de granos de arroz (integral, parboiled, pulido) podrán ser clasificados en las categorías quebrados y arrocín. Deberán presentar los siguientes límites máximos de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

	Quebrados (grado único)	Arrocín (grado único)
Defectos graves y defectos generales totales	15.00	20.00
Cuerpos extraños e impurezas	1.00	5.00

18.1.41. Se aplica al arroz brillante, glucosado, aceitado y otros resultantes de procesos análogos los mismos límites máximos de tolerancia de defectos/grado, especificados para el arroz pulido.

18.1.42. Se clasifica como arroz fuera de norma el arroz elaborado y los fragmentos de granos de arroz que no atiendan las exigencias contenidas en los artículos precedentes.

18.1.43. El arroz fuera de norma podrá ser:

- comercializado como tal, siempre que se encuentre perfectamente identificado y con la identificación colocada en un lugar de destaque, de fácil visualización y de difícil remoción;
- reelaborado, desdoblado y recompuesto, para efectos de su clasificación en grado;
- reembalado y remarcado para efectos de atender las exigencias de la norma.

18.1.44. Además de cumplir con los requisitos generales de rotulación, en el rótulo de cualquier tipo de arroz destinado al consumidor final deberá consignarse la siguiente información:

- nombre del producto;
- subgrupo;
- tipo;
- grado al que pertenece.

18.1.45. Queda prohibida la comercialización para consumo humano de:

- arrocín, puntas de arroz y afrechillo o cáscara de arroz, así como su tenencia en las fábricas de alimentos para uso humano, a excepción de los molinos productores;
- arroz que adolezca de alguna de las siguientes características:
  - mal estado de conservación, incluyendo los procesos de fermentación y enmohecimiento;
  - olor objetable;
  - sustancias nocivas o tenores de micotoxinas superiores a los establecidos en este reglamento.

**Disposiciones particulares para otros cereales**

18.1.46. Para los productos de cebada se admitirá:

	Cenizas
Cebada mondada	3.5%
Cebada perlada	3.0%

18.1.47. La avena laminada debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 13%
Fibra	máx. 2.7%
Cenizas	máx. 2.5%

18.1.48. Los productos de maíz deben cumplir las siguientes exigencias:

	Humedad	Cenizas	Acidez (expr. en SO <sub>3</sub> )	Nitrógeno
Maíz (cereal entero)	máx. 15%	-	-	-
Maíz pisado	máx. 15%	máx. 5%	-	-
Sémola de maíz	máx. 15.5%	máx. 1.6%	máx. 0.2%	mín 1.12%

18.1.49. El germen de trigo debe satisfacer las siguientes características:

Humedad	8 a 15%
Proteína	mín. 23%
Lípidos	mín. 7%
Fibra	máx. 4%
Glúcidos asimilables	30 a 48%
Cenizas	máx. 5%

**Sección 2**

**Harinas y almidones ①**

**Definiciones para harinas y almidones**

18.2.1. Se entiende por harina sin otra especificación el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo, que se ajuste a las exigencias establecidas para el mismo.

18.2.2. Las harinas provenientes de cereales distintos del trigo se denominarán con la expresión «harina de...», seguida del nombre del cereal empleado como materia prima en su preparación. Por ejemplo: harina de maíz, harina de arroz.

18.2.3. Harina integral o de graham. Es el producto total obtenido de la molienda del grano de trigo.

Las harinas integrales provenientes de otros cereales o leguminosas deben designarse con la expresión «harina integral de...», seguida del nombre de la materia prima empleada.

18.2.4. Sémola. Es el albumen (endosperma y perisperma) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de moltura. Cuando este producto es de molienda más fina, intermedia entre la sémola y la harina, se denomina semolín. Cuando la sémola provenga de otro grano se denominará con la expresión «sémola de» seguida del nombre del mismo. Ejemplo: sémola de maíz.

Queda prohibida la denominación de sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias.

18.2.5. Almidón. Es la materia amilácea comestible extraída de los granos (semillas) de las plantas. Se identificará con la denominación «almidón de...» seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: almidón de maíz, almidón de trigo.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 28/004 de 22/01/2004.  
Decreto N° 130/006 de 4/05/2006.  
Decreto N° 155/006 de 31/05/2006.

- 18.2.6. Fécula. Es la materia amilácea extraída de las partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos y rizomas). Se identificará con la denominación «fécula de...» seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: fécula de papas.
- 18.2.7. Fariña. Es la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot*) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.
- 18.2.8. Tapioca. Es el producto obtenido por calentamiento de la fécula de mandioca humedecida y granulada. Cuando se obtenga un producto semejante a la tapioca a partir de otros almidones o féculas, debe identificarse con la denominación «tapioca de...» seguida del nombre del vegetal respectivo.
- 18.2.9. Harina integral de centeno. Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del *Secale cereale* L. con sus envolturas (salvado).
- 18.2.10. Harina de centeno. Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano de centeno sin sus envolturas celulósicas.
- 18.2.11. Harina de arroz. Es el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas de *Oryza sativa* L., en sus distintas variedades.
- 18.2.12. Harina de avena. Es el producto de la molienda del grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de la *Avena sativa* L..

- 18.2.13. Harina de soja o soya. Es el producto de la molienda de las semillas desecadas, limpias y descascaradas de diferentes variedades de *Glycine soja*.
- 18.2.14. Harina de soja desgrasada. Es el producto obtenido de las semillas de soja, por eliminación casi total del aceite por medio de solventes autorizados, molienda y acondicionamiento.
- 18.2.15. Harina de soja o soya con bajo contenido de grasa o harina de soja parcialmente desgrasada. Es la harina producida por la eliminación parcial del aceite de la soja o la reincorporación de aceite o lecitina a la harina desgrasada.
- 18.2.16. Harina de quinoa. Es el producto obtenido por la molienda de semillas desecadas, sanas y limpias, del *Chenopodium quinoa* Wild, privadas de sus tegumentos.
- 18.2.17. Harina de papa (papa deshidratada y molida). Es el producto obtenido de la molienda fina de los tubérculos pelados y desecados del *Solanum tuberosum* L..

**Disposiciones particulares para harina y almidones**

- 18.2.18. La harina deberá satisfacer las siguientes exigencias mínimas:

Proteína (Nx5.7)	mín. 7%
Humedad	máx. 14.5%

①

- 18.2.19. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cinco ceros (00000), cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00) y cero (0), deben responder a las siguientes características:

Harina tipo	Proteína mín g/100g	Humedad máx. g/100g	Cenizas máx. g/100g	Absorción de agua g/100g
00000	8.0	14.5	0.460	56 - 62
0000	8.0	14.5	0.500	56 - 62
000	9.0	14.5	0.650	57 - 63
00	9.0	14.5	0.700	58 - 65
0	9.0	14.5	0.873	60 - 67
Norma de Ensayo	UNIT 945	UNIT-ISO 712	UNIT-ISO 2171	UNIT-ISO 5530-1

①

- 18.2.20. Las harinas para uso industrial se clasifican en panadera, pastera y galletera, de acuerdo al siguiente cuadro:

Requisito	Harina Panadera			Harina Pastera		Harina Galletera			Norma de Ensayo
	A	B	C	A	B	A	B	C	
Cenizas % (m/m)	0.60	0.65	0.70	0,5	0,9	0.7	0.7	0.7	UNIT-ISO 2171
Glúten húmedo % (m/m) mín. (1)	32	28	24	26	36	22	25	29	UNIT 944
Glúten seco % (m/m) mín. (1)	11	9	8	8,5	12	7	8	10	
Sedimentación (ml) mín.	35	30	25	-	-	-	-	-	UNIT-ISO 5529

- (1) Los valores se expresan en base seca.

La presente tipificación se podrá utilizar conjuntamente o en sustitución de la establecida en el artículo 18.2.19. para venta directa a consumidores finales. ①

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 323/995 de 29/08/1995.



18.2.21. Las harinas que se comercialicen para empresas elaboradoras deben ajustarse a los parámetros establecidos en el artículo anterior y mencionar en el rótulo el tipo y designación correspondientes, excepto en aquellos casos en que, de común acuerdo entre las partes, se establezcan otros requisitos de composición o rotulación. ①

18.2.22. Se autoriza a los molinos harineros a elaborar harinas preparadas (adicionadas de ingredientes y aditivos autorizados) o especiales, para usos industriales particulares, respetando los requisitos generales de rotulación. ①

18.2.23. La harina integral o de graham debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 14%
Cenizas	1.8 - 2.1%
Grado de extracción	mín. 85%

①

18.2.24. Los almidones y féculas deben cumplir las siguientes exigencias:

Cenizas (sobre base seca)	máx. 0.2%
Proteína (sobre base seca)	máx. 0.5%
Humedad	máx. 15%

②②

18.2.25. La farinilla debe presentar color blanco, o ligeramente amarillento y no debe dejar residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. Además se debe ajustar a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 15%
Acidez (expresada en SO <sub>3</sub> )	máx. 0.2%
Cenizas	máx. 2%
Almidón	mín. 60%
Cianuros	ausencia

18.2.26. La tapioca se ajustará a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 15%
Materia grasa	máx. 0.2%
Fibra bruta	máx. 0.2%
Cenizas	máx. 0.2%

18.2.27. Las harinas no provenientes de trigo deberán cumplir las exigencias particulares de este capítulo expresadas sobre sustancia seca.

18.2.28. Las harinas de centeno deben cumplir las siguientes condiciones:

	Harina integral de centeno	Harina de centeno
Humedad	máx. 11 %	máx. 11 %
Fibra bruta	máx. 2.5 %	máx. 1.5 %
Cenizas	máx. 2.5 %	máx. 1.8 %

18.2.29. La harina de arroz debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 0,6%

18.2.30. La harina de avena debe tener las siguientes características:

Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 2.2%

18.2.31. La harina de papa tendrá como máximo 12% humedad.

18.2.32. Las harinas de hortalizas (legumbres y otras) se deben rotular con el nombre de las mismas, ya sea puras o en mezclas.

18.2.33. Las harinas de hortalizas tienen las siguientes exigencias de composición expresadas en % m/m de producto:

	Arvejas	Garbanzos	Lentejas	Porotos
Agua máx.	11	12	12.5	12
Lípidos máx.	1.85	6.0	1.2	2.0
Fibra bruta máx.	2.1	3.3	3.7	3.8
Cenizas máx.	2.3	3.0	2.7	2.6

18.2.34. Harinas para sopas y purés. Son las harinas de cereales, legumbres y tubérculos -solos o en mezclas- adicionadas o no de verduras, condimentos y extractos de carne.

18.2.35. En las harinas para sopas y purés se debe indicar en el rótulo la composición de las mezclas.

18.2.36. Las harinas de soja deben presentar las siguientes características:

	Humedad	Materia grasa
Harina de soja	máx. 8%	18 - 20%
Harina de soja parcialmente desgrasada	máx. 8%	4 - 6%
Harina de soja desgrasada	máx. 8%	máx. 1%

18.2.37. La harina de quinoa debe cumplir:

Humedad	máx. 14%
Fibra Bruta	máx. 0,6%
Lípidos	máx. 1%

①①①

### Sección 3 ①①①①

#### Productos panificados

##### Panes

##### Definiciones para panes

18.3.1. Pan. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentada con «masa agria» o levaduras (de panificación, de cerveza, o químicas).

18.3.2. El pan elaborado con otras harinas distintas de la de trigo, o mezclas de ellas, adicionadas de otras sustancias alimenticias o ingredientes complementarios, se designará con el nombre de los agregados que posee que le confieren las características particulares al mismo. Por ejemplo: pan de maíz, pan con chicharrones.

18.3.3. Pan de mesa, francés o de mesa tipo francés. Es el pan poroso, liviano, de miga elástica y homogénea, sabor y olor agradable y de aspecto lustroso, al que se le han practicado cortes antes de hornear.

Cuando se elabora en diferentes formas y tamaños se le puede designar con nombres de fantasía, como ser: pan común, porteño, marsellés, catalán, flauta, felipe, roseta, baguette, mignon y otros.

18.3.4. Pan criollo o pan sobado. Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada, de modo que el glúten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga presenta ojos o vacuolas más pequeñas (o muy pequeñas).

18.3.5. Pan con grasa o pan casero. Es el producto elaborado en la misma forma que el pan criollo, pero con agregado de mayor cantidad de grasas comestibles.

18.3.6. Pan alemán. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable,

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 323/995 de 29/08/1995.

②② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 130/004 de 20/04/2004.

①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/012 de 28/02/2012.

①①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 27/004 de 22/01/2004.

- cerveza, sal, levadura de panificación, de cerveza o química, azúcares y grasas comestibles.
- 18.3.7. Pan de viena o tortuga. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados. Podrá presentarse en distintos formatos. Cuando tiene huevo incorporado a la masa se podrá denominar brioche.
- 18.3.8. Pan de sandwich, pan de molde, pan americano o pan pullman. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, grasas comestibles, levaduras de cerveza o cereales, con o sin leche y con o sin azúcares y aditivos autorizados. Antes de la fermentación, la masa resultante se coloca en moldes especiales untados con grasas comestibles, obteniéndose un pan con abundante miga y poca corteza.
- 18.3.9. Pan integral o pan negro. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria que contiene harina y harina integral, agua potable, sal, grasa comestible y con o sin concentrado de malta.
- 18.3.10. Pan con salvado o de salvado. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria, que contiene harina y salvado de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible y con o sin concentrado de malta.
- 18.3.11. Pan de graham. Es el producto elaborado por cocción de una masa fermentada espontáneamente, elaborada en forma mecánica, que contiene una mezcla de harina y harina de graham molienda gruesa, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible.
- 18.3.12. Pan con centeno o de centeno. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina y harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras.
- 18.3.13. Pan con centeno integral. Es el producto elaborado de igual forma que el pan con centeno, pero con la utilización de harina integral de centeno.
- 18.3.14. Pan malteado. Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, con diferente proceso de amasado, al que se le incorpora concentrado de malta.
- 18.3.15. Pan con especias o de especias o pan con vegetales. Es el pan que reúne las condiciones del art. 18.3.1. al que se incorporan especias tales como comino, amapola, sésamo, o vegetales tales como zanahoria, espinaca, cebolla, ajo, etc. Cuando contenga una sola especia o vegetal se denominará como «pan con...» o «pan de...» seguido del nombre de la especia o vegetal. ①
- 18.3.16. Pre-pizza o masa para pizza. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada por levaduras y obtenida por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina y agua potable o leche, con o sin sal y aceite comestible y cubierta con salsas apropiadas.
- 18.3.17. Pan de campaña o galleta de campaña. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, elaborada en forma mecánica y constituida por una mezcla de harina y agua potable, con o sin sal y con o sin levadura. Se presenta en forma de bollos, ligeramente marrones en la parte externa y blancos en la interna.
- 18.3.18. Tostadas. Es el producto que resulta de tostar panes de distintos tipos, en rebanadas.
- 18.3.19. Pan dulce. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentada con masa agria o levadura. ①②
- 18.3.20. Budín o torta. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, sal, con o sin miel, leudada con agentes químicos.
- 18.3.21. Budín de frutas o inglés. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, fruta confitada, deshidratada o seca y sal, con o sin miel, leudada con agentes leudantes químicos. ①②
- 18.3.22. Pan rallado o molido. Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, con el agregado o no de especias.

**Disposiciones particulares para panes**

18.3.23. Los panes cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

Denominación	Humedad	Ingred. con límites	Límite para el ingrediente	Acidez (expresada como ácido láctico)
Pan de mesa	máx. 35%	-	-	máx. 5%
Pan criollo	-	Materia grasa	máx. 2% s/prod. terminado	-
Pan con grasa	-	Materia grasa	mín. 4% s/prod. terminado	-
Pan de sandwich	-	Materia grasa	máx. 1% s/prod. terminado	-
Pan integral	-	Harina integral	mín. 30% s/total de harina	máx. 0.7%
Pan con salvado	-	Salvado de trigo	mín. 20% s/total de harina	-
Pan de graham	-	Harina de graham molienda gruesa	mín. 30% s/total de harina	máx. 0.7%
		Materia grasa	máx. 3% s/prod. terminado	
Pan con centeno	-	Harina de centeno	mín. 30% s/total de harina	-
Pan con centeno integral	-	Harina integral de centeno	mín. 20% s/total de harina	-
Pan de campaña	máx. 35%	-	-	máx. 1%
Tostadas	máx. 7%	-	-	-
Pan dulce	máx. 32%	Frutas	mín. 20% s/prod. terminado	-
		Huevos	mín. 5% s/prod. terminado	
Budín de frutas	máx. 30%	Frutas	mín. 25% s/prod. terminado	-
		Huevos	mín. 7% s/prod. terminado	

①②

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 28/004 de 22/01/2004.  
 ② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 153/001 de 3/05/2001.

18.3.24. El pan de mesa debe tener un máximo de cenizas totales de 3.5% sobre base seca, y una acidez no mayor al 0.5%, expresada como ácido láctico.

18.3.25. El pan rallado se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto prohibiéndose rallar o moler pan de devolución.

Se debe expender en envase cerrado, de material impermeable y debidamente rotulado. Debe tener asimismo un máximo de humedad de 12% y un máximo de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de 0.1%.

18.3.26. Al budín se le puede incorporar otros ingredientes como ser: cereales tostados o insuflados, trozos de chocolate, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros que le confieran al producto características propias bien definidas.

Cuando se comercialice fuera del establecimiento elaborador debe estar contenido en envase cerrado y con el rotulado correspondiente, debiendo indicarse el nombre «budín de...» o «con...» (y aquí el nombre del o de los ingredientes complementarios que le confieren la o las características propias del producto).

**Productos de galletería**

**Definiciones para productos de galletería**

18.3.27. Galleta. Con nombre genérico se entiende el producto obtenido por cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborada mecánicamente y constituida por harina, agua potable, con o sin grasa comestibles, con o sin sal.

18.3.28. Se puede distinguir las siguientes galletas:

- a) Galleta marina o marinera o de molde. Es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de globos.
- b) Galleta malteada. Es una galleta de molde, adicionada de concentrado de malta.
- c) Galleta de hojaldre u hojaldrada. Es la que se elabora superponiendo hojas de masa sobada con manteca o grasa comestible, con un espesor de aproximadamente 1 cm.
- d) Galleta de salvado. Es la que se elabora con una mezcla de harina y salvado de trigo.
- e) Galleta integral. Es la que se elabora con una mezcla de harina y harina integral.

18.3.29. De acuerdo a los ingredientes complementarios que se incorporen a las galletas, estas se identificarán con la denominación «galleta de...», seguida del nombre de sus componentes. Por ejemplo: galletas de aceite.

18.3.30. Grisín. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, amasada mecánicamente, y elaborada con harina, agua potable, grasas comestibles, con o sin sal, con o sin concentrado de malta y con o sin azúcares y otros ingredientes y aditivos autorizados. Se presentan en forma de cilindros delgados con escasa miga.

18.3.31. Grisín integral. Es el grisín elaborado con una mezcla de harina y harina integral.

18.3.32. Galletitas. Son diversos productos de formas variadas obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otra, o sus mezclas, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, miel, huevos, leche, fruta confitada (deshidratada o seca), quesos, trozos de chocolate, coco rallado, leudante u otros ingredientes complementarios y sal.

18.3.33. Oblea o waffle. Es el producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, de una masa elaborada con harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca, huevos y sal. ①

18.3.34. Alfajor. Es el producto obtenido de la unión de dos o más tapas de galletitas, batidos o similares, con preparados alimenticios (relleno), pudiendo o no estar total o parcialmente revestidos por coberturas o baños de repostería y otros ingredientes y contener dulces, maní, almendras, coco rallado y otros.

**Disposiciones particulares para productos de galletería**

18.3.35. Los productos de galletería cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

Denominación	Humedad	Ingred. con límites	Límite para el ingrediente
Galleta	máx. 5%	-	-
Galleta de salvado	-	salvado	mín. 20% s/total harina
Galleta integral	-	harina integral	mín. 30% s/total harina
Grisín	máx. 5%	-	-
Grisín integral	-	harina integral	mín. 30% s/total harina

18.3.36. Las galletitas podrán presentarse en forma unitaria o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán estar total o parcialmente revestidas por coberturas o baños de repostería.

La humedad en el producto terminado tendrá valores característicos según el tipo de galletita, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

18.3.37. Las obleas se presentarán en piezas de forma geométrica más o menos regulares, aisladas o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán ser total o parcialmente revestidas por cobertura o baños de repostería.

18.3.38. Las obleas o waffles en el producto terminado tendrá valores de humedad característicos según el tipo de oblea, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

18.3.39. Los ingredientes de las tapas del alfajor podrán ser: harinas, azúcares, agua, grasas comestibles o manteca, leche, huevos, féculas o almidones, leudantes, cacao, miel e ingredientes complementarios.

18.3.40. El alfajor bañado deberá tener una cobertura que cubra más del 50% de la superficie total del producto.

**Facturas**

**Definiciones para facturas**

18.3.41. Factura común con grasa. Es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada con harina, agua potable, sal, grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche y con o sin rellenos.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros.

Pueden contener distintos rellenos: dulces, quesos, fiambres, etc.

18.3.42. Factura de manteca. Es el producto de diversas formas y tamaños elaborado por cocción de una masa fermentada hecha con harina, agua, levadura, sal, azúcar, manteca, con o sin huevos, y con o sin el agregado de aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, mantequillas, pan de leche, berlinesas, roscas, etc.

Pueden contener distintos rellenos y decorados, como cremas, dulces, frutas escurridas, etc.

18.3.43. Factura de masa danesa. Es el producto de diversas formas y tamaño que se obtiene de la cocción de una masa elaborada con los mismos ingredientes que la factura dulce, pero en distintas proporciones y con distinto proceso de elaboración. Pueden contener distintos rellenos o decorados.

Se venden con el nombre de media luna, pañuelitos, roscas, moñitas, tiritas, etc.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 320/001 de 14/08/2001.

**Productos de confitería****Definiciones para productos de confitería**

- 18.3.44. Masa real o factura seca. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, azúcares, agua potable, huevos y leudantes. Podrán contener también leche, féculas o almidones, cacao, miel, sal y sustancias aromatizantes. Se pueden rellenar o decorar con fruta escurrida, dulces, jaleas, coco rallado, etc.

Esta factura se vende con el nombre de ojitos, polvorones, mandiocas, tiras, pasta frola, etc.

- 18.3.45. Batido. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido, compuesta de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. Podrá contener también: miel, sal, agua potable, leche, aceite, manteca y sustancias aromatizantes. Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, frutas confitadas, etc..

Este producto se expende con el nombre de: plantillas, vainillas, yo-yo, mantecados, bizcochuelo, planchas para arrollados, biscotelas, magdalenas, etc.. ①

- 18.3.46. Merengue. Es el producto obtenido por la cocción de un batido de clara de huevo y azúcares, con o sin el agregado de sustancias aromatizantes, con o sin sal y con o sin almidones o féculas. Cuando contiene almendras o maní se denomina amaretti.

Se expende en distintas formas como ser: merengues, besitos de merengue, discos, tapas, etc.

- 18.3.47. Napoleón. Es el producto obtenido de la cocción de una masa elaborada con harina, azúcares, con o sin azúcar rubio, agua potable y leudantes.

- 18.3.48. Masa de hojaldre. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible o manteca, agua potable, sal, con o sin huevo, con o sin azúcar y con o sin leudantes. Se podrá utilizar para rellenos y decorados: dulces, jaleas, cremas, coberturas y frutas.

Este producto se vende con el nombre de palmitas, milhojas, cañones, jesuitas, tartaletas, etc.

- 18.3.49. Masa de bombas. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, agua potable, manteca o grasa comestible, huevos, sal y con o sin leudantes. Se podrá utilizar rellenos y decorados de cremas, dulces, coberturas, azúcar, etc.. Este producto se expende con el nombre de bombas, roscas varias, etc..

- 18.3.50. Masa seca o masa alemana. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, manteca, azúcares, huevos, almidones y féculas, con o sin leudantes y con o sin el agregado de sustancias aromatizantes. Se podrá utilizar rellenos o decorados de dulces, cremas, jaleas, coberturas, etc.

**Disposiciones generales para productos panificados**

- 18.3.51. Los productos panificados detallados en esta sección, envasados o no, deben presentarse con su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteración por crecimiento microbiano (por ejemplo: rope).

Se deberán tomar las medidas higiénicas adecuadas en los establecimientos elaboradores a efectos de prevenir la contaminación y proliferación microbiana antes mencionada.

- 18.3.52. El pan y todos los productos panificados deberán expendirse envasados y rotulados por el fabricante, de acuerdo a las normas generales de rotulación.

Se exceptúa de esta disposición aquellos productos que se expendan en el propio establecimiento elaborador (panaderías y confiterías con planta de elaboración).

Todos los tipos de pan que se expendan en rodajas, sin excepción, deberán presentarse en envases cerrados y debidamente rotulados.

- 18.3.53. Los productos panificados comprendidos en esta sección podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente. ②③

- 18.3.54. Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrarán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivos comprendidos en la lista general de aditivos alimentarios.

- 18.3.55. En el relleno y decoración de facturas, productos de confitería y galletitas se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimentarios.

- 18.3.56. Se autoriza la coloración de la masa de: pan dulce, budín inglés, galletitas y productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.

Se permite el uso en el pan dulce y en el budín inglés de fruta confitada coloreada con colorantes autorizados en la lista general de colorantes.

**Sección 4****Productos de fideería****Definiciones para productos de fideería**

- 18.4.1. Productos de fideería. Son los obtenidos por empaste y amasado mecánico con agua potable, de sémola, semolín o harina, que no han sufrido fermentación, adicionados o no de huevos, hortalizas y aditivos autorizados en el capítulo respectivo. Se los ha moldeado con formas características que podrán figurar en la denominación.

- 18.4.2. Pastas frescas o fideos frescos. Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola, semolín o harina con agua potable, que no han sufrido desecación luego de su moldeo.

- 18.4.3. Pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones o con otras hortalizas. Son los productos a los que durante el empaste y amasado mecánico se les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, frescos, en conserva o deshidratados (previa rehidratación).

- 18.4.4. Pastas al huevo o fideos con huevo o al huevo. Son los productos que durante la elaboración son incorporados de por lo menos 2 yemas de huevo por kilogramo de sémola o harina empleada.

- 18.4.5. Pastas o fideos secos. Son los productos definidos en 18.4.1. que han sido sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

- 18.4.6. Fideos triturados o molidos. Son el producto de la trituración o molienda de fideos.

- 18.4.7. Masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares. Es el producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles o manteca, cortadas con las formas adecuadas y envasadas.

**Disposiciones particulares para productos de fideería**

- 18.4.8. La acidez de las pastas frescas no excederá de 0.45% (m/m) expresada como ácido láctico y su contenido de agua máximo será de 30%, exceptuándose a los ñoquis para los cuales se admite hasta un 50%(m/m) de contenido acuoso.

- 18.4.9. Los fideos o pastas frescas deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración, a menos que hayan sido sometidas a un tratamiento de pasteurización y envasado al vacío, las que deberán conservarse en refrigeración, así como las pastas frescas rellenas. ②③

- 18.4.10. Las mezclas preparadas para rellenar pastas deberán utilizarse dentro de las 24 horas de elaboradas y durante ese período se mantendrán siempre en refrigeración.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 279/999 de 14/09/1999.

②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 21/001 de 23/01/2001.

②③④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.

18.4.11. Queda prohibida la adición de colorantes como refuerzo de la coloración propia de pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones o con otras hortalizas. El examen microscópico de las pastas cocidas demostrará la distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas características del mismo.

Se rotularán: «Fideos a la espinaca o con espinacas, con acelga, al tomate», etc..

18.4.12. Las pastas al huevo deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0.04% calculado sobre base seca. Simultáneamente el contenido de proteínas solubles debe ser el que corresponde a un mínimo de 2 huevos.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de los colorantes naturales autorizados en la lista general correspondiente, debiendo declararse los mismos en la rotulación.

18.4.13. El contenido de agua de las pastas o fideos secos no debe ser superior al 14% (m/m) y su acidez no mayor de 0.45% expresada en ácido láctico.

18.4.14. Las fábricas de fideos secos están autorizadas para proceder a la trituration o molienda de fideos siempre que estos reúnan iguales condiciones que las referidas a fideos y estén en buenas condiciones higiénico-sanitarias. El producto resultante será rotulado: fideos triturados o fideos molidos.

En el envase de los productos comprendidos en este artículo se prohíbe la mención de la palabra «sémola».

18.4.15. Serán consideradas no aptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias.

18.4.16. La masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares debe conservarse en refrigeración.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
260	Acido acético	Productos panificados	Nse
300	Acido ascórbico (I-)	Harina	Nse
300	Acido ascórbico (I-)	Productos panificados	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos panificados	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Harina	Nse
620	Acido glutámico (I(+)-)	Productos panificados	Nse
626	Acido guanílico	Productos panificados	Nse
630	Acido inosínico	Productos panificados	Nse
353	Acido metatartárico	Productos panificados	Nse
280	Acido propiónico	Tapas de empanadas	2000
280	Acido propiónico	Productos panificados	2000
200	Acido sórbico	Pastas rellenas	1000
200	Acido sórbico	Tapas de empanadas	1000
200	Acido sórbico	Productos panificados	1000
334	Acido tartárico (I+)	Productos panificados	Nse
927	Azodicarbonamida	Harina	45
928	Benzoilperóxido	Harina	60
263	Calcio acetato de	Productos panificados	Nse
302	Calcio ascorbato de	Harina	Nse
302	Calcio ascorbato de	Productos panificados	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Pastas	Nse
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Tapas de empanadas	Nse
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Productos panificados	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos panificados	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5
450vii	Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Productos panificados	5000P2O5
282	Calcio propionato de	Tapas de empanadas	2000
282	Calcio propionato de	Productos panificados	2000
203	Calcio sorbato de	Productos panificados	1000
203	Calcio sorbato de	Tapas de empanadas	1000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Pastas	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos panificados	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Tapas de empanadas	Nse
430	Polioxietilen (8) estearato de	Tapas de empanadas	Nse
430	Polioxietilen (8) estearato de	Productos panificados	Nse

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.  
Decreto N° 276/000 de 27/09/2000.  
Decreto N° 21/001 de 23/01/2001.  
Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Productos panificados	Nse
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Productos panificados	Nse
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Tapas de empanadas	Nse
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Tapas de empanadas	Nse
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Productos panificados	Nse
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Tapas de empanadas	Nse
261i	Potasio acetato de	Productos panificados	Nse
303	Potasio ascorbato de	Harina	Nse
303	Potasio ascorbato de	Productos panificados	Nse
317	Potasio eritorbato de	Productos panificados	Nse
317	Potasio eritorbato de	Harina	Nse
628	Potasio guanilato de	Productos panificados	Nse
632	Potasio inosinato de	Productos panificados	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos panificados	Nse
283	Potasio propionato de	Productos panificados	2000
283	Potasio propionato de	Tapas de empanadas	2000
202	Potasio sorbato de	Pastas rellenas	1000
202	Potasio sorbato de	Tapas de empanadas	1000
202	Potasio sorbato de	Productos panificados	1000
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Productos panificados	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Productos panificados	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Productos panificados	Nse
262i	Sodio acetato de	Productos panificados	Nse
301	Sodio ascorbato de	Harina	Nse
301	Sodio ascorbato de	Productos panificados	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos panificados	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos panificados	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Productos panificados	Nse
316	Sodio eritorbato de	Productos panificados	Nse
316	Sodio eritorbato de	Harina	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos panificados	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Tapas de empanadas	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Pastas	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos panificados	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Productos panificados	Nse
281	Sodio propionato de	Productos panificados	2000
281	Sodio propionato de	Tapas de empanadas	2000
201	Sodio sorbato de	Productos panificados	1000
201	Sodio sorbato de	Pastas rellenas	1000
201	Sodio sorbato de	Tapas de empanadas	1000
491	Sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse
491	Sorbitán monoestearato de	Productos panificados	Nse
494	Sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse
494	Sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse
495	Sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse
495	Sorbitán monopalmitato de	Tapas de empanadas	Nse

**CAPITULO 19**

**ALIMENTOS AZUCARADOS**

**Sección 1**

**Azúcares**

**Definiciones para azúcares**

- 19.1.1. Azúcares. Son los edulcorantes naturales y entre ellos se identifica la sacarosa, glucosa, levulosa (fructosa), lactosa y maltosa.
- 19.1.2. Azúcar. Es la sacarosa natural extraída de caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o remolacha azucarera (Beta vulgaris L., variedad rapa), mediante procedimientos tecnológicamente aceptables.
- 19.1.3. Azúcar crudo o morena (rubia y negra). Es el producto cristalizado, obtenido de la caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o de remolacha azucarera (Beta vulgaris), constituido esencialmente por cristales de sacarosa sueltos recubiertos por jarabe.
- 19.1.4. Azúcar blanco. Es el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituido principalmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos apropiados.
- 19.1.5. Azúcar cande. Es el producto obtenido por cristalización lenta que se presenta en cristales prismáticos, voluminosos, transparentes y duros.
- 19.1.6. Melaza de caña. Es el jarabe denso de color oscuro, obtenido como subproducto final de la cristalización del azúcar.
- 19.1.7. Jarabe o almíbar. Es el líquido límpido e incoloro que se obtiene por disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable.

**Disposiciones particulares para azúcares**

- 19.1.8. El azúcar crudo presenta color amarillento o pardo, es pegajoso al tacto y soluble casi totalmente en agua, resultando una solución amarillenta y turbia.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Polarización	94.0 a 99.0 S
--------------	---------------

El factor de seguridad, según Norma UNIT 332 no debe sobrepasar los valores indicados en la tabla N° 1 de la citada norma, para cada valor de polarización. La humedad debe ser tal que el factor de seguridad máximo sea el indicado en la citada norma.

- 19.1.9. En azúcar blanco responde a las siguientes exigencias:

Polarización (según Norma UNIT 331)	mín. 99.0° S
Cenizas (mét. conductimétrico según Norma UNIT 337)	máx. 0.1% m/m
Humedad (según norma UNIT 313)	máx. 0.1% m/m
Color de los cristales (según Norma UNIT 329)	máx. 6
Color en solución (Norma UNIT 320)	máx. 150

- 19.1.10. Se entiende por azúcar blanco refinado o calidad 1 el azúcar blanco obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra, que responde a las siguientes exigencias:

Polarización	mín. 99.7° S
Cenizas (mét. conductimétrico)	máx. 0.04% m/m
Color de los cristales (norma UNIT)	máx. 1
Color en solución (norma UNIT)	máx. 60
Humedad	máx. 0.1% m/m

- 19.1.11. Se distingue los azúcares blancos de calidad 2 y 3, que presentan las siguientes características:

	Calidad 2	Calidad 3
Polarización (°S)	mín. 99.5	mín. 99.0
Humedad (%)	máx. 0.1	máx. 0.1
Cenizas (%)	máx. 0.04	máx. 0.1
Color solución (norma UNIT)	máx. 60	máx. 150

El azúcar blanco de grado de calidad 3 sólo puede destinarse a uso industrial.

- 19.1.12. El azúcar cande debe presentar las siguientes características:

Polarización	mín. 99.9°
Color en solución (norma UNIT)	máx. 50
Color de los cristales (norma UNIT)	0
Cenizas	máx. 0.009% m/m

- 19.1.13. Se entiende por azúcar moldeado (pan o en cubos), el producto obtenido por presión o vaciado a partir de azúcar blanco de calidad 1.

Humedad	máx. 0.06% m/m
---------	----------------

- 19.1.14. Se entiende por azúcar impalpable, en polvo, flor o glacé, el azúcar blanco finamente dividido, obtenido por pulverización de azúcar de calidad 1, con adición de alguno de los siguientes agente antihumectantes permitidos:

- a) almidón, máximo 5% (m/m);
- b) carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, estearato de magnesio, dióxido de silicio, gel de sílice deshidratado, silicato de calcio, trisilicato de magnesio, silicoaluminato sódico cálcico, solos o en mezclas que no superen la cantidad máxima de 1.5% (m/m).

- 19.1.15. Se permite el agregado al azúcar blanco de anhídrido sulfuroso, de acuerdo a lo establecido en la lista positiva de aditivos.

- 19.1.16. La melaza de caña debe responder a las siguientes exigencias:

Sólidos refractométricos	mín. 75% m/m
Azúcares reductores, expresado en glucosa (sobre base seca)	máx. 35% m/m
Azúcares totales (glucosa + sacarosa)	mín. 50% m/m

- 19.1.17. Se distingue los siguientes tipos de jarabe o almíbar, de acuerdo a su concentración de sólidos solubles:

- a) muy diluído, cuando presenta entre 10 y 14° Brix;
- b) diluído, ligero o liviano, entre 14 y 18° Brix;
- c) común o simplemente almíbar, entre 18 y 22° Brix;
- d) concentrado, de 22° Brix en adelante.

**Azúcares de hidrólisis de polisacáridos**

**Definiciones para azúcares de hidrólisis de polisacáridos**

- 19.1.18. Azúcares de hidrólisis de polisacáridos. Con este nombre genérico se denominan los productos alimenticios de sabor

dulce obtenidos por hidrólisis ácida, ácido-enzimática o enzimática, de polisacáridos procedentes de maíz u otras materias primas de uso autorizado, pudiendo ser ésta completa o incompleta y con posibilidad de posteriores procesos tecnológicos. Se reconoce los tipos que se describe a continuación.

- 19.1.19. Jarabe de glucosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula que se presenta como una solución acuosa concentrada y purificada.
- 19.1.20. Jarabe de glucosa deshidratado o sólidos de jarabe de glucosa. Es el jarabe de glucosa del que se ha retirado casi la totalidad del agua.
- 19.1.21. Jarabe de alta fructosa. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de refinación.
- 19.1.22. Jarabe de glucosa-fructosa. Es el producto que se obtiene por mezcla de jarabe de glucosa con distintas proporciones de jarabe de alta fructosa.
- 19.1.23. Dextrosa anhidra o glucosa anhidra (glucosa). Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.
- 19.1.24. Dextrosa monohidrato o glucosa monohidrato. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinamiento y cristalización que contiene una molécula de agua de cristalización.
- 19.1.25. Fructosa anhidra o fructosa en polvo. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de purificación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.
- 19.1.26. Dextrinas y maltodextrinas. Son los productos obtenidos por hidrólisis incompleta del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.
- 19.1.27. Jarabe de maltosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.
- 19.1.28. Sólidos de jarabe de maltosa o jarabe de maltosa deshidratado. Es el jarabe de maltosa del que se ha retirado la casi totalidad del agua.

**Disposiciones particulares para azúcares de hidrólisis de polisacáridos.**

- 19.1.29. El jarabe de glucosa se presenta como un producto incoloro o ligeramente amarillento, que debe responder a las siguientes características:

		Norma de ensayo
Sólidos refractométricos	mín. 70% m/m	CIRF E-54 (*)
Azúcares reductores (dextrosa equivalente) en glucosa sobre base seca)	mín. 30% m/m	CIRF E-26
Cenizas (base seca)	máx. 1.0% m/m	CIRF E-6
Anhídrido sulfuroso	máx. 40 mg/kg	CIRF E-66
Anhídrido sulfuroso en jarabe destinado a confituras	máx. 150 mg/kg	CIRF E-66

(\*) CIRF: Corn Industries Research Foundation

- 19.1.30. El jarabe de glucosa deshidratado se presenta como un polvo blanco de sabor dulce. Debe responder a las exigencias establecidas en el artículo precedente, excepto:

Humedad (CIRF E-46 y E-42)	máx. 7% m/m
----------------------------	-------------

- 19.1.31. El jarabe de glucosa-fructosa debe presentarse como un líquido incoloro o ligeramente amarillento. Deben responder a las siguientes características:

Sólidos refractométricos	mín. 78% m/m
Anhídrido sulfuroso	máx. 40 mg/kg

- 19.1.32. El jarabe de alta fructosa debe presentarse como un líquido incoloro, transparente, de baja densidad, de sabor dulce intenso. De acuerdo a su composición (m/m) se pueden clasificar del siguiente modo:

Tipo de jarabe	Fructosa Mín. (*)	Mono-sacáridos Mín. (*) (CIRF E-61)	Otros sacáridos Máx. (*) (CIRF E-61)	Sólidos refractométricos Mín. (CIRF E-54)
1ra. gen.	42%	92%	7%	70%
2da. gen.	55%	95%	5%	75%
3ra. gen.	90%	98%	2%	78%

(\*) Estos valores están expresados en base seca.

Todos los tipos deben responder a las siguientes especificaciones:

Cenizas sulfatadas	máx. 0.5% g/Kg
Anhídrido sulfuroso	máx. 10 mg/Kg

- 19.1.33. La dextrosa anhidra debe presentarse como un polvo blanco cristalino de reacción neutra. Debe responder a las siguientes exigencias:

Aspecto de la solución al 50%	Transparente e incoloro
Sólidos totales	mín. 98% m/m
Azúcares reductores (en base seca)	98.5% m/m
Cenizas sulfatadas (en base seca)	máx. 0.25% m/m

- 19.1.34. La glucosa monohidratada (glucosa monohidrato) se presenta en forma de polvo blanco y debe responder a las características de la dextrosa anhidra a excepción del contenido de humedad que no debe ser superior a 10% (m/m).

- 19.1.35. La fructosa anhidra no contiene agua de cristalización y se debe presentar en forma de polvo blanco cristalino y responder a las siguientes exigencias:

Fructosa (sobre base seca)	mín. 99.5% m/m
Glucosa (método enzimático)	máx. 0.1% m/m
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	máx. 0.5% m/m

- 19.1.36. Las dextrinas y maltodextrinas pueden presentarse en forma de polvos blancos o amarillentos o de jarabes concentrados, transparentes e incoloros. Deben responder a las siguientes exigencias:

	Dextrinas	Maltodextrinas
Sólidos totales m/m líquido	mín. 70%	mín. 70%
Humedad m/m, polvo	máx. 7%	máx. 7%
Azúcares reductores m/m (base seca) polvo	máx. 10%	máx. 20%
Azúcares reductores m/m (base seca) líquido (CIRF E-26)	-	máx. 20%
Cenizas (base seca) (CIRF E-6)	máx. 1.0%	máx. 1.0%

- 19.1.37. El jarabe de maltosa se presenta como un líquido, espeso y transparente. Debe responder a las siguientes exigencias:

Sólidos totales	mín. 70% m/m
Maltosa (por HPLC)	mín. 35% m/m
Cenizas (base seca)	máx. 1.0% m/m

19.1.38 El jarabe de maltosa deshidratado se presenta como un polvo blanco o amarillento. Debe responder a las exigencias del jarabe de maltosa excepto en el contenido de humedad que no debe ser superior a 7% (m/m).

**Lactosa**

**Definiciones para lactosa**

19.1.39. Lactosa. Es el glúcido obtenido del suero de leche.

**Disposiciones particulares para lactosa**

19.1.40. La lactosa puede presentarse en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización, o una mezcla de ambas formas. Debe responder a las exigencias siguientes:

Lactosa (sobre base seca)	mín. 99% m/m
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	máx. 0.3% m/m
Pérdida por desecación (16 horas a la temperatura de 120°C.)	máx. 6% m/m
pH de la solución al 10% m/m	4.5 - 7.0

**Sección 2**

**Miel y Productos Relacionados**

**Miel ①**

**Definiciones para miel**

19.2.1. Miel. Es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. ①

**Disposiciones generales para la miel**

19.2.2. Las características sensoriales de la miel serán las siguientes:

- a) color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro, pero uniforme en todo el volumen del envase que la contenga;
- b) sabor y aroma característico, libre de sabores y aromas extraños;
- c) consistencia fluída, viscosa o cristalizada, total o parcialmente.

No debe presentar indicios de fermentación ni ser efervescente. Debe presentar una actividad diastásica mínima de 8 en la escala de Gothe, a excepción de las mieles con bajo contenido enzimático que deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente al 3 en la escala de Gothe, siempre que el contenido de hidroximetil furfural no exceda a 15 mg/kg.

En todos los casos el contenido máximo de hidroximetil furfural será de 40 mg/kg.

Todos los tipos de miel deben cumplir además:

Reacción de Lund, precipitado mín. 1.5 ml en 24 horas.  
Reacción de Fiehe negativo dentro de las primeras 24 horas. ①

19.2.3. Se prohíbe en forma expresa el agregado de aditivos a la miel. ①

19.2.4. Se permite la comercialización de miel a granel, la que solo puede ser fraccionada en establecimientos habilitados para ese fin. ①

**Disposiciones particulares para miel**

19.2.5. De acuerdo a su origen, las mieles se clasifican en:

- a) miel de flores, es la obtenida principalmente de los néctares de las flores, la que puede ser unifloral (o monofloral) si procede de flores de una misma familia, género o especie, o multifloral;
- b) miel de mielada, es la obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas, que se encuentran sobre ellas. ①②

19.2.6. La miel, según su origen, debe cumplir además las siguientes exigencias:

	Miel de flores m/m	Miel de mielada o mezcla m/m
Azúcares reductores (expresado en azúcar invertido)	mín. 65%	mín. 60%
Humedad	máx. 20%	máx. 20%
Sacarosa aparente	máx. 5%	máx. 10%
Dextrinas	máx. 5%	máx. 5%
Cenizas	máx. 0.6%	máx. 1%
Acidez libre	máx. 40 meq/g	máx. 40 meq/g
Sólidos insolubles en agua (se exceptúa la miel prensada en la que se tolera hasta 0.5% de sólidos insolubles en agua).	máx. 0.1%	máx. 0.1%

①②

19.2.7. De acuerdo al procedimiento de obtención, las mieles se clasifican en:

- a) miel escurrida, es la obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas;
- b) miel prensada, es la obtenida por prensado de los panales sin larvas;
- c) miel centrifugada, es la obtenida por centrifugación de los panales desoperculados sin larvas;
- d) miel filtrada, es la que ha sido sometida a un proceso de filtración, sin perder su poder nutritivo. ①②

19.2.8. Según su presentación se distinguen los siguientes tipos:

- a) miel, es la miel en estado líquido, cristalizado, o una mezcla de ambas;
- b) miel en panales o miel en secciones, es la miel almacenada por las abejas en alvéolos operculados de panales nuevos, contruídos por ellas mismas, que no contengan larvas, y comercializada en panal entero o secciones de tales panales;
- c) miel con trozos de panal, es la que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas;
- d) miel cristalizada o granulada, es la que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa;
- e) miel cremosa, es la que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que haga fácil de untar. ①②

19.2.9. La miel fraccionada, acondicionada en envases herméticos, así como la miel a granel, debe rotularse de acuerdo a los requisitos generales de rotulación, pudiendo agregarse en la denominación el tipo a que pertenece según los artículos 19.2.5., 19.2.7. y 19.2.8.. En el caso en que se trate de miel de flores, podrá denominarse de acuerdo a la flor que proporciona la parte principal de néctar, siempre que los caracteres sensoriales (sabor y aroma) sean los propios de la flor de origen. ①②

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 105/001 de 27/03/2001.

①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 105/001 de 27/03/2001.

**Jalea real****Definiciones para jalea real**

19.2.10. Jalea real. Es el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5 - 15 días de vida). Se presenta como una masa viscosa, de aspecto lechoso, colorcaracterístico, que debe ser conservada en refrigeración.

**Disposiciones particulares para jalea real**

19.2.11. La Jalea Real debe responder a las siguientes características analíticas de composición:

Jalea Real Virgen:

Humedad (secado 12 h a 70°C)	60 - 70% m/m
pH de la solución al 5% m/v a 20°C	3.4 - 4.5
Índice de acidez	23 - 48
Proteína (N x 6,25)	11 - 15% m/m
Azúcares reductores como glucosa	10 - 15% m/m
Sacarosa	máx. 5% m/m
Relación azúcares reductores/proteínas	0.8 - 1.2
Lípidos totales	5 - 7% m/m
Lípidos ácidos	4.3 - 5% m/m
Cenizas (500°C)	0.8 - 1% m/m
Fósforo (como P)	150 - 250mg/100g

Jalea Real Liofilizada:

Humedad (12h a 70°C)	5 - 10% m/m
Proteínas (N x 6.25)	27 - 40% m/m
Azúcares reductores como glucosa	11 - 26% m/m
Sacarosa	máx. 10% m/m
Lípidos totales	10 - 35% m/m
Cenizas (500°C)	2 - 5% m/m
Fósforo (como P)	1800 - 3500 mg/100g

**Polen****Definiciones para polen**

19.2.12. Polen. Es el elemento reproductor masculino de las flores, recogido por las abejas, depositado en la colmena y aglutinado en granos.

**Disposiciones particulares para polen**

19.2.13. El polen debe presentarse limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleo y presentar el olor característico de la especie floral de que provenga. Puede ser secado artificialmente a una temperatura máxima del aire de 55°C.

19.2.14. El polen debe responder a las siguientes características analíticas:

Humedad a 65°C y 45 mm Hg	máx. 8% m/m
Cenizas en base seca a 600°C	máx. 4% m/m

**Sección 3 ①****Productos a base de azúcar****Confituras****Definiciones para confituras**

19.3.1. Confituras o golosinas. Son los productos cuyo ingrediente principal es azúcar, pudiendo emplear en su formulación como ingredientes complementarios otros edulcorantes nutritivos

naturales, así como otros productos que se mencionan a texto expreso en la definición de cada confitura particular, pudiendo estar recubiertas o no.

19.3.2. Se incluye, bajo la denominación genérica de golosina o confitura, los siguientes productos: caramelos, pastillas, gomas de mascar, natillas, mazapanes, yemas, grageas, garrapiñadas, peladillas, golosinas chocolatadas, marshmallows, pasta de semillas de frutas secas, tabletas de dulce de leche, nougats, nougatines, turrone. ①①

19.3.3. Caramelos. Son las golosinas elaboradas por cocción y concentración de un jarabe de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales, con el agregado de otros ingredientes complementarios y de aditivos alimentarios.

19.3.4. Se distingue los siguientes tipos de caramelos: de agua, masticables, crocantes y de leche.

19.3.5. Caramelos de agua. Es un caramelo de consistencia dura, pudiendo estar rellenos o no.

19.3.6. Caramelos masticables. Son los caramelos aireados, de consistencia blanda o semiblanda, cuya plasticidad permite una fácil masticación.

19.3.7. Caramelos crocantes. Son los caramelos de consistencia dura y quebradiza, que tiene como base una pasta de caramelos de agua, a la que se le puede agregar frutas secas.

19.3.8. Caramelos de leche. Son los caramelos que se elaboran con leche o derivados, grasa de leche, mono y diglicéridos de ácidos grasos.

19.3.9. Pastillas. Son las golosinas de pequeño tamaño y forma variada, obtenida por mezclas de azúcar y otros ingredientes complementarios.

19.3.10. Se distinguen los siguientes tipos de pastillas, de acuerdo al proceso empleado para su fabricación:

- pastillas comprimidas;
- pastillas moldeadas (tipo caramelo de agua);
- pastillas coladas.

19.3.11. Pastillas comprimidas. Son las pastillas obtenidas empleando la compresión como proceso fundamental, incorporando al azúcar como ingredientes complementarios los aglutinantes necesarios para la obtención de las características deseadas.

19.3.12. Pastillas moldeadas. Son las pastillas elaboradas de la misma manera que los caramelos duros y presentados de igual manera que las pastillas, envueltas en forma individual o en paquetes. Se admite la denominación de caramelos en la rotulación de estos productos.

19.3.13. Pastillas coladas o pastillas de goma. Son las pastillas de consistencia elástica, obtenidas por cocción de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales a los que se incorpora agentes aglutinantes.

19.3.14. Goma de mascar, goma de masticar o chicle. Es la golosina masticable o inflable constituida a base de gomas naturales de origen vegetal y de gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), ceras y plastificantes, presentándose grageada con azúcar, sin gragear o rellenos con cremas o licores.

19.3.15. Natilla. Es la golosina semiblanda obtenida por cocción de una mezcla de leche y azúcares, adicionada de crema de leche, con o sin agregado de chocolate, dulce de leche, aromatizantes y otros ingredientes complementarios.

19.3.16. Mazapán. Es la golosina de consistencia semiblanda, obtenida por cocción de una mezcla de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin vegetales confitados y con edulcorantes nutritivos naturales. Se presenta en barras, tabletas o cualquier otra forma.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 476/001 de 4/12/2001.  
Decreto N° 160/007 de 2/05/2007.

①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 205/009 de 4/05/2009.



- 19.3.17. Yemas acarameladas. Es la golosina preparada a base de yemas de huevo, las cuales se recubren con jarabe a punto de caramelo, adicionadas o no de frutas secas y coco.
- 19.3.18. Marshmallows. Es la golosina de consistencia plástica obtenida a partir de jarabes preparados con sacarosa y jarabes de glucosa, espesados y aireados con gelatina y clara de huevo, adicionados de aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento, que se secan y cortan con formas geométricas variadas.
- 19.3.19. Pasta de semillas de frutas secas. Es la golosina obtenida por cocción de frutas secas con edulcorantes nutritivos naturales. El producto se rotulará como «pasta de...» indicando a continuación el o los nombres de las frutas secas utilizadas, nombrando todas las empleadas en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el caso de la pasta untable esta expresión figurará debajo de la designación del producto.
- 19.3.20. Tabletas de dulce de leche. Es la golosina de diversas formas elaborada a base de dulce de leche y azúcar, por concentración de esa mezcla.
- 19.3.21. Nougats. Es la golosina constituida por azúcares con clara de huevo o albúmina comestible y adicionada de fruta seca y coloreada y aromatizada por aditivos autorizados.
- 19.3.22. Nougatines. Es la golosina constituida por una pasta de azúcares, miel y almendras, recubierta de una capa de chocolate.
- 19.3.23. Confite. Es la golosina constituida por un núcleo de fruta seca, fruta confitada o licor mezclado con azúcar, recubierto por una capa dura de azúcar.
- 19.3.24. Gragea. Es el confite constituido por pasta maciza a base azúcar, de forma y tamaño variado, con diversos colores y sabores.
- 19.3.25. Peladilla. Es la golosina obtenida al gragear fruta seca pelada hasta que queda recubierta de una capa continua de azúcar que es luego pulimentada mecánicamente. Se incluye las frutas secas recubiertas de chocolate o símil chocolate, lo que deberá indicarse en el nombre del producto.
- 19.3.26. Garrapiñada. Es la golosina elaborada con las semillas sanas, peladas, tostadas o no, de almendras, maníes y otras frutas secas, recubiertas por una capa gruesa de azúcar caramelizada. Se denominan con el nombre de la semilla empleada. Por ejemplo: «maníes garrapiñados».
- 19.3.27. Fundente o fondant. Es la confitura elaborada por cocción de una mezcla de azúcar con glucosa, fructosa o azúcar invertido, hasta la temperatura de ebullición (114 a 117°C), que se amasa hasta obtener la consistencia plástica característica.
- 19.3.28. Fudge. Es la confitura obtenida sobre la base de fondant al cual se le incorpora leche, manteca, crema de leche, chocolate, albúmina de leche o de huevo, gelatina o trozos de frutas secas, vegetales confitados o frutas deshidratadas.
- 19.3.29. Turrón. Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos naturales con frutas secas, clara de huevo, albúmina de huevo o de leche, gelatina, a las que se les puede agregar yema de huevo, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco, y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura (dependiendo del tipo) y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma.Ⓞ
- 19.3.30. Turrón tipo alicante. Es el elaborado con almendras tostadas, azúcar, miel y clara de huevo y cuya consistencia es dura.
- 19.3.31. Turrón tipo jijona. Es el de composición similar al anterior pero en el que sus ingredientes han sido molidos hasta formar una pasta más o menos homogénea. Su consistencia es blanda.ⓄⓄ

**Disposiciones generales para confituras**

- 19.3.32. Se podrá incorporar a las confituras los aditivos colorantes y aromatizantes comprendidos en las listas generales correspondientes, excepto en los casos en que éstos se prohíben

a texto expreso. Los demás aditivos alimentarios a utilizar serán los que se establecen en la lista positiva correspondiente.ⓄⓄ

**Disposiciones particulares para confituras**

- 19.3.33. Las siguientes confituras o golosinas deben presentar las características que se detallan:

Golosina	Humedad
Caramelos de agua	máx. 5% m/m
Caramelos masticables	máx. 15% m/m
Caramelos crocantes	máx. 7% m/m
Caramelos de leche	máx. 20% m/m
Pastillas comprimidas	máx. 3% m/m
Pastillas coladas	máx. 15% m/m
Mazapán	máx. 20% m/m
Pasta de semillas de frutas secas	máx. 14% m/m
Turrón	máx. 20% m/m

- 19.3.34. Los caramelos podrán denominarse con nombres fantasía.
- 19.3.35. Se autoriza el empleo de los siguientes ingredientes complementarios para los caramelos masticables: cualesquiera de los edulcorantes nutritivos, alcoholes polihidroxílicos, almidones y derivados de almidones, gelatina y grasas de origen vegetal, albúmina de huevo, además de los aditivos comprendidos en las listas correspondientes.
- 19.3.36. Los caramelos de leche deben cumplir con los siguientes requisitos:

Sólidos de leche	mín. 5% m/m
Grasa de leche en caramelos de leche semidescremados	2 - 4% m/m
Grasa de leche en caramelos de leche	4 - 5.5% m/m
Grasa de leche en caramelos supercrema	mín. 5.5% m/m

Se prohíbe el agregado de grasas de origen animal diferentes a las de leche.

- 19.3.37. A los caramelos de leche se les podrá incorporar otros ingredientes complementarios (coco rallado, chocolate, frutas secas, etc.), para conferirle cualidades sensoriales particulares. Asimismo se les puede agregar aditivos aromatizantes y saborizantes de acuerdo a lo establecido en la lista general correspondiente, excepto esencias artificiales con sabor a leche o crema.
- 19.3.38. Las gomas naturales de origen vegetal, las gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), las ceras y plastificantes que pueden emplearse en la elaboración de goma de mascar se presentan en el ANEXO 1 de este capítulo.
- 19.3.39. Las gomas de mascar pueden contener como ingredientes complementarios azúcares nutritivos, polialcoholes, féculas y almidones.
- 19.3.40. Queda prohibido el agregado de aditivos colorantes a las natillas, las yemas acarameladas y las tabletas de dulce de leche.
- 19.3.41. El mazapán debe tener un contenido máximo de azúcares totales, expresado en azúcar invertido, de 65% m/m. Se le podrá recubrir con chocolate o azúcar y contener vegetales confitados o miel, lo que deberá incluirse en la denominación.
- 19.3.42. Las pastas de semillas de frutas secas se las podrá presentar en forma de tabletas, barras o cualquier otra forma geométrica regular, o bien pastas untables y deben presentar las siguientes características:

Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido)	máx. 40% m/m
Contenido de semillas	mín. 46% m/m
Acido cianhídrico	máx. 40 mg/kg

Ⓞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 206/009 de 4/05/2009.  
 ⓄⓄ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 205/009 de 4/05/2009.

ⓄⓄⓄ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 19/001 de 23/01/2001.

Si se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25% con respecto al total de los edulcorantes, ésta podrá incluirse en la denominación. No se permite el agregado de colorantes.

- 19.3.43. Las tabletas de dulce de leche deben presentar las siguientes características:

Sólidos totales	mín. 85% m/m
Grasa de leche	mín. 4.5% m/m

- 19.3.44. Se admite el agregado a los confites de hasta 5% de dextrinas o almidón.

- 19.3.45. Los turronec deben presentar las siguientes características:

Azúcares totales expresada en azúcar invertido	máx. 55% m/m
Semillas	mín. 30% m/m

A menos que la denominación esté comprendida en este reglamento, estos productos se denominarán «turrón de...», aquí el nombre de la fruta seca o mezcla de frutas, y se podrá agregar «con...», indicando aquí el nombre del ingrediente complementario que le confiere características particulares.

- 19.3.46. Se prohíbe denominar turrón alicantec o jijona a los turronec que no se hayan elaborado en estas regiones de España.
- 19.3.47. Cualquiera de los tipos de turronec pueden ser recubiertos porobleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior al 70% m/m. ①

## Dulces

### Definiciones para dulces

- 19.3.48. Dulces. Genéricamente son los productos elaborados por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos, enteros, picados, en pulpa o jugos, con edulcorantes nutritivos naturales en las cantidades estipuladas en cada caso y de los aditivos que se establecen en la lista positiva correspondiente.
- 19.3.49. Se incluye bajo la denominación genérica de dulces los siguientes productos: mermeladas, jaleas, dulces de corte o en almíbar, pastas o purés azucarados y vegetales confitados. El dulce de leche, a pesar de su designación, queda incluido en el capítulo correspondiente a Productos Lácteos.
- 19.3.50. Mermeladas. Es el dulce de consistencia pastosa, obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, en trozos o bajo la forma de pulpa, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.
- 19.3.51. Jalea. Es el dulce de consistencia semisólida y de aspecto traslúcido, obtenido por concentración de jugos o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, a los cuales se le incorpora azúcar u otro edulcorante nutritivo.
- 19.3.52. Dulce de corte o dulce. Es el dulce de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de pulpas tamizadas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcares. Se identificarán por la denominación «Dulce de», seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
- 19.3.53. Dulce mezcla de... Son los dulces resultantes de la mezcla de como máximo dos frutas u hortalizas. Se identificarán por la denominación «Dulce mezcla de...» seguida de la denominación de las frutas u hortalizas que correspondiere, en caracteres de igual tamaño y realce.
- 19.3.54. Pasta o puré azucarado. Es el dulce de consistencia semisólida obtenido por cocción y concentración de pulpas

de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

- 19.3.55. Dulces en almíbar. Son los elaborados por cocción de frutas u hortalizas (batatas, higos, zapallo, frutillas y otros), enteros o en trozos, en un almíbar de concentración superior a 50° Brix, de manera que estas conserven su forma original. Podrán rotulase «dulce de... en almíbar» o simplemente «dulce de...» y el nombre del vegetal utilizado.
- 19.3.56. Vegetales confitados. Son los productos obtenidos a partir de frutas u hortalizas enteros, en trozos o partes de ellos (en particular cáscara de frutas cítricas), que se someten a cocción en jarabes azucarados de modo de lograr la penetración de los edulcorantes nutritivos en los tejidos vegetales.

### Disposiciones generales para dulces

- 19.3.57. En cualquiera de los productos precedentemente definidos se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad de las mismas será la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (tomate, frutilla, frambuesa y similares) y en la parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.
- 19.3.58. Cuando los dulces, incluidos los vegetales confitados, se fraccionen en el comercio, deberán presentarse en su envase original, debidamente rotulado, a efectos de identificar su procedencia.
- 19.3.59. Los dulces pueden ser elaborados con alimentos de origen vegetal frescos o almacenados con el agregado de los aditivos establecidos en la lista positiva correspondiente. El almacenamiento deberá efectuarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, en recipientes o depósitos apropiados y, según el uso al cual han de ser destinados, se lo podrá hacer en trozos, enteros o bajo forma de pulpa. Los vegetales que se someterán posteriormente a confitado pueden almacenarse en agua sulfurosa o en salmueras cuya concentración mínima deberá ser mantenida en 9% (m/v). A los efectos de la presente reglamentación cualquiera de estos productos se considerará como un alimento semielaborado.

### Disposiciones particulares para dulces

- 19.3.60. La mermelada debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante deberá ser como mínimo de 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles refractométricos a 20°C será, como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa). ①①
- 19.3.61. La jalea debe tener una relación de jugo o extracto a edulcorante como mínimo de 35:65 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será como mínimo de 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa).
- 19.3.62. El dulce de corte o dulce debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante deberá ser como mínimo 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será, como mínimo, de 65%, excepto para los dulces de batata, zapallo y durazno para los cuales el contenido mínimo será de 60%. Se admite para el dulce de membrillo, el agregado de los colorantes comprendidos en la lista general de colorantes de este reglamento. ①②
- 19.3.63. La pasta o puré azucarado debe tener un contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será, como mínimo de 16% (expresados según la escala internacional para sacarosa).
- 19.3.64. Se admite la comercialización de dulces de corte a los que se ha incorporado, durante o después de la elaboración, otros alimentos genuinos tales como frutas secas, vegetales

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 205/009 de 4/05/2009.

①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 476/001 de 4/12/2001.

confitados, cacao, chocolate, jaleas, dulce de leche y otros similares. Estos productos se rotularán como «dulce de... con agregado de...», debiendo imprimirse la expresión con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

- 19.3.65. Las mermeladas y las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 1.5% (m/m) de cáscara de las mismas, la cual se incorporará dividida en finos trozos longitudinales, debiendo ser sana y limpia. ☉
- 19.3.66. Se distingue los siguientes tipos de frutas y hortalizas confitadas:
- a) en almíbar, en un almíbar de concentración mínima de 40° Brix, los que pueden ser agregados de licores y otros ingredientes complementarios;
  - b) escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre;
  - c) glaseadas, recubiertas por capa brillante de azúcar;
  - d) abrillantadas o cándidas, recubiertas por capa de azúcar finamente cristalizado.
- 19.3.67. En los tres últimos casos el tejido del centro de la fruta deberá tener un contenido mínimo de sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C de 68% (expresados según la escala internacional para sacarosa).
- 19.3.68. Los vegetales confitados picados, sólo se podrán expender envasados, cumpliendo los requisitos generales de rotulación, declarando además los porcentajes aproximados de los vegetales componentes de la mezcla.
- 19.3.69. Se admite la coloración de los vegetales confitados definidos en 19.3.66 a), con los colorantes de la lista general de este reglamento. Los productos definidos en 19.3.66 b), c) y d), sólo podrán colorearse cuando sean comercializados como alimento semielaborado a consumidores no finales (uso industrial). ☹☹

**ANEXO 1**

(art. 19.3.38.)

La base masticable para la goma de mascar podrá estar compuesta por una o más de las siguientes sustancias:

**GOMAS NATURALES**

Familias y nombre usual	Procedencia
Sapotáceas	
Chicle	Manilkara zapotilla o Manilkara chicle
Chiquibul	Manilkara zapotilla

Groen Gus	Manilkara zapotilla o chicle
Gutta Hang Kang	Palaquium leiocarpium
Massaranduba chocolate	Manilkara solimoesensis
Massaranduba balata Nispero	Manilkara huberi Manilkara zapotilla o chicle
Rosidinha	Micropholis
Chicle de Venezuela	Manilkara williamsii
<b>Apocináceas</b>	
Jelutong	Dyera costulata o Dyera lowii
Leche de Caspi	Couma macrocarpa
Pendaro	Couma macrocarpa o Couma utilis
Perillo	Couma macrocarpa o Couma utilis
<b>Moráceas</b>	
Leche de vaca	Brosium utile
Niger Gutta	Ficus platyphilla
Tunu	Castilla fallax
<b>Euforbiáceas</b>	
Chilte	Cnidoscopus elasticus y Cnidoscopus tapiquensis
Goma natural	Hevea brasiliensis

**RESINAS**

- Copolímero de butadieno-estireno
- Copolímero de isobutileno-isopreno
- Polietileno
- Piliisobutileno
- Acetato de polivinilo
- Resinas terpénicas naturales y sintéticas
- Ester glicérido de la colofonia
- Ester glicérido de la colofonia parcialmente dimerizada
- Ester glicérido de la colofonia parcialmente hidrogenada
- Ester de la colofonia y pentaeritrol
- Ester de la colofonia parcialmente hidrogenada y pentaeritrol

**CERAS**

- Cera de parafina
- Cera candelilla
- Cera carnauba
- Cera de abeja
- Cera microcristalina
- Cera de salvado de arroz

**PLASTIFICANTES**

- Lecitina
- Estearato sódico
- Acido esteárico
- Lanolina
- Grasas y aceites vegetales hidrogenados
- Triacetato de glicerina
- Manteca de cacao
- Monoestearato de glicerina
- Parafinas de calidad alimentaria

**OTROS**

- Acido potásico
- Estearato magnésico
- Glicerina
- Propilenglicol
- Talco
- Gelatina
- Hidróxido de aluminio

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ☹☹☹**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
355	Acido adípico	Golosinas	Nse
355	Acido adípico	Goma de mascar	Nse
330	Acido cítrico	Golosinas	Nse
330	Acido cítrico	Dulces	Nse
	Acido esteárico, ácido octadecanoico	Pastillas	2000
297	Acido fumárico	Golosinas	Nse
297	Acido fumárico	Goma de mascar	Nse
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Golosinas	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Golosinas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Golosinas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Dulces	Nse
353	Acido metatartárico	Dulces	Nse
200	Acido sórbico	Dulces	1500

☉ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 476/001 de 4/12/2001.  
 ☹☹ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 307/000 de 24/10/2000.

☹☹☹ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 19/001 de 23/01/2001.  
 Decreto N° 476/001 de 4/12/2001.  
 Decreto N° 503/005 de 5/12/2005.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
334	Acido tartárico (+/-)	Dulces	Nse
406	Agar	Dulces (batata, zapallo, durazno, zanahoria)	5000
521	Aluminio y sodio sulfato de	Frutas confitadas	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dulces	200
320	Butilhidroxianisol, BHA	Goma de mascar	400
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Goma de mascar	400
509	Calcio cloruro de	Dulces en almíbar	250
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Goma de mascar	2000
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Golosinas	5000
526	Calcio hidróxido de	Dulces en almíbar	250
529	Calcio óxido de	Dulces en almíbar	250
203	Calcio sorbato de	Dulces	1500
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Dulces	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Golosinas	Nse
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Dulces (batata, zapallo, durazno)	5000
900	Dimetilpolisiloxano, dimetil- silicona, polidimetilsiloxano	Dulces	10
312	Dodecilgalato	Goma de mascar	400
475	Esteres de ácido grasos con poliglicerol	Goma de mascar	Nse
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Goma de mascar	Nse
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Goma de mascar	Nse
637	Etilmaltol	Goma de mascar	300
414	Goma arábica, goma acacia	Goma de mascar	Nse
414	Goma arábica, goma acacia	Pastillas	Nse
414	Goma arábica, goma acacia	Confites	Nse
414	Goma arábica, goma acacia	Caramelos masticables	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Goma de mascar	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Pastillas	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Confites	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Caramelos masticables	Nse
412	Goma guar	Pastillas	Nse
412	Goma guar	Caramelos masticables	Nse
412	Goma guar	Confites	Nse
412	Goma guar	Goma de mascar	Nse
412	Goma guar	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Caramelos masticables	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Confites	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Pastillas	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Goma de mascar	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Confites	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Pastillas	Nse
413	Goma trafacanto, adragante	Caramelos masticables	Nse
413	Goma trafacanto, adragante	Goma de mascar	Nse
415	Goma xantano o xántica	Caramelos masticables	Nse
415	Goma xantano o xántica	Pastillas	Nse
415	Goma xantano o xántica	Confites	Nse
415	Goma xantano o xántica	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
415	Goma xantano o xántica	Goma de mascar	Nse
	Magnesio estearato de (compuesto)	Pastillas	2000

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
636	Maltol	Goma de mascar	300
311	Octil galato	Goma de mascar	400
440	Pectina	Dulces	Nse
430	Polioxietilen (8) estearato de	Goma de mascar	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Goma de mascar	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Golosinas	1000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Goma de mascar	10000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Golosinas	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Goma de mascar	10000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Golosinas	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Golosinas	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Goma de mascar	10000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Goma de mascar	10000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Golosinas	1000
357	Potasio adipato de	Golosinas	Nse
357	Potasio adipato de	Goma de mascar	Nse
228	Potasio bisulfito de	Dulces	200SO2
224	Potasio metabisulfito de	Dulces	200SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Golosinas	Nse
202	Potasio sorbato de	Dulces	1500
225	Potasio sulfito de	Dulces	200SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Dulces	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Dulces	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Dulces	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Dulces	Nse
310	Propil galato	Goma de mascar	400
1520	Propilenglicol	Golosinas	1000
405	Propilenglicol alginato de	Goma de mascar	Nse
356	Sodio adipato de	Goma de mascar	Nse
356	Sodio adipato de	Golosinas	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Dulces	200SO2
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Dulces	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Golosinas	Nse
335ii	Sodio, -(di) tartrato de	Dulces	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Golosinas	5000
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Goma de mascar	2000
223	Sodio metabisulfito de	Dulces	200SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Golosinas	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Dulces	Nse
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Goma de mascar	Nse
201	Sodio sorbato de	Dulces	1500
221	Sodio sulfito de	Dulces	200SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Dulces	Nse
491	Sorbitán monoestearato de	Golosinas	5000
494	Sorbitán monooleato de	Golosinas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Golosinas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Golosinas	5000
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Goma de mascar	400



## CAPÍTULO 20

FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS <sup>Ⓞ</sup>

## Sección 1

## Disposiciones generales para frutas y hortalizas

- 20.1.1. Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco o al procesamiento industrial deben cumplir con las siguientes exigencias:
- estar recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación;
  - estar exentas de lesiones o traumatismos cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto;
  - ser sanas;
  - estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias;
  - estar libres de partes marchitas;
  - estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces;
  - no exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados para los distintos tipos en el presente reglamento;
  - hallarse en estado de madurez apropiado para el uso al cual se destinen;
  - poseer las características de sabor, color, aroma y textura que les son propias.

## Sección 2

## Frutas

## Definiciones para frutas

- 20.2.1. Fruta. Es el producto destinado al consumo, procedente de la frutificación de una planta sana.
- 20.2.2. Fruta fresca. Es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección, de grado de madurez, adecuado y que mantiene sus propiedades sensoriales inalteradas.
- 20.2.3. Fruta congelada. Es la fruta entera o en trozos, adicionada o no de azúcares, que ha sido enfriada, por alguno de los métodos de congelación autorizados en este reglamento, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.
- 20.2.4. Fruta deshidratada o desecada. Es la fruta sana y limpia que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua, hasta un contenido final máximo de 25%. Se exceptúa a las ciruelas deshidratadas o tiernizadas las que podrán contener un máximo de 35% de agua.
- 20.2.5. Fruta seca. Es la fruta que, una vez madura, presenta un grado de deshidratación natural tal que permite su conservación, con un endocarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible. Entre las frutas secas comestibles se reconoce las especies botánicas que se indica a continuación:

NOMBRE COMUN	DESIGNACION BOTANICA
Almendras	Prunus amygdalus Stokes
Avellanas	Corylus avellana, C.máxima y C.columna
Castañas	Castañas vesca Gaertn

<sup>Ⓞ</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 56/1997 de 25/02/1997.  
Decreto N° 500/007 de 17/12/2007.  
Decreto N° 61/009 de 26/01/2009.

Castañas de Cajú o Cayú	Anarcadiun occidentalis L.
Nueces	Junglans regla L.
Nueces de Pará o de Brasil	Bertholletia nobilis Miers
Coco	Cocos mucífera L.
Piñones	Pinus pinea L., Pinus araucanus Mob.
Pistacho	Pistacia vera L.
Maní	Arachis hipogea L.

- 20.2.6. «Cremogenado de...» (aquí el nombre de la fruta). Es el producto resultante de la desintegración mecánica de la fruta madura, sana, limpia y libre de semillas o carozos, con su piel o cáscara o partes de ellas.
- 20.2.7. Pasta de maní o manteca de maní. Es el producto preparado con semillas libres de tegumentos, de maní fresco y tostado, comprendidas en el artículo 20.2.5., mediante procesos de molienda y homogeneización. Se admite el agregado de sal, azúcares nutritivos y miel y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado.

## Disposiciones generales para frutas

- 20.2.8. Para las frutas se admite dos grados de madurez:
- el fisiológico, cuando alcanzan su máxima evolución;
  - el comercial o industrial, que corresponde a frutos cosechados antes o después de su madurez fisiológica.
- 20.2.9. Sólo se admite la comercialización al detalle de frutas frescas enteras, sanas y limpias que presenten grado de madurez fisiológico adecuado a las condiciones habituales de su comercialización. Por excepción se admite la venta de sandías fraccionadas.
- 20.2.10. Se autoriza el almacenamiento de fruta fresca en cámaras frigoríficas, siempre que mantenga las características propias del producto recién cosechado.
- 20.2.11. Se admite la protección superficial de frutas cítricas con ceras autorizadas, pero no el realce del color natural de las frutas por la adición de colorantes.
- 20.2.12. Se autoriza la preparación para la utilización posterior en la elaboración de dulces de pulpas preparadas con frutas que reúnan los requisitos establecidos en 20.1.1., con aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento.
- 20.2.13. Se prohíbe el uso en la rotulación o en la propaganda de los nombres comunes mencionados en el artículo 20.2.5. para designar o referirse a otra fruta que no sea la correspondiente a la designación botánica indicada.

## Disposiciones particulares para frutas

- 20.2.14. Las frutas deshidratadas o desecadas deben comercializarse envasadas. Se permite el agregado de aditivos conservadores de acuerdo con lo establecido en la lista positiva de aditivos alimentarios.
- 20.2.15. Solo se puede comercializar frutas secas y frutas deshidratadas que se presenten sanas, libres de productos extraños y parásitos.
- 20.2.16. La pasta de maní debe contener un mínimo de 90% de maní molido y tostado y cumplir los siguientes requisitos:

Lípidos	40 - 55% m/m
Humedad	máx. 13% m/m
Glúcidos	máx. 8,5% m/m
Cenizas (sobre base seca)	máx. 6% m/m

**Sección 3**

**Hortalizas**

**Definiciones para hortalizas**

- 20.3.1. Hortaliza. Es cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural.
- 20.3.2. De acuerdo con la parte utilizada como alimento, las hortalizas se agrupan en:
  - a) verduras, cuando se utilizan las partes verdes;
  - b) legumbres, cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas;
  - c) raíces, tubérculos y rizomas, cuando se utilizan las partes subterráneas;
  - d) frutos, cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas.
- 20.3.3. Hortaliza fresca. Es la hortaliza de cosecha reciente y consumo inmediato.
- 20.3.4. Hortaliza deshidratada. Es la hortaliza que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final máximo de 12% a las que se podrá agregar los aditivos de la lista positiva de este reglamento.
- 20.3.5. Hortaliza congelada. Es la que ha sido enfriada, por alguno de los métodos autorizados en este reglamento, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas. Se deben conservar a una temperatura máxima de -18°C.

**Disposiciones generales para hortalizas**

- 20.3.6. Se permite la mezcla de varias hortalizas deshidratadas y cortadas, debiendo indicarse en la rotulación los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para el conjunto.
- 20.3.7. Se autoriza la preparación sin tratamiento térmico, de hortalizas peladas y cortadas en cubos, bastones y otras formas, solas o en mezclas, que se deben presentar en envase, cerrado hermético, listas para su cocción y consumo. Se las puede adicionar de los aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente.
- 20.3.8. Se permite la designación con nombres de fantasía a las mezclas de hortalizas cortadas, deshidratadas, congeladas o en conserva (por ej.: macedonia, jardinera, juliana). Deben entregarse envasadas y figurar en el rótulo, inmediatamente debajo del nombre fantasía, las hortalizas componentes de la mezcla.

**Disposiciones particulares para hortalizas**

- 20.3.9. Las papas (*solanum tuberosum* L.) no podrán ser comercializadas ni procesadas cuando se encuentren brotadas.

**Sección 4**

**Conservas vegetales**

**Definiciones para conservas vegetales**

- 20.4.1. Conservas vegetales. Son los preparados elaborados con frutas y hortalizas, cuyas materias primas deberán satisfacer las exigencias de la Sección 1 del presente Capítulo. Se deben envasar en recipientes herméticos y el preparado será esterilizado para su conservación por un tiempo prolongado. Se exceptúa de este requisito los concentrados definidos en los artículos 20.4.20. a 20.4.23., los que pueden envasarse en material plástico flexible con cierre hermético e inviolable.
- 20.4.2. Compota. Es la conserva preparada por cocción de frutas cortadas o picadas con un medio líquido constituido por una solución azucarada de 14 grados Brix como máximo.

- 20.4.3. Frutas u hortalizas en almíbar. Es el producto preparado con frutas u hortalizas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas y un jarabe límpido, definido en el artículo 19.1.7. de este reglamento.

- 20.4.4. Fruta en jugo de fruta. Es el producto preparado con frutas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas, envasadas en un medio líquido constituido por el jugo de la misma fruta o de otra fruta que debe mencionarse en la rotulación.

**Disposiciones generales para conservas vegetales**

- 20.4.5. Se consideran aptas para el consumo aquellas conservas que satisfacen el ensayo de estabilidad consistente en la incubación durante 14 días a 29 ± 2°C.
- 20.4.6. Se prohíbe en forma expresa:
  - a) el fraccionamiento de conservas fuera de las fábricas de alimentos, exceptuándose restaurantes y casas de comida cuando se destinen para consumo en el mismo lugar.
  - b) la utilización en la elaboración de hortalizas al natural en conserva de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos comprendidos en la lista positiva de esta reglamentación.
  - c) el reverdecimiento de las conservas vegetales con sales de níquel, cobre, o la adición de sustancias colorantes extrañas.

- 20.4.7. Las conservas de hortalizas al natural pueden elaborarse con hortalizas frescas o con hortalizas deshidratadas. En el primer caso se las designará con el nombre de la hortaliza exclusivamente y en el segundo caso se debe establecer que se ha elaborado con la hortaliza remojada. El tamaño de la letra que tipifica si es fresca o remojada no debe ser inferior a 5 mm. y debe presentarse con caracteres claramente legibles.

- 20.4.8. En la rotulación de las frutas y hortalizas en almíbar se debe indicar el nombre de las fruta u hortaliza que ha sido envasada y la forma de presentación, seguidos del tipo de almíbar que contiene de acuerdo a lo establecido en el artículo 19.1.17. de este reglamento.

- 20.4.9. Las frutas en jugo de fruta pueden tener agregado o no un edulcorante nutritivo. El jugo debe tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no está edulcorado y si se trata de jugo edulcorado, de 15 grados Brix. En la rotulación se debe indicar además el nombre de la fruta que ha sido envasada, la forma de presentación y la expresión «en jugo de fruta», y si se trata de jugo edulcorado se denominará «en jugo de fruta azucarado». En ambos casos se consignará el porcentaje de azúcar total expresado en glucosa m/m en la fase líquida.

- 20.4.10. El peso escurrido mínimo, determinado de acuerdo a la Norma UNIT 569/89, no debe ser inferior al 56% en las compotas, 50% en las conservas de hortalizas y 54% en las frutas en almíbar o en jugo, a excepción del ananá en rodajas, para el que se admite un mínimo de 50%. ①

- 20.4.11. En los productos a que se refiere esta sección los recipientes deben llenarse de forma que el producto -incluido el líquido- ocupe no menos del 90% de la capacidad del recipiente medido de acuerdo a la Norma UNIT 568/89.

**Conservas de tomate**

**Definiciones para conservas de tomate**

- 20.4.12. Con la denominación genérica de conservas de tomate se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles, del *Lycopersicon esculentum* P. Miller, variedades rojas y rojizas, envasados herméticamente y esterilizados.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 319/001 de 14/08/2001.

Se distinguen las siguientes conservas:

- a) jugo de tomate;
- b) tomates enteros al natural;
- c) tomates al natural en trozos;
- d) tomates al natural en cubos o cubeteados;
- e) tomate tamizado;
- f) concentrado de tomate. ①

20.4.13. A los efectos de este reglamento, se entiende por sólidos solubles naturales la lectura refractométrica realizada a 20°C en el suero claro, obtenido del producto de tomate, expresada como porcentaje de sacarosa, y corregida como se indica a continuación.

A los efectos del cálculo de los sólidos solubles naturales, se aplicará la siguiente fórmula:

$$\% \text{ sólidos solubles naturales} = \text{lectura refractométrica a } 20^\circ \text{ C} - \% \text{ total de sal} - \% \text{ azúcares agregados.}$$

A su vez el % de azúcares agregados se obtiene descontando al % de azúcares totales los azúcares propios del tomate, según lo indicado en la siguiente tabla:

Derivado de tomate	Cantidad a descontar %
Pulpa de tomates	2.5
Puré de tomates	5.0
Extracto simple de tomates	8.0
Extracto doble de tomates	15.0
Extracto triple de tomates	19.0

20.4.14. Jugo de tomates. Es el jugo extraído de tomates maduros de variedades rojas, pasado por tamiz de 0.7 mm., libre de semilla, piel y otras partes no comestibles adicionado o no de sal (hasta 2%) y edulcorantes nutritivos. Se designa de igual forma el producto obtenido por reconstitución a partir del jugo concentrado.

20.4.15. Tomates enteros al natural. Son los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez, lavados y pelados, adicionados o no de sal y edulcorantes nutritivos, envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo.

20.4.16. Tomates al natural en trozos. Es el preparado a que se refiere el artículo anterior, cuando los frutos han sido cortados en trozos no menores a tres (3) cm. en su medida menor.

20.4.17. Tomate al natural en cubos o cubeteado. Es el preparado de la misma forma del anterior, pero en el que los frutos han sido cortados en trozos no menores de 1.5 cm. en su medida mayor.

20.4.18. Tomate tamizado o pulpa de tomates tamizada. Es el producto elaborado por trituración mecánica de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm. de luz.

20.4.19. Con la denominación genérica de concentrados de tomates se designan a los productos elaborados por concentración del jugo y pulpa de tomates, que han sido pasados por una malla no mayor a 0.7 mm. de luz a fin de eliminar semillas, piel y otros.

20.4.20. Pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada. Es el producto elaborado en las condiciones indicadas en el artículo 20.4.19., el que además deberá tener un porcentaje de sólidos solubles naturales comprendido entre 7 y 10%. ①②

20.4.21. Puré de tomates. Es el concentrado que cumple las exigencias previstas en el artículo 20.4.19. y que tiene un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 9.5%. ①②③

20.4.22. Extracto simple de tomates. Es el concentrado que cumple las exigencias del artículo 20.4.19., a excepción del porcentaje de sólidos solubles naturales que no podrá ser inferior a 15%.

20.4.23. Extracto doble y extracto triple de tomates. Son los concentrados cuyos sólidos solubles naturales no son inferior al 27 y 34% respectivamente. ①②③④

**Disposiciones generales para conservas de tomate**

20.4.24. Las conservas de tomate, además de responder a las exigencias que en cada caso se indiquen, no deben acusar un porcentaje mayor de 50 campos microscópicos que presenten filamentos de mohos según el método de Howard Stephenson. No pueden contener más de 0.50% de cenizas insolubles en agua, referido al producto de 4.5% de sólidos solubles, ni dar reacción positiva franca de almidón, excepto en el caso de productos con la denominación específica de «salsa.....».

20.4.25. Se prohíbe mencionar en la rotulación la denominación genérica de «conserva de tomates».

20.4.26. Se puede adicionar a cualquiera de las conservas de tomates un máximo de 5% de sal, debiendo indicarse en este caso en la rotulación, el contenido total de sal o cloruro de sodio expresado en gramos por 100 gramos. También se admite el agregado de edulcorantes nutritivos.

**Disposiciones particulares para conservas de tomate ①②③④**

20.4.27. Se permite la obtención de jugo de tomates por concentración y posterior reconstitución con agua, de forma tal que se mantengan los factores esenciales de composición y calidad. El porcentaje de sólidos solubles naturales no deben ser inferior a 3%.

20.4.28. El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor del 65% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel hasta 14 cm² por quilogramo del producto. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5. ①②③④⑤

20.4.29. El peso escurrido mínimo y el máximo de restos de piel de los tomates al natural en trozos y en cubos deben cumplir con lo establecido en el artículo precedente.

20.4.30. El tomate tamizado debe poseer un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 4.5%. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

20.4.31. Se prohíbe mencionar en la rotulación la denominación genérica de «concentrado de tomates» debiendo figurar únicamente la denominación que este reglamento adjudica a cada tipo de producto.

**Sección 5**

**Jugos**

**Definiciones para jugos**

20.5.1. Jugo de ..(aquí el nombre de la o las frutas empleadas). Es el producto obtenido mecánicamente a partir de las partes comestibles de frutas sanas, limpias y maduras, clarificado o no por procedimientos físicos o enzimáticos. Sus caracteres sensoriales serán los típicos de la materia prima de origen.

20.5.2. Quedan comprendidos en la denominación de jugos los productos obtenidos por restauración en jugos concentrados de la proporción de agua extraída durante el proceso de concentración de jugo, siempre que mantengan desde el punto de vista sensorial, químico y microbiológico las características propias de los jugos naturales.

①②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 32/005 de 20/01/2005.  
 ①②③④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 321/001 de 14/08/2001.  
 Decreto N° 207/009 de 4/05/2009.  
 ①②③④⑤ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 172/998 de 7/07/1998.  
 Decreto N° 207/009 de 4/05/2005.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 321/001 de 14/08/2001.  
 ② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 32/005 de 20/01/2005.

- 20.5.3. Jugos concentrados. Son los productos obtenidos por concentración de jugos vegetales que presenten una relación de volumen mínima con el jugo original de 50% (1 a 2), excepto para las frutas cítricas, que será de 33% (1 a 3), y que cumplan con las exigencias de este reglamento.
- 20.5.4. Jugos azucarados. Son aquellos jugos definidos en 20.5.1. a los que se les ha incorporado alguno de los azúcares autorizados como ingrediente, o han sido endulzados con jugos naturales desaborizados.
- 20.5.5. Néctar. Es el producto no fermentado, constituido exclusivamente por la pulpa y el jugo de la fruta correspondiente, adicionado o no de edulcorantes nutritivos o miel en una cantidad total de azúcares o miel (expresados como materia seca) no superior al 20% del producto final. No debe contener más de 3g/Kg de alcohol.

**Disposiciones generales para jugos**

- 20.5.6. Se admite en los jugos un contenido máximo de 0.5 grados alcohólicos, con excepción del jugo de uva que no puede contener más de 1 grado alcohólico.
- 20.5.7. Se autoriza la mezcla de jugos de frutas u hortalizas. Los jugos integrantes de la mezcla deben ser declarados en la lista de ingredientes, de acuerdo a los requisitos generales de rotulación. Además debe declararse el porcentaje de aquellos jugos componentes que se encuentren en una proporción mayor al 10%, no permitiéndose ninguna representación gráfica que corresponda a otra fruta u hortaliza.

El producto debe denominarse «jugo de...», aquí el nombre de todas las frutas intervinientes, en orden decreciente, cuyo jugo se encuentre presente en una proporción mayor al 10% en la mezcla.

- 20.5.8. Los jugos para consumo directo deben tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no están edulcorados y si son edulcorados de 15 grados Brix.
- 20.5.9. Se autoriza en la producción de jugos y néctares de fruta, el empleo de:
  - a) nitrógeno y anhídrido carbónico;
  - b) enzimas pectolíticas, proteolíticas y amilolíticas;
  - c) gelatina;
  - d) taninos;
  - e) silica aerogel;
  - f) caolin;
  - g) carbón vegetal;
  - h) filtración con agentes inertes (perlita, asbestos, tierra de infusorios, celulosa y poliamida insoluble);
  - i) clarificantes (para jugo de uva exclusivamente) caseína, clara de huevo y albúmina.

- 20.5.10. Se prohíbe adicionar a los jugos y néctares agentes aromatizantes (excepto el aroma natural recuperado) y colorantes. Se admite el agregado de los aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios de este reglamento. La incorporación de ácido ascórbico no podrá ser mencionada en la rotulación o en la propaganda como vitamina C incorporada.

- 20.5.11. Los productos incluidos en esta sección pueden ser conservados por algunos de los siguientes procedimientos:
  - a) por métodos físicos autorizados: frío, filtración esterilizante, pasteurización y esterilización;

- b) por métodos químicos de acuerdo a lo establecido en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios.

- 20.5.12. Los jugos no edulcorados conservados por alguno de los métodos descritos en el literal a) del artículo anterior pueden ser denominados «jugo natural de .....» seguido por el nombre de la fruta, cuando dan cumplimiento a las demás exigencias. Los productos conservados por métodos químicos deben denominarse «jugo de ....» seguido por el nombre de la fruta e inmediatamente por debajo la leyenda «adicionado de conservador».
- 20.5.13. Se permite la adición a los jugos de cremogenados como ingrediente enturbiantes y saborizante. En esos casos deberá figurar en la rotulación del producto la leyenda «adicionado de cremogenado».

**Disposiciones particulares para jugos**

- 20.5.14. Se admite la restauración del aroma de los jugos concentrados por medio de la recuperación de los volátiles durante la concentración del jugo en cuestión o del jugo de otras frutas del mismo tipo. Se debe consignar en la rotulación la concentración de sólidos solubles (grados Brix) y la dilución a operar para reconstituir el jugo.
- 20.5.15. En la rotulación de los jugos azucarados debe figurar la palabra «endulzado» o «azucarado» colocada en la cara principal del envase, así como el porcentaje de azúcares totales o el de azúcares agregados. Si es empleado jugo desaborizado, bastará que este sea declarado en la lista de ingredientes. Se tolera el agregado de hasta 15 gramos por litro de azúcares (expresado como materia seca) en jugos de frutas para corregir el sabor, exceptuándose los de manzana y pera, sin que se considere éste como jugo azucarado.
- 20.5.16. Considerando las características de acidez, sabor, astringencia y contenido de pulpa de las frutas, se establece los siguientes porcentajes mínimos de fruta (pulpa y jugo) que deben contener los néctares.

Nombre de la fruta Pulpa y jugo en producto terminado	% (m/m) mínimo
Banana	25
Guayaba	25
Granada	25
Mburucuyá	25
Limón y lima	25
Papaya	25
Ciruela	25
Grosellas	25
Cerezas ácidas (*)	35
Mango	35
Damasco	40
Frambuesa	40
Frutilla	40
Cereza	40
Moras	40
Durazno	45
Ananá	50
Cítricos (menos lima y limón)	50
Manzanas	50
Membrillos	50
Peras	50

(\*) Se refiere al producto de acidez mínima expresada como ácido tartárico de 8 g/l.

Cuando se trate de mezclas, el porcentaje será proporcional a la composición de ésta.



20.5.17. En el rótulo de los néctares se debe hacer constar el porcentaje mínimo del contenido de fruta total (pulpa y jugo) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

### Sección 6

#### Encurtidos

##### Definiciones para encurtidos

- 20.6.1. Con la denominación genérica de encurtidos se entiende los vegetales que se envasan en vinagre o en otro ácido comestible y sal después de haber sido «curadas» en salmuera, pudiendo ser adicionados o no de condimentos, extractos o esencias naturales y azúcares. Comprende los pickles y frutas u hortalizas en vinagre.
- 20.6.2. Pickles. Son los encurtidos que han sido sometidos a una fermentación láctica en condiciones especiales, siendo conservados en vinagre o en el líquido de fermentación, con o sin la adición de condimentos y con o sin adición de sal o azúcar.
- 20.6.3. Frutas u hortalizas en vinagre. Son los encurtidos elaborados utilizando los frutos u hortalizas crudas o cocidas, enteras o fraccionadas, conservadas en vinagre, con la adición o no de otro ácido comestible, con o sin la adición de condimentos, sal o azúcar.
- 20.6.4. Los productos elaborados sin fermentación láctica deben denominarse con el nombre del vegetal conservado, por ejemplo: ajíes en vinagre.

20.6.5. Las aceitunas en salmuera o en conserva quedan comprendidas en la denominación genérica de encurtidos aún cuando no se envasan en vinagre.

20.6.6. Chucrut o repollo ácido. Es el producto obtenido por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades de repollo blanco y duro, Brassica olerácea, limpias y sanas con o sin condimentos. El contenido en mohos determinado por el método de Howard Stephenson, no debe ser superior a 50% de campos positivos.

20.6.7. Chutney. Es el producto elaborado con diversas hortalizas y frutas en vinagre y condimentado con manzanas, azúcares, jengibre, mostaza y otros.

##### Disposiciones generales para encurtidos

- 20.6.8. Los encurtidos pueden conservarse por calor (pasterización) o por otros métodos físicos. ①
- 20.6.9. Todos los ingredientes utilizados en la preparación de los pickles y vegetales en vinagre, deben responder a las exigencias de este reglamento.
- 20.6.10. Los productos a que se refiere esta sección, a excepción de las aceitunas en salmuera, deben presentar una acidez del líquido de cobertura no inferior al 1.3% expresada en ácido acético.
- 20.6.11. Cuando se emplee tapas metálicas en los envases que contengan encurtidos, deben aislarse del contenido por medio de una capa de material aceptado, de acuerdo a las exigencias del Capítulo 12 de este reglamento.

#### LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①②

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
300	Acido ascórbico (I-)	Coco rallado	200
300	Acido ascórbico (I-)	Hortalizas frescas envasadas	500
300	Acido ascórbico (I-)	Jugos y néctares	Nse
300	Acido ascórbico (I-)	Conservas vegetales	500
210	Acido benzoico	Encurtidos	800
210	Acido benzoico	Jugos y néctares	1000
330	Acido cítrico	Hortalizas frescas envasadas	Nse
330	Acido cítricos	Jugos y néctares	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Jugos y néctares	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Coco rallado	200
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Conservas vegetales	500
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Hortalizas frescas envasadas	500
574	Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Conservas vegetales	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Conservas vegetales	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Jugos y néctares	Nse
296	Acido málico (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Jugos y néctares	Nse
200	Acido sórbico	Vegetales deshidratados	500
200	Acido sórbico	Jugos y néctares	Nse
200	Acido sórbico	Concentrados de tomates (en envase flexible)	500
200	Acido sórbico	Encurtidos	800
200	Acido sórbico	Hortalizas frescas envasadas	500
200	Acido sórbico	Pulpa de fruta	1500
334	Acido tartárico (I+)	Jugos y néctares	Nse
334	Acido tartárico (I+)	Conservas vegetales	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Coco rallado	200
304	Ascorbilo palmitato de	Coco rallado	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Jugos y néctares	400
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vegetales deshidratados	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Hortalizas frescas envasadas	200

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 339/002 de 27/08/2002.

①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 321/001 de 14/08/2001.  
Decreto N° 12/004 de 15/01/2004.



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Papas fritas congeladas	50
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Encurtidos	100
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Pulpa de fruta	2500
320	Butilhidroxianisol, BHA	Frutas secas peladas	200
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Frutas secas peladas	200
302	Calcio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
302	Calcio ascorbato de	Conservas vegetales	500
302	Calcio ascorbato de	Coco rallado	200
509	Calcio cloruro de	Conservas vegetales	250
578	Calcio gluconato de	Conservas vegetales	250
327	Calcio lactato de	Conservas vegetales	250
327	Calcio lactato de	Jugos y néctares	Nse
903	Cera carnauba	Superficie frutas cítricas	Nse
901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Superficie frutas cítricas	Nse
230	Difenilo, fenilbenceno	Superficie frutas cítricas	70
312	Dodecilgalato	Coco rallado	200
909	Esperma de ballena, cera spermaceti	Superficie frutas cítricas	Nse
512	Estannoso cloruro	Conservas vegetales	15
904	Goma laca, shellac	Superficie frutas cítricas	Nse
322	Lecitina	Coco rallado	2000
311	Octil galato	Coco rallado	200
231	Orto fenil, 2-hi-droxidifenilo	Superficie frutas cítricas	12
303	Potasio ascorbato de	Conservas vegetales	500
303	Potasio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse
303	Potasio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
212	Potasio benzoato de	Encurtidos	800
212	Potasio benzoato de	Jugos y néctares	1000
228	Potasio bisulfito de	Jugos y néctares	400SO2
228	Potasio bisulfito de	Encurtidos	100SO2
228	Potasio bisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2
228	Potasio bisulfito de	Vegetales deshidratados	200
	Potasio bisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200
228	Potasio bisulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2
317	Potasio eritorbato de	Coco rallado	200
317	Potasio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse
317	Potasio eritorbato de	Conservas vegetales	500
317	Potasio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
326	Potasio lactato de	Papas fritas congeladas	Nse
326	Potasio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
326	Potasio lactato de	Jugos y néctares	Nse
326	Potasio lactato de	Conservas vegetales	Nse
351	Potasio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
351	Potasio malatos de	Jugos y néctares	Nse
224	Potasio metabisulfito	Vegetales deshidratados	200SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Encurtidos	100SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Jugos y néctares	400SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse
202	Potasio sorbato de	Encurtidos	800
202	Potasio sorbato de	Vegetales deshidratados	500
202	Potasio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
202	Potasio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500
202	Potasio sorbato de	Jugos y néctares	Nse
202	Potasio sorbato de	Pulpas de frutas	1500
225	Potasio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
225	Potasio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2
225	Potasio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2
225	Potasio sulfito de	Encurtidos	100SO2
225	Potasio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2
225	Potasio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Conservas vegetales	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Jugos y néctares	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Conservas vegetales	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Jugos y néctares	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Jugos y néctares	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Jugos y néctares	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Conservas vegetales	Nse
310	Propil galato	Coco rallado	200
301	Sodio ascorbato de	Coco rallado	200
301	Sodio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
301	Sodio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse
301	Sodio ascorbato de	Conservas	500
211	Sodio benzoato de	Jugos y Néctares	1000
211	Sodio benzoato de	Encurtidos	800
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Papas fritas congeladas	50SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Encurtidos	100SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Vegetales deshidratados	200SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Jugos y néctares	400SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Pulpas de frutas	2500SO2
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Jugos y néctares	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Papas fritas congeladas	100P2O5
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Conservas vegetales	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Jugos y néctares	Nse
316	Sodio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
316	Sodio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse
316	Sodio eritorbato de	Coco rallado	200
316	Sodio eritorbato de	Conservas vegetales	500
325	Sodio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
325	Sodio lactato de	Conservas vegetales	Nse
325	Sodio lactato de	Papas fritas congeladas	100
350	Sodio malatos de	Jugos y néctares	Nse
350	Sodio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2
223	Sodio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2
223	Sodio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2
223	Sodio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2
223	Sodio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2
223	Sodio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Conservas vegetales	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Jugos y néctares	Nse
232	Sodio o-fenilfenol	Superficie frutas cítricas	12
201	Sodio sorbato de	Encurtidos	800
201	Sodio sorbato de	Jugos y néctares	Nse
201	Sodio sorbato de	Vegetales deshidratados	500
201	Sodio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500
201	Sodio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
201	Sodio sorbato de	Pulpas de fruta	1500

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máximo (mg/kg)
221	Sodio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2
221	Sodio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2
221	Sodio sulfito de	Encurtidos	100SO2
221	Sodio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2
221	Sodio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2
221	Sodio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Frutas secas peladas	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Frutas secas peladas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Frutas secas peladas	Nse

## CAPITULO 21

### CACAO Y DERIVADOS

#### Sección 1

##### Cacao en grano y derivados

###### Definiciones para cacao en grano y derivados

- 21.1.1. Cacao en grano o granos de cacao. Es la semilla del Theobroma cacao L. fermentada y desecada, prácticamente libre de insectos y de materia extraña.
- 21.1.3. Cacao tostado descascarillado. Es el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, los tegumentos y demás impurezas en la forma más completa técnicamente factible.
- 21.1.4. Cascarilla de cacao. Es la cáscara de cacao limpia y en perfecto estado de conservación.
- 21.1.5. Pasta, licor o masa de cacao. Es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado. Debe contener un mínimo de lípidos de cacao de 50% (m/m).
- 21.1.6. Torta de cacao. Es el producto obtenido a partir de la pasta de cacao, que resulta de la separación de la porción lipídica por presión y cuyo contenido de lípidos de cacao mínimo debe ser de 8% (m/m).
- 21.1.7. Cacao desgrasado o desmantecado. Es la torta de cacao a la cual se le ha extraído la fracción lipídica por medio de solventes de uso permitido y cuyo contenido máximo de lípidos de cacao es de 8% (m/m).
- 21.1.8. Cacao en polvo. Es el producto que se obtiene mediante transformación mecánica, a un estado pulverulento de la torta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido, de modo que el contenido de lípidos no sea inferior a 8% (m/m).
- 21.1.9. Polvillo o finos de cacao. Es la fracción del cacao en grano que se obtiene como subproducto durante los procedimientos de separación del cacao y de la cascarilla por ventilación, y en el desgerminado. Debe contener como mínimo 20% (m/m) de lípidos de cacao (sobre base seca).
- 21.1.10. Manteca de cacao. Es el producto obtenido por prensado en caliente o por extracción con solventes autorizados del cacao descascarillado o de la pasta de cacao. Presenta un color blanco o ligeramente amarillento, olor y sabor propios.
- 21.1.11. Cacao soluble, solubilizado o alcalinizado. Es el cacao en polvo tratado con una cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao. El producto resultante debe quedar no debe presentar un pH superior a 7.5.
- 21.1.12. Cacao solubilizado dulce o edulcorado o azucarado. Es la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcar con un contenido mínimo de cacao del 25% (m/m).

21.1.13. Cacao. Es el producto de la molienda de la torta de cacao adicionada de azúcar en una proporción máxima de 68% m/m y que contiene una proporción mínima de cacao en polvo de 32% (m/m).

21.1.16. Alimento en polvo con cacao, o polvo con cacao o sabor cacao. Es la mezcla homogénea de azúcar y cacao en polvo, con un contenido mínimo de cacao del 15%. Se puede utilizar los siguientes ingredientes complementarios: leche en polvo, suero de leche en polvo, cereales (molidos, laminados o bajo otras formas), espesantes (almidones modificados, goma xantano, carragenina y maltodextrinas), fosfolípidos (lecitina u otros autorizados), vainillina, etilvainillina y cloruro de sodio. ☉

###### Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados

21.1.17. Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

	Humedad	Alcalinidad de las cenizas (**)	Cenizas totales
Cacao en grano	máx. 8% m/m	-	-
Pasta de cacao	máx. 7% m/m	-	máx. 4% m/m
Cacao en polvo desgrasado	máx. 9% m/m	máx. 4% m/m	-
Cacao en polvo	máx. 9% m/m	máx. 4% m/m	-
Manteca de cacao	máx. 0.2% m/m (*)	-	-
Alimento en polvo con cacao	máx. 4%	-	-
Cacao soluble (***)	-	máx. 6.5% m/m	máx. 15.5% m/m

(\*) a 100 - 105°C

(\*\*) expresada en carbonato de potasio sobre base seca

(\*\*\*) las cenizas y la alcalinidad se expresan sobre base seca desgrasada. Los álcalis a emplear pueden ser uno o más de los siguientes productos: carbonatos e hidróxidos alcalinos, carbonato de magnesio, óxido de magnesio y solución de amoníaco.

21.1.18. Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano deberán ser enteros, prácticamente exentos de podredumbre, de hongos, de insectos o de cualquier plaga, de polvo y sin olores ni sabores extraños. El contenido máximo de cascarilla que se admite es del 14% (m/m) y el contenido máximo de aflatoxinas totales será de 10 ug/kg (determinado por el método AOAC).

21.1.19. La pasta de cacao debe responder a las siguientes características:

Almidón de cacao	máx. 9% m/m
Fibra bruta	máx. 4% m/m
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 0.3% m/m
Teobromina + cafeína	mín. 1.5% m/m
Índice de peróxidos	máx. 10 meq/kg

☉ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 23/001 de 23/01/2001.

- 21.1.20. La torta de cacao debe tener una cantidad de cascarrilla y germen no superior al 4% (m/m).
- 21.1.21. La manteca de cacao debe presentar las siguientes características:

Punto de fusión	30 - 35° C
Índice de refracción a 40° C	1.453 - 1.459
Índice de yodo (Wijs)	33 - 43
Índice de saponificación	192 - 197
Insaponificable (en éter de petróleo)	máx. 0.35% m/m

- 21.1.22. Para el cacao solubilizado dulce y el cacao en polvo azucarado se debe declarar en el rótulo los porcentajes de cacao y azúcar en caracteres claramente legibles.
- 21.1.23. La calidad del cacao estará referida al porcentaje de defectos expresados en m/m. Se reconoce los siguientes defectos en los granos de cacao:
  - a) grano enmohecido; es el que a simple vista presenta mohos en su parte interna;
  - b) grano negro; es el que se presenta con color más oscuro que el promedio de los restantes;
  - c) grano apolillado; es el que se encuentra agujereado o dañado de otra manera por acción de insectos o los presenta;
  - d) grano pizarroso; es el que presente un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierto por un corte longitudinal a través del centro;
  - e) grano germinado; es el que presenta su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen;
  - f) pasilla; es el grano que está aplastado o deformado;
  - g) grano múltiple; es el que se encuentra constituido por varios granos semiadheridos y no totalmente formados.

## Sección 2

### Chocolates

#### Definiciones para chocolates

- 21.2.1. Con la denominación genérica de chocolate se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso tecnológico adecuado a partir de cualesquiera de los siguientes ingredientes principales: granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de cacao, cacao en polvo y como ingredientes complementarios, edulcorantes nutritivos naturales y manteca de cacao.

Sólo se admite además de manteca de cacao la presencia de grasa de leche en los tipos que corresponda.

En la formulación de los chocolates se puede emplear otros ingredientes complementarios que se mencionan a texto expreso en la definición de cada chocolate particular.

- 21.2.2. Chocolate con leche. Es el producto que se obtiene a partir de cacao y derivados, leche y otros ingredientes complementarios.

De acuerdo a la cantidad y tipo de leche utilizada en su elaboración se distinguen los siguientes tipos:

- a) chocolate con leche, sin otro calificativo;
- b) chocolate con leche de alto contenido lácteo;
- c) chocolate con leche descremado;
- d) chocolate con crema.

- 21.2.3. Chocolate blanco. Es el producto elaborado con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo o leche condensada y otros ingredientes complementarios.

- 21.2.4. Chocolate cobertura o cobertura de chocolate. Es el chocolate destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc.

- 21.2.5. Chocolate blanco cobertura. Es el chocolate blanco destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería.

- 21.2.6. Chocolate aromatizado. Es cualquiera de los tipos de chocolate a los cuales se les ha incorporado agentes saborizantes autorizados. Se debe establecer en la rotulación el tipo de chocolate seguido de la expresión «aromatizado artificialmente» o «sabor...».

- 21.2.7. Chocolate para taza. Es el chocolate que se comercializa en tabletas a los efectos de preparar la bebida correspondiente.

- 21.2.8. Chocolate con... (frutas secas, frutas deshidratadas, frutas confitadas, miel, café, caramelos duros, cereales soplados o masas molidas cuyo origen debe ser mencionado). Es cualquiera de los chocolates definidos al cual se han incorporado los ingredientes mencionados de forma que pasan a constituir parte de la masa. Se les puede adicionar agentes aromatizantes con la finalidad de reforzar el sabor, siempre que se declare en la rotulación de acuerdo a lo establecido para chocolate aromatizado. Debe contener un mínimo de 3% (m/m) del ingrediente a que se refiere la denominación, y un mínimo de contenido de chocolate de 60% (m/m).

- 21.2.9. Chocolate relleno. Es el producto moldeado que contiene un relleno el cual se encuentra completamente recubierto de cualquier tipo de chocolate. El relleno debe distinguirse nítidamente del recubrimiento exterior en su composición. En su rotulación se debe emplear la denominación «chocolate relleno de...». El contenido mínimo de chocolate del recubrimiento debe ser de 40% (m/m).

- 21.2.10. Chocolate aerado. Es cualquiera de los chocolates definidos que, mediante procedimientos de elaboración adecuados y autorizados, se forman dando lugar a una estructura alveolar. Las características serán las mismas que correspondan al chocolate al que hacen mención en la denominación.

- 21.2.11. Símil chocolate. Es cualquiera de los tipos de chocolate que, satisfaciendo la definición genérica de chocolate, y las específicas de alguno de los tipos de chocolate, tiene sus lípidos de cacao sustituidos, total o parcialmente, por aceites vegetales hidrogenados. En todos los casos el contenido total de lípidos será el establecido para el tipo de chocolate a cuya denominación responda. La expresión «símil chocolate» se indicará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

#### Disposiciones generales para chocolates

- 21.2.12. Excepto en aquellos productos en que se establezca un valor diferente para lípidos y cenizas totales, las características generales de todos los tipos de chocolates son las siguientes:

Humedad	máx. 3% m/m
Lípidos del cacao	mín. 16% m/m
Cenizas totales	máx. 2.5% m/m

Los aditivos alimentarios a utilizar son los que se establecen en la lista positiva de aditivos alimentarios.

#### Disposiciones particulares para chocolates

- 21.2.13. Se podrá incorporar a la denominación la calificación de amargo o dulce a cualquiera de los chocolates definidos, excepto chocolate en gránulos o escamas con leche, siempre que cumplan con las siguientes características:

	Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido)
Amargo	máx. 46% m/m
Dulce	46-55% m/m

El chocolate en gránulos o escamas con leche dulce presentará un contenido de azúcar comprendido entre 46 y 66% (m/m).<sup>①</sup>

21.2.14. El chocolate con leche debe tener un máximo de cenizas totales de 3.5% (m/m).

21.2.15. El chocolate con leche se clasifica en los siguientes tipos:

	Sólidos no grasos en leche	Grasa de leche
Chocolate con leche sin otro calificativo	mín. 12% m/m	mín. 3.5% m/m
Chocolate con leche de alto contenido lácteo	mín. 15% m/m	mín. 5% m/m
Chocolate con leche descremado	mín. 14% m/m	máx. 0.5% m/m
Chocolate con crema	3 - 14% m/m	mín. 7% m/m

21.2.16. Las características del chocolate blanco son las siguientes:

Lípidos de cacao	mín. 20% m/m
Azúcares (expresado en azúcar invertido, excluida la lactosa)	máx. 55% m/m
Grasa de leche	mín. 3.5% m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 10.5% m/m

21.2.17. Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

	Lípidos de cacao
Chocolate cobertura	mín. 31% m/m

Chocolate para taza	mín. 23% m/m
Chocolate en gránulos o escamas	mín. 12% m/m

21.2.18. Las características del chocolate blanco cobertura son las siguientes:

Lípidos totales	mín. 31% m/m
Sólidos totales de leche	mín. 15% m/m
Azúcares (expresado en azúcar invertido)	máx. 50% m/m

### Sección 3

#### Bombones con chocolate

##### Definiciones para bombones con chocolate

21.3.1. A los efectos de esta reglamentación, con la denominación de bombones con chocolate se entiende los productos de fantasía, del tamaño de un bocado, que se recubren con chocolates de diversos tipos o los productos en que cualquier tipo de chocolate definido en la Sección 2, o símil chocolate, constituye su masa, se encuentren estos últimos recubiertos o no. En todos los casos la porción de chocolate o símil del producto debe ser como mínimo de 10% (m/m).

21.3.2. Bombones de chocolate. Son aquellos cuyo relleno está constituido por cualquiera de los tipos de chocolate mencionados en la Sección 2.

21.3.3. Bombones de frutas con chocolate. Son aquellos cuyo relleno está constituido por frutas, pulpas de frutas, jugos de frutas o concentrados de frutas en un contenido mínimo de 5% (m/m).

21.3.4. Bombones rellenos de... Son aquellos cuyo relleno está constituido por diversos ingredientes en una cantidad no inferior al 8% (m/m). Si el contenido del relleno es inferior a los límites establecidos la denominación será «bombón sabor...» o una denominación fantasía aceptada como tal.

#### LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS <sup>①②</sup>

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
330	Acido cítrico	Bombones	Nse
338	Acido esteárico, ácido octadecanoico	Productos de cacao	2500
200	Acido sórbico	Productos de cacao	1000
334	Acido tartárico (I+)	Bombones	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Productos de cacao	200
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de cacao	200
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de cacao	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de cacao	100
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos sabor cacao	5000
460i	Celulosa microcristalina	Polvos sabor cacao	5000
312	Dodecilgalato	Productos de cacao	200
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Productos de cacao	Nse
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Productos de cacao	Nse
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Productos de cacao	Nse
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Productos de cacao	Nse
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Productos de cacao	Nse
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Productos de cacao	Nse
637	Etilmaltol	Productos de cacao	1000

<sup>①</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 5/009 de 2/01/2009.

<sup>②</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 19/001 de 23/01/2001. Decreto N° 503/005 de 5/12/2005.



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
414	Goma árabiga, goma acacia	Polvos sabor cacao	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos sabor cacao	Nse
412	Goma guar	Polvos sabor cacao	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos sabor cacao	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos sabor cacao	Nse
415	Goma xantano o xántica	Polvos sabor cacao	Nse
322	Lecitina	Productos de cacao	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cacao	Nse
311	Octil galato	Productos de cacao	200
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse
202	Potasio sorbato de	Productos de cacao	1000
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Bombones	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di)tartrato	Bombones	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Bombones	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Bombones	Nse
310	Propil galato	Productos de cacao	200
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Bombones	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Bombones	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Bombones	Nse
201	Sodio sorbato de	Productos de cacao	1000
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Bombones	Nse
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, Butil hidroxiquinona terciaria	Productos de cacao	100
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Productos de cacao	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Productos de cacao	Nse

## CAPITULO 22

### CAFE, TE Y YERBA

#### Sección 1

##### Café

##### Definiciones para café

- 22.1.1. Café verde o café crudo. Es la semilla sana, limpia y despojada de tegumentos externos, del fruto maduro del *Coffea arábica* L. y de otras especies del mismo género, lavados y desecados.
- 22.1.2. Café torrado o tostado. Es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de café crudo. Se comercializa en grano o molido.
- 22.1.3. Café abrillantado o glaseado. Es el café en grano adicionado de azúcar y tostado que se comercializa entero o molido.
- 22.1.4. Café descafeinado. Es el café privado de una buena parte de su cafeína por medio de un tratamiento autorizado.
- 22.1.5. Café soluble o instantáneo. Es el café en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café tostado o abrillantado.
- 22.1.6. Café soluble o instantáneo descafeinado. Es el producto en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café descafeinado.

##### Definiciones para sucedáneos del café

- 22.1.7. Cereales tostados. Son los productos obtenidos por calentamiento adecuado de los granos de cereales sanos y limpios, tales como trigo, cebada, malta y otros, adicionados

de hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo.

- 22.1.8. Cereales abrillantados o glaseados. Son los productos obtenidos por tostación de los granos de cereales sanos y limpios en presencia de hasta veinticinco kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo y molidos.
- 22.1.9. Cereales solubles o instantáneos. Es el producto en polvo o granulado obtenido por deshidratación del extracto acuoso de cereal tostado o glaseado, pudiendo tener otros ingredientes tales como glucosa o miel.
- 22.1.10. Achicoria tostada o torrada. Es el producto de la torrefacción de raíz de achicoria (*Cichorium intybus* L.) limpia y sana con adición de hasta tres kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de productos a tostar.

##### Disposiciones generales para café

- 22.1.11. Cuando el café se expende con indicación de su procedencia, debe responder a las características específicas respectivas. Los granos deben ser de color y tamaño uniforme y del tipo que se declare: redondo (Borbón-Moka), ovals cortos: (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón Puntudo) y otros.
- 22.1.12. El café verde o crudo que circule, se tenga en depósito o se venda en el comercio debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 13%
Cenizas totales	máx. 5%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 1%
Cloro total en cenizas	máx. 0.6%
Cafeína	mín. 1%

- 22.1.13. Se considera inepto para el consumo el café verde que contiene más de:

- 10% en peso de impurezas propias del café (granos deformados, abortados negros, restos de semillas, envolturas, cáscaras, tallos y pedúnculos).
- 1% en peso de sustancias extrañas (piedras, polvo, terrones, astillas, cáscaras, y granos no beneficiados, otras impurezas).

También se considera inepto para el consumo el café verde alterado (húmedo, mohoso, rancio, quemado y en general mal conservado) o adulterado en cualquier forma, incluso por la adición de materias colorantes y aromatizantes artificiales.

22.1.14. Se considera igualmente inepto para el consumo, el café verde que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 2 al 8 inclusive de la tabla para la clasificación del café, que se detalla en el artículo 22.1.15., por lo que no se debe encontrar un número de defectos mayor de 360 en 300 gramos de muestra, determinado en base al siguiente cuadro de equivalencias de defectos:

1 grano negro	1 defecto
3 conchas	1 defecto
5 granos verdes	1 defecto
5 granos quebrados	1 defecto
2 granos quemados	1 defecto
5 granos secos	1 defecto
1 piedra grande	2 a 3 defectos
1 piedra regular	1 defecto
3 piedras pequeñas	1 defecto
1 astilla grande	2 a 3 defectos
1 astilla regular	1 defecto
3 astillas pequeñas	1 defecto
1 cáscara grande	1 defecto
3 cáscaras pequeñas	1 defecto
1 coco	1 defecto
2 granos no beneficiados	1 defecto

22.1.15. La tabla para la clasificación del café es la siguiente:

Defectos	Tipos	Puntos
4	2	+100
4	2-5	+ 95
5	2-10	+ 90
6	2-15	+ 85
7	2-20	+ 80
8	2-25	+ 75
9	2-30	+ 70
10	2-35	+ 65
11	2-40	+ 60
11	2-45	+ 55
12	3	+ 50
13	3-5	+ 45
15	3-10	+ 40
17	3-15	+ 35
18	3-20	+ 30
19	3-25	+ 25
20	3-30	+ 20
22	3-35	+ 15
23	3-40	+ 10
25	3-45	+5
26	4	Base
28	4-5	-5
30	4-10	-10
32	4-15	-15
34	4-20	-20

36	4-25	-25
38	4-30	-30
40	4-35	-35
42	4-40	-40
44	4-45	-45
46	5	-50
49	5-5	-55
53	5-10	-60
57	5-15	-65
61	5-20	-70
64	5-25	-75
68	5-30	-80
71	5-35	-85
75	5-40	-90
79	5-45	-95
86	6	-100
93	6-5	-105
100	6-10	-110
108	6-15	-115
115	6-20	-120
123	6-25	-125
130	6-30	-130
138	6-35	-135
145	6-40	-140
153	6-45	-145
160	7	-150
180	7-5	-155
200	7-10	-160
220	7-15	-165
240	7-20	-170
260	7-25	-175
280	7-30	-180
300	7-35	-185
320	7-40	-190
340	7-45	-195
360	8	-200

**Disposiciones generales para sucedáneos del café**

22.1.16. Prohíbese la venta de café mezclado con cereales o achicoria u otras sustancias extrañas al mismo.

22.1.17. Se autoriza exclusivamente el empleo de la palabra «café», en la rotulación de envases y propaganda en general de los productos así denominados y definidos en esta sección.

En particular, se prohíbe usar la palabra «café» (por ejemplo: «café de malta» y otros) para designar a los productos sucedáneos de café, así como las mezclas de café con estos u otros productos adulterantes. Se exceptúa las mezclas en polvo, de los productos definidos en 22.1.5. y 22.1.6. con leche deshidratadas o similares, para preparar bebidas instantáneas.

**Disposiciones particulares para café**

22.1.18. El café torrado o tostado se comercializa en grano o molido. Responde a las siguientes características:

Humedad	máx. 5%
Cenizas totales (500-550oC.) (expresado sobre producto seco)	máx. 5%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 1%
Extracto total acuoso	20 a 33%
Extracto etéreo	mín. 8%
Extracto alcohólico	mín. 12%
Cloruro en cenizas (expresado en Cl)	máx. 0.7%

Sulfatos en cenizas (expresados en SO <sub>3</sub> )	máx. 4%
Cafeína	mín. 0.8%
Granos carbonizados	máx. 5%

22.1.19. El café abrigantado no contiene más del 8% de agua y su extracto acuoso no excede del 38%. Los demás componentes son los normales en el grano de café tostado. La cantidad de azúcar a adicionar no puede exceder de veinticinco kilogramos por cada cien kilogramos de café verde.

22.1.20. El café descafeinado debe tener un contenido de cafeína máximo de 0,2% (m/m). Debe cumplir las exigencias establecidas para el café tostado o glaseado, y no debe contener restos de las sustancias empleadas para extraer la cafeína.

22.1.21. El café soluble debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 4.5 %
Cafeína anhidra cuando proviene de café tostado	mín. 2.5 %
Cuando proviene de café abrigantado	mín. 1.5 %
pH de la solución al 2 %	4 a 6

Se comercializa en envases herméticos autorizados.

22.1.22. El café instantáneo o soluble descafeinado debe cumplir las mismas exigencias que el café soluble excepto en el contenido de cafeína, el cual no debe ser superior a 0.3%.

**Disposiciones particulares para sucedáneos del café**

22.1.23. Los cereales solubles o instantáneos deben cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 5%
pH de la solución al 2%	3 a 6

22.1.24. La achicoria tostada o torrada debe cumplir las siguientes exigencias:

Cenizas	máx. 10%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 3%
Humedad	máx. 15%

**Sección 2**

**Té**

**Definiciones para té**

22.2.1. Té. Es el producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de *Camellia sinensis*, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su preparación.

La denominación genérica de té se utiliza exclusivamente para referirse al producto definido en el párrafo anterior o a las infusiones del mismo.

22.2.2. Té verde. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a secado.

22.2.3. Té negro. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a fermentación y secado.

22.2.4. Té descafeinado. Es el té que por un tratamiento especial ha sido privado de casi la totalidad de su cafeína.

**Disposiciones generales para té**

22.2.5. La mezcla de tés de distinto origen geográfico, efectuada en el país, no puede rotularse con la indicación de su procedencia, debiendo considerarse como industria uruguaya.

22.2.6. Se autoriza la aromatización de tés de distintos tipos con esencias líquidas o cristales, por ej.: con esencia de bergamota (Eare Cray) y ácidos cítrico, málico o tartárico en cantidad

necesaria para conferir las cualidades sensoriales deseadas. Deben en todos los casos satisfacer las exigencias para el té, denominarse con nombres de fantasía y rotularse de acuerdo a las normas generales de rotulación de este reglamento.

22.2.7. El té verde o negro debe cumplir las siguientes condiciones:

Tallos y peciolo rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35%
Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 8%
Cenizas solubles en agua/cenizas totales	mín. 0.5
Cenizas insolubles en HCl 10%	máx. 1%
Cafeína	mín. 1%
Extracto acuoso del té negro	mín. 24%
Extracto acuoso del té verde	mín. 28%

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca.

Prohíbese la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña. Ⓞ

22.2.8. El té puede ser presentado para su consumo de las siguientes formas:

- a) convencional: cuanto está constituido por hojas y tallos adecuadamente procesadas, necesitando agua hirviendo para la preparación de la infusión;
- b) instantáneo o soluble: es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té, siendo soluble en agua;
- c) pronto para beber: cuando está constituido por extracto acuoso, edulcorado o no, no necesitando dilución para su consumo. En dicho caso el producto queda comprendido dentro de lo establecido en el artículo 25.2.3. de este reglamento y debe ajustarse a sus exigencias.

**Disposiciones particulares para té**

22.2.9. Según la procedencia del té, se distingue:

	Origen Longitud de las hojas (cm)	Anchuras de las hojas (cm)
Té de China	4.5 - 7	2 - 3
Té de Ceylan, India, Java, Brasil, Argentina y Ecuador	10 - 14	4 - 5
Té de Annan y Sana	hasta 23	hasta 2 - 3

22.2.10. El té verde puede denominarse con alguno de los nombres siguientes, si presenta las características correspondientes:

- 1) té hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme, que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral;
- 2) té swin hyson: formado por las hojas inferiores y descartes de hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente;
- 3) té pólvora (gunpower): cuando las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 milímetros de diámetro; se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragans*);
- 4) té perla o imperial: las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior, bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

22.2.11. El té negro puede ser elaborado en base a hojas enteras o quebradas.

22.2.12. El té negro elaborado en base a hojas enteras se clasifica en:

Ⓞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 350/008 de 21/07/2008.

- a) souchong: té de hojas delgadas, grandes, procedentes de la primera y segunda cosecha;
  - b) pekoe souchong: calidad intermedia entre la souchong y la pekoe;
  - c) pekoe: esta denominación genérica comprende:
    - c.1) flowery orange pekoe: té elaborado en base a las recolecciones de brotes y hojas más tiernas;
    - c.2) orange pekoe: se caracteriza por hojas menos tiernas que las del tipo anterior;
    - c.3) pekoe N° 1: elaborado con hojas menos tiernas aún que las del tipo anterior;
    - c.4) congo: té constituido por hojas de tercera cosecha, de hojas de tamaño mayor que las precedentes.
- 22.2.13. El té negro elaborado en base a hojas quebradas se clasifica en:
- a) broken orange pekoe;
  - b) broken orange pekoe fannings;
  - c) broken pekoe;
  - d) broken tea;
  - e) fannings;
  - f) pekoe fannings;
  - g) pekoe fannings one;
  - h) orange fannings;
  - i) pekoe dust;
  - j) dust.
- 22.2.14. El té preparado para infusiones, o té en saquitos o bolsitas, obtenido por las hojas y tallos más pequeños, debe responder a las exigencias establecidas para el té verde o negro, en lo que es aplicable. Se debe comercializar exclusivamente en envases individuales (bolsitas o sobres) y el material de éstos debe ser apto para ese uso.
- 22.2.15. La cafeína del té descafeinado no será superior al 0.10%.
- 22.2.16. El té soluble o instantáneo debe presentar las siguientes características:

Cafeína	mín. 4.0%
Humedad	2.0% - 4.0%

### Sección 3

#### Yerba mate

##### Definiciones para yerba mate

- 22.3.1. Yerba mate bruta. Es el producto de la poda del árbol *Ilex paraguariensis*, *St. Hilaire*, constituido por hojas y gajos tiernos del mismo, sometidos o no al proceso de pre-deshidratación, y sujeto a un posterior secado y trituración de las hojas, en las instalaciones de los secaderos.
- 22.3.2. Yerba canchada. Es la yerba bruta sometida al proceso de pre-hidratación y secado, formada por hojas, pecíolos, y tallos jóvenes del árbol *Ilex paraguariensis*, deshidratadas, ligeramente trituradas y posteriormente cernidas para su limpieza de fragmentos de gajos y residuos.
- 22.3.3. La yerba canchada que contenga más de 10 por ciento de polvo

que pase por el tamiz N° 40 (16 hilos por centímetro lineal) se considera yerba elaborada.

- 22.3.4. La yerba canchada debe además cumplir las siguientes condiciones:
  - a) debe presentar color uniforme, estar exenta de hojas negras y sin vestigios de fructificación;
  - b) cernida en malla N° 40 no debe pasar más de un 10 por ciento en peso del total;
  - c) cernida en zaranda de varillas de 3.0 milímetros por 70 milímetros debe pasar el 100% del producto;
  - d) cernida en malla N° 30 (30 hilos por cada 25.5 mm lineales), deberá quedar retenido un milímetro en peso de 68.5%, no pudiendo ser el total de hojas desecadas, rotas o pulverizadas, inferior al 77.5% en peso del total.
- 22.3.5. Yerba mate elaborada. Es el producto resultante del proceso de elaboración final que recibe la yerba canchada, y tiene más del 10% de polvo.
 

Se subdivide en:

  - a) cimarrón: producto elaborado que se caracteriza por su color verde oliva y acentuado porcentaje de granos finos, destinado a degustación en mate con agua caliente y de sabor amargo;
  - b) té de mate verde: es el producto elaborado constituido solamente por fragmentos de hoja con o sin tallitos, de color verde, que después de su infusión es destinado a su degustación caliente o frío;
  - c) té de mate tostado o quemado: es el producto elaborado constituido por fragmentos de hojas con o sin tallitos, triturado y tostado en equipos especiales; su infusión es destinada a la degustación caliente o fría;
  - d) mate soluble: es el extracto concentrado, líquido o en polvo, obtenido industrialmente a partir del mate verde o tostado.
- 22.3.6. Palos. Son los fragmentos de gajos tiernos de la yerba mate, que en la operación de zarandeo quedan retenidos sobre las mallas con luz de 3.0 por 70.0 milímetros.
- 22.3.7. Tallitos. Son los pecíolos de las hojas de yerba mate.
- 22.3.8. Polvo. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas y pecíolos secos de la yerba mate, obtenido por el cernido en zaranda de malla N° 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m..
- 22.3.9. Goma. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas secas de yerba mate, en morteros o molinos, obtenida del cernido en malla N° 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m..
- 22.3.10. Residuos. Es el material compuesto de polvo, fragmentos de hojas y pecíolos de yerba mate, sobrante de las operaciones de elaboración o del proceso para la obtención de la yerba mate canchada.
- 22.3.11. Tela de zaranda. Son las telas, tejidos o mallas, utilizadas como tamiz en zarandas o cernidores, que tienen su numeración dada por la cantidad de hilos por pulgada lineal. Estos, dispuestos en ambos sentidos, forman el reticulado de la malla.
 

Otro tipo de zarandas, como por ejemplo las de varillas, utilizadas también en algunos procesos de elaboración de la yerba mate, se definen por la luz entre dos varillas, expresada en milímetros y el largo de la luz, dado por la distancia en milímetros entre dos costuras de alambre.
- 22.3.12. La yerba mate elaborada, que se tenga en depósito, exhiba o expendia, deberá responder a las siguientes características:

##### Disposiciones generales para yerba

a)

Humedad	máx. 11%
Cenizas totales	máx. 9%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 2%
Cafeína (en sustancia seca)	mín. 0.6%
Extracto acuoso	mín. 25%

b) no podrá contener saponinas, ni productos extraños, ni estar ardida, alterada o agotada.

#### Disposiciones particulares para yerba mate cimarrón

22.3.14. La yerba mate elaborada se clasifica en yerba mate elaborada de primera, segunda y tercera calidad.

22.3.15. Yerba mate elaborada 1ra. calidad. La yerba mate elaborada de 1ra. Calidad puede ser también ser denominada especialísima o super extra.

Su composición de fragmentos de hoja y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) pasar 100% por malla N° 8 (8 hilos en 25.4 mm lineales);

b) al ser cernida en malla N° 50 (cincuenta hilos por cada pulgada lineal), debe recogerse un mínimo de un 20% de producto (goma).

22.3.16. Yerba mate elaborada 2da. calidad. La yerba mate elaborada de 2da. calidad, puede ser denominada Extra.

Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 10% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla N° 8 (8 hilos por cada 25.4 mm lineales);

c) cernida con malla N° 30 debe quedar retenido un 50% de fragmentos de hojas y palitos.

22.3.17. Yerba mate elaborada 3ra. calidad. La yerba mate elaborada de 3ra. calidad tiene pocos fragmentos de hojas visibles, mucho polvo, palitos y palos quebrados. Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma, debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 25% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla N° 8 (8 hilos por cada 25.4 mms. lineales);

c) cernida con malla N° 30 (30 hilos por cada 25.4 mm lineales) debe quedar retenido un 40% de fragmentos de hojas y palitos, y pasar como máximo un 60% de granos finos y polvo.

22.3.18. Márgenes de tolerancia. Para todas las tipificaciones o calidades, se admitirá una tolerancia en la formulación del 10% en más o en menos.

sección para cada tipo, siendo sus fuentes de extracción las siguientes:

a) yacimientos explotados por minerías (sal gema o sal de roca);

b) extracción de salmueras naturales o artificiales;

c) por evaporación del agua de mar;

d) recuperación de las industrias (fábricas de productos químicos que hayan sido autorizadas).

23.1.2. Sal comestible o refinada. Es la que ha sido sometida a distintos procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

23.1.3. Sal de mesa. Es la sal comestible fina con agregado o no de antihumectantes de la lista positiva de aditivos alimentarios.

23.1.4. Salmuera. Es la solución de sal comestible en agua potable. De acuerdo al uso al que se destinen, pueden ser adicionadas de azúcares, vinagres, ácido láctico y aditivos autorizados para el curado de productos cárnicos.

#### Disposiciones generales para sal

23.1.5. Los establecimientos industriales, que sin ser procesadores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin, sal envasada en bolsas de primer uso.

23.1.6. Las industrias alimentarias no podrán tener sal a granel en sus depósitos, ni sal envasada en bolsas que no sean nuevas, de primer uso.

23.1.7. Únicamente podrán recibir sal transportada a granel y directamente de origen, las industrias que no sean de la alimentación y aquellas que se dediquen a la purificación y/o desecación de sal para uso alimentario. Queda prohibido su almacenamiento a la intemperie.

23.1.8. Se prohíbe emplear en los productos alimenticios:

a) sal no comestible;

b) sal procedente de recuperación de salazones, salmueras o de otros uso industriales;

c) salmueras anormales.

23.1.9. La sal comestible debe presentarse bajo forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco, aspecto limpio y satisfacer las siguientes exigencias químicas y microbiológicas:

Cloruro de sodio (base seca)	mín. 98% m/m
Humedad (100-105°C)	máx. 1% m/m
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3% m/m
Nitritos, nitratos, sales amónicas	no detectables
Sulfatos en residuo seco (expr. en Ca SO <sub>4</sub> )	máx. 0.7% m/m
Cloruros de calcio, magnesio y potasio (totales, base seca)	máx. 0.5% m/m
Bacterias mesófilas aerobias totales	máx. 1x10 <sup>4</sup> ufc/g
Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	máx. 100/g

23.1.10. La sal comestible se puede presentar de acuerdo a su granulometría como: sal gruesa, sal entrefina y sal fina.

23.1.11. La humedad de la sal de mesa no superará el 0.3% m/m. Podrá comercializarse en envases de hasta 500g.

23.1.12. La sal de mesa enriquecida con minerales (yodada, fluorada y yodofluorada) se regirá por los decretos que reglamentan la ley N° 12936 del 9 de noviembre de 1961. Se podrá

## CAPITULO 23

### SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS

#### Sección 1

##### Sal

#### Definiciones para sal

23.1.1. Con el nombre genérico de sal se entiende el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio, que cumple con las exigencias de pureza establecidas en esta



denominar «sal natural» la que no es enriquecida con estos minerales.

23.1.13. Las salmueras empleadas en la elaboración de productos alimenticios deben reunir los siguientes requisitos higiénicos:

Reacción al tornasol	ácida o neutra
Olor amoniacal	ausencia
Enterobacterias	máx. 100/g
Staphylococcus aureus	máx. 100/g

23.1.14. La sal de uso industrial, no comestible, deberá envasarse en bolsas de 50 kilogramos y deberá lucir la leyenda: «Sal para uso industrial, no apta para consumo humano».

## Sección 2 ①

### Condimentos

#### Definiciones para condimentos

23.2.1. Condimentos. Son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

23.2.2. Los condimentos pueden ser especias o condimentos preparados.

23.2.3. Se designa con el nombre genérico de especias a las plantas, o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

23.2.4. Especia simple. Es la constituida por una sola especia, sin agregado de ingredientes complementarios. Dentro de dicha denominación quedan comprendidos los productos que se definen a continuación.

23.2.5. Ajedrea o tomillo real. Son las hojas y sumidades florecidas, limpias, frescas o desecadas de la *Satureja hortensis* L..

23.2.6. Ají molido. Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpios del *Capsicum annum* L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.

23.2.7. Ajo desecado. Es el producto obtenido por la desecación de los bulbos del *Allium sativum* L., que puede presentarse en forma de polvos, gránulos o escamas.

23.2.8. Albahaca. Son las hojas sanas, limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum* L. (variedad grande) y *Ocymun minimum* L. (variedad pequeña).

23.2.9. Anís, anís común o anís verde. Son los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L.

23.2.10. Anís estrellado o badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hook.

23.2.11. Celeri o apio. Son las semillas sanas, limpias y secas del *Apium graveolens* L..

23.2.12. Azafrán o azafrán en rama. Es el producto constituido por los filamentos rojo-anaranjados procedentes de estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

23.2.13. Azafrán molido o en polvo. Es el producto de la molienda del azafrán en rama.

23.2.14. Canela, canela extra o canela de Ceylán. Es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del *Cinnamomum zeylanicum* Bryne.

23.2.15. Carvi, alcaravea o comino alemán. Son los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L..

23.2.16. Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L..

23.2.17. Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum* L..

23.2.18. Coriandro o cilantro. Son los frutos sanos, maduros, limpios y desecados de *Coriandrum sativum* L. globosos, amarillos o pardo oscuro.

23.2.19. Cúrcuma. Es el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V. y Cúrcuma zedoaria Roscoe.

23.2.20. Estragón. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Artemisia dracunculus* L..

23.2.21. Semillas de eneldo. Es el fruto sano, limpio y seco de *Anethum graveolens* L..

23.2.22. Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de *Foeniculum* sp.

23.2.23. Jengibre. Es el rizoma limpio y desecado del *Zingiber officinalis* Roscoe descortezado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).

23.2.24. Jengibre blanco o encalado. Es el jengibre entero, recubierto con calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).

23.2.25. Laurel. Son las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L..

23.2.26. Orégano y mejorana. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum vulgare* y del *Origanum mejorana* L. y sus variedades.

23.2.27. Macis. Es el arilo o envoltura desecada de la nuez moscada *Myristica fragans* Houttyl.

23.2.28. Menta. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y la *Mentha rotundifolia* L..

23.2.29. Menta piperita o inglesa. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la *Mentha piperita* L..

23.2.30. Mostaza. Son las semillas de mostaza negra (*Brassica nigra* L.), mostaza parda o serepta o rusa (*Brassica juncea* L.) o blanca (*Sinapis alba* L.) o mezcla de éstas. La mostaza en polvo, harina de mostaza o mostaza inglesa se prepara con semillas parcialmente desgrasadas y molidas.

23.2.31. Nuez moscada. Es la almendra desecada de *Myristica fragans* Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.

23.2.32. Perejil. Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativum* Hofm.

23.2.33. Pimentón o paprika. Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de *Capsicum annum* L..

23.2.34. Pimienta blanca. Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper nigrum* L. enteros o pulverizados.

23.2.35. Pimienta negra. Es el fruto completo recogido antes de su maduración y desecado, del *Piper nigrum* L. Se comercializa en grano o molido.

23.2.36. Pimienta inglesa o de Jamaica o pimienta dulce. Es el fruto desecado de la Pimienta *Officinalis* Berg entero o molido.

23.2.37. Pimienta de Cayena o pimienta roja. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del *Capsicum frutescens* L. y otras variedades.

23.2.38. Salvia. Son las plantas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L. y *Salvia lavandulaefolia* Walp.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 6/009 de 2/01/2009.  
Decreto N° 432/011 de 8/12/2011.

- 23.2.39. Sésamo o ajonjolí. Son las semillas sanas y limpias del Sesamun orientale y Sesamun indicum.
- 23.2.40. Tomillo. Es la especia constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Thymus vulgaris L.
- 23.2.41. Vainilla. Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla Planifolia (Andrews).
- 23.2.42. Vainilla en polvo. Es la vainilla pulverizada sin agregado alguno.
- 23.2.43. Condimentos preparados. Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo directo o utilización culinaria.
- 23.2.44. Mezclas de especias. Son los condimentos preparados que consisten en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, sin el agregado de ingredientes complementarios ni colorantes.
- 23.2.45. Condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo. Son los preparados a base de especias adicionadas o no de sal, almidones, hidrolizados proteicos, adicionados o no de azúcares y otros ingredientes, aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales (quedando expresamente prohibidos los artificiales) y aditivos de la lista positiva de este reglamento.
- 23.2.46. Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla que contiene por lo menos 25% de vainillina con azúcar.
- 23.2.47. Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada, con un mínimo de 0.15% de vainillina natural y exento de vainillina artificial y cumarina.
- 23.2.48. Azúcar con vainillina. Es la mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7% de vainillina. Estará exenta de cumarina.
- 23.2.49. Curry, karry, o carry. Es el condimento preparado de gusto más o menos picante, constituido por la mezcla de diversas pimentas, coriandro, comino, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros ingredientes, según el origen (tipo India, tipo

Madrás) y aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

- 23.2.50. Sales de apio, ajo, cebolla, albahaca y otras. Son las sales de mesa adicionadas de aceite esencial de las especias y hortalizas mencionadas, en cantidad de 0.1 a 1% o de las mismas, secas y molidas. Se permite en estos condimentos los aditivos correspondientes a la sal de mesa.

**Disposiciones generales para condimentos**

- 23.2.51. Las especias deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- 23.2.52. Además del examen botánico y de la observación de los caracteres histológicos, deben cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especie en esta sección, los que están expresados en m/m de sustancia seca.
- 23.2.53. Se prohíbe las siguientes prácticas relativas a las especias simples:
  - a) la extracción parcial o total de sus principios activos;
  - b) el reforzamiento de las especias naturales enteras o molidas, con sus principios activos, esencias o extractos;
  - c) el fraccionamiento en el comercio y la venta a granel al consumidor final.
- 23.2.54. Los condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo podrán presentar:

Cobre	máx. 100 mg/kg
-------	----------------

- 23.2.55. Las mezclas de especias podrán designarse con nombres fantasía, debiendo declararse las mezclas en el rótulo de acuerdo a las normas generales de rotulación. Deben presentar:

Humedad	máx. 14%
Cenizas insolubles en HCl 10%	máx. 2.5%

**Disposiciones particulares para condimentos**

- 23.2.56. Los condimentos que se detallan deben cumplir con las siguientes características:

	Humedad	Cenizas totales	Cenizas insolubles en HCL al 10%	Extracto etéreo	Extracto alcohólico	Tallitos, pedúnculos y frutos
Ajedrea	-	máx. 10%	máx. 0.5%	-	-	-
Ají molido	máx. 14%	-	-	-	-	-
Ajo desecado	máx. 14%	máx. 3%	máx. 0.5%	-	-	-
Albahaca	máx. 14%	máx. 6%	máx. 2%	-	-	-
Anís	mín. 1.5%	máx. 10%	máx. 3%	-	-	-
Anís estrellado	máx. 14%	máx. 5%	máx. 1%	mín.3.5% total	-	-
Apio	máx. 14%	máx. 10%	máx. 2%	-	-	-
Azafrán en rama	máx. 14%	máx. 8%	máx. 1%	-	-	-
Canelas	máx. 14%	máx. 7%	máx. 2%	-	mín. 8.5% (de Ceylan)	-
					mín. 4.5% (común)	
Clavo de olor	máx. 15%	máx. 8%	máx. 2%	-	-	máx. 5%
Comino	máx. 14%	máx. 12%	máx. 4%	mín. 1.5% total	mín. 18%	-
Comino alemán	máx. 14%	máx. 10%	máx. 2%	mín. 3% total	-	-
Coriandro o cilandro	máx. 10%	máx. 7%	máx. 1.5%	mín. 0.6% total	-	-
Cúrcuma	máx. 10%	máx. 8%	máx. 1%	mín. 9% total	mín. 5%	-
Estragón	máx. 10%	máx. 15%	-	mín. 0.3% total	2-6%	-
Eneldo	máx. 12%	máx. 10%	máx. 2%	mín. 2.5% total	-	-
Hinojo	máx. 13%	máx. 10%	máx. 2.5%	mín. 3% total	-	-

	Humedad	Cenizas totales	Cenizas insolubles en HCL al 10%	Extracto etéreo	Extracto alcohólico	Tallitos, pedúnculos y frutos
Jengibre	máx. 14%	máx. 8%	máx. 2%	mín. 1% total	-	-
Jengibre blanco	-	máx. 11%	-	-	-	-
Laurel	máx. 10%	máx. 6%	máx. 1%	-	mín. 15%	-
Macis	máx. 17%	máx. 3%	máx. 0.5%	20-30% total	19-25%	-
Menta	máx. 12%	máx. 12%	máx. 1%	-	-	-
Menta piperita	máx. 12%	máx. 12%	máx. 1%	-	-	-
Mostaza en polvo	máx. 10%	máx. 6%	máx. 1.5%	-	-	-
Nuez moscada	máx. 14%	máx. 5%	máx. 0.5%	mín. 25% fijo	mín. 10%	-
				mín. 2% volátil		
Orégano	máx. 15%	máx. 16%	máx. 5%	mín. 0.5% total	-	máx. 10%
Perejil	-	máx. 2.5%	-	-	-	-
Pimentón	máx. 14%	máx. 10%	máx. 1%	mín. 20% fijo	-	-
Pimienta blanca en grano o molida	máx. 14%	máx. 4%	máx. 1%	mín. 6% fijo	mín. 7%	-
Pimienta negra en grano o molida	máx. 14%	máx. 7%	máx. 2%	mín. 6% fijo	mín. 8%	-
Pimienta inglesa	máx. 10%	máx. 6%	máx. 0.4%	-	mín. 23%	-
Pimienta de cayena	máx. 10%	máx. 8%	máx. 1.5%	mín. 15% volátil	-	-
Salvia	máx. 12%	máx. 7%	máx. 1%	mín. 1% total	-	máx. 12%
Sésamo	máx. 7%	máx. 7%	máx. 1%	-	-	-
Tomillo seco	-	máx. 10%	máx. 0.5%	-	-	máx. 6%
Vainilla	máx. 30%	máx. 7%	-	-	mín. 40%	-

①

23.2.57. El ají molido debe contener un máximo de 5% de cloruros, expresados en cloruro de sodio.

23.2.58. El anís no presentará tinte negruzco ni olor a moho.

23.2.59. El anís estrellado no podrá contener Shikimi (*Illicium religiosum* Sieb.) o falsa badiana.

23.2.60. El azafrán en rama debe presentar las siguientes propiedades:

- a) no debe presentar más de 10% de estilos u otros filamentos;
- b) la infusión acuosa presentará reacción alcalina;
- c) no podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, arnica, cúrcuma, rocú y otras) ni adicionado de productos extraños (almidones, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes, sustancias minerales u otras).
- d) veinte gramos de azafrán deberán colorear de amarillo un litro de agua a temperatura ambiente.

23.2.61. El azafrán molido o en polvo, estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior a excepción del porcentaje máximo de estilos.

23.2.62. Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración bajo la denominación de azafrán, de mezclas de éste con cualquier otra especia o condimento.

23.2.63. Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, debe denominarse canela común (China, India y otros).

23.2.64. El jengibre debe presentar un mínimo de extracto acuoso en frío.

23.2.65. El jengibre blanco o enalado debe presentar un máximo de calcio, calculado como carbonato de calcio, de 4%.

23.2.66. La mostaza en polvo debe tener un máximo de 1.5% de almidón.

23.2.67. Se permite el uso de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de conservarla.

23.2.68. La vainilla debe tener un mínimo de vainilla de 1.5%.

23.2.69. La vainilla no podrá estar alterada ni agotada, ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolu) ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni otras sustancias extrañas.

23.2.70. Se admite en la composición del curry:

Humedad	máx. 10%
Almidones	máx. 10%
Sal	máx. 5%

### Sección 3

#### Vinagre ①②

##### Definiciones para vinagre

23.3.1. Se entiende por vinagre sin otra especificación, el vinagre de vino obtenido por fermentación acética del vino.

23.3.2. Se reconoce los vinagres no vínicos, obtenidos por fermentación acética de otras materias primas, a saber: alcohol, azúcares, miel, sidra, cerveza, cereales y otros.

23.3.3. Vinagre de alcohol. Es el producto de la fermentación acética de alcohol rectificado o neutro, o de alcoholes de azúcares de residuos de la fabricación de azúcares o de cereales hidrolizados por ácidos minerales.

23.3.4. Vinagre de azúcar. Es el producto obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares nutritivos, con exclusión de las melazas y miel.

23.3.5. Vinagre de miel. Es el obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua. Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable característico.

23.3.6. Vinagre de sidra. Es el producto obtenido por fermentación acética de sidra.

23.3.7. Vinagre de cerveza. Es el producto obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

23.3.8. Vinagre de cereales. Es el vinagre obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados, en forma conjunta o separada, sin la realización de hidrólisis mineral a los cereales empleados como materia prima.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 172/998 de 7/07/1998.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.

23.3.9. Vinagre de frutas. Es el producto obtenido por fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados obtenidos por expresión de fruta fresca (manzanas, peras, ciruelas, limones, etc.) utilizados en forma separada o en mezclas.

23.3.10. Se entiende por vinagre con aderezo o vinagre aderezado al vinagre que respondiendo a las características dadas en este capítulo, se le agregue para su aromatización estragón, laurel, otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y artificiales.

**Disposiciones generales para vinagre**

23.3.11. En la elaboración de vinagres se permitirá los siguientes tratamientos:

- a) la dilución de la materia prima (vino, sidra, alcohol etílico potable, suero de leche) con agua potable, hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre en la medida necesaria para su acetificación normal;
- b) la esterilización y pasteurización;
- c) la acetificación rápida por medio de corriente de aire, oxígeno, soleo o calentamiento y empleo de los mismos medios para su añejamiento;
- d) la filtración a través de medios que no dejen sabor ni olor, así como la refrigeración y trasiego;
- e) la clarificación con albúmina de huevos, gelatina de calidad alimenticia, tanino, tierra de infusorios, bentonitas y similares;
- f) la adición de extractos de malta o levadura, fosfatos, sales aromáticas, para facilitar la acetificación en las cantidades mínimas imprescindibles;
- g) el empleo de bacterias acéticas (*Acetobacter acetii*) seleccionadas en estado puro o en sus medios de cultivo.

23.3.12. Se prohíbe:

- a) elaborar vinagre con materias primas ineptas para el consumo, con vinos y sidras no genuinas o con vinos o sidras sobrantes de casas de comidas, restaurantes, cantinas, despachos de bebidas y otros;
- b) la elaboración o tenencia de vinagre artificial o sucedáneos cualesquiera sean sus denominaciones, obtenidos a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos, destinados a la preparación de aquéllos (esencias o extractos de vinagre), cualquiera sea su denominación, así como aquellos que contengan menos de 4 g. de ácido acético en 100 ml. de vinagre;
- c) el corte de vinagres de cualquier tipo con ácido acético concentrado o diluido;
- d) la elaboración de vinagres mezcla a partir de materias primas de distinto origen;
- e) designar con el nombre de vinagre sin otro calificativo, el corte de vinagre de vino con otros de diferente origen.

23.3.13. Se declaran ineptos para el consumo los vinagres:

- a) que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados;
- b) que contengan materias colorantes salvo los tipos autorizados expresamente en este capítulo;
- c) que contengan conservadores a excepción de los vinagres de vino o de sidra que podrá contener un remanente de anhídrido sulfuroso combinado que puede contener la materia prima usada; en ningún caso podrán contener anhídrido sulfuroso libre;

- d) que se hallen alterados por microorganismos invadidos por anguílulas o tengan olor o sabor extraño o desagradable;
- e) adicionados de vinagres artificiales elaborados con ácido acético;
- f) los que provengan de la acetificación de vinos adulterados y sub-productos mal envasados que los hagan impropios para la elaboración de vinagres;
- g) los que contengan más de:

Sulfatos (como K <sub>2</sub> S <sub>04</sub> )	2 gr./litro
Cloruros (como NaCl)	2 gr./litro
Cobre	10 mg./litro
Zinc	10 mg./litro
Arsénico, plomo, mercurio y otros metales tóxicos, respectivamente	1 mg./litro

23.3.14. El vinagre cualquiera sea su tipo se deberá expedir al público en envases de vidrio o de plástico transparente o incoloro expresamente autorizados a ese fin por la Oficina competente.

23.3.15. Prohíbese la venta de vinagre en envases de polietileno de baja densidad y coloreados.

23.3.16. En la rotulación de los vinagres se deberá establecer con letra bien visible la acidez del producto (en % de ácido acético).

23.3.17. El vinagre de vino deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

- a) presentarse límpido con el sabor y el color propios -no acre- sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas ni cualquier otra alteración visible;
- b) contener los elementos propios del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución;
- c) satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

Acidez total expr. en ácido acético	mín. 4.0%
Extracto seco libre de azúcares reductores	mín. 1.0% m/v
Cenizas totales (a 500-550°C)	mín. 0.1%
Acidez volátil (expresada en ácido acético) respecto de la acidez total	mín. 85% m/v
Alcohol etílico	máx. 1° G.L.
Metanol	máx. 1.0 g/l
Ac. fórmico	máx. 1.0 g/l
Cloruro de sodio	máx. 0.05%
Sulfatos (como sulfato de potasio)	máx. 0.1%

Los demás vinagres responderán a la composición normal de las materias primas empleadas y cumplirán además de los requisitos particulares para cada tipo, lo indicado en el inciso a) de este artículo.

23.3.18. Los vinagres no vínicos se rotularán con el nombre que los identifique, por ejemplo: «vinagre de alcohol», «vinagre de sidra», con caracteres de igual tamaño.

23.3.19. La materia prima empleada para elaborar vinagre de frutas debe ser apta y no se permite utilizar los desechos de frutas, tales como cáscaras y centros, procedentes de la elaboración de otros productos.

23.3.20. Las tapas metálicas de los envases que contengan encurtidos, pickles, mostazas u otros productos adicionados de vinagres, deberán aislarse del contenido por medio de una capa de material inatacable. La eficiencia del material aislante se comprobará sometándolo a ebullición durante 30 (treinta) minutos en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5% de cloruro de sodio y de 0.25% de ácido cítrico.

**Disposiciones particulares para vinagre**

23.3.21. El vinagre de alcohol debe cumplir los siguientes requisitos expresados en m/v:

Densidad a 15°C	1.006 - 1.017
Residuo seco (100-105°C)	máx. 0.45%
Cenizas (500-550°C)	máx. 0.02%
Acidez total expr. en ácido acético	mín. 4.0%
Acidez volátil (expresada en ácido acético) respecto de la acidez total	96%

23.3.22. El vinagre de miel debe cumplir los siguientes requisitos, expresados en m/v:

Densidad a 15°C	1.020 - 1.047
Residuo seco (100-105°C)	1.0 - 3.0%
Acidez total (en ácido acético)	mín. 4.0%
Reacción de dextrinas	negativas

23.3.23. El vinagre de sidra debe tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y satisfacer las siguientes exigencias analíticas, expresadas en m/v:

Densidad a 15°C	1.011 - 1.020
Residuo seco (100 - 105°C)	1.0 - 2.0%
Acidez total (como ácido acético)	mín. 4.0%
Cenizas (500-550°)	mín. 3.0%
Azúcares	0.5 - 2.0%

Dará precipitado con el acetato de plomo.

23.3.24. El vinagre de cerveza debe tener color amarillo y sabor agrio y amargo que recuerde la malta y el lúpulo y satisfacer las exigencias analíticas siguientes, expresadas en m/v:

Densidad a 15°C	1.011 - 1.020
Residuo seco (100-105°C)	1.0 - 2.0%
Acidez total (como ácido acético)	mín. 4.0%
Cenizas (500-550°)	mín. 0.25%
Maltosa en residuo seco	presencia

No debe dar precipitado frente al alcohol absoluto (1 + 2), ni evidenciar la presencia de tartratos.

23.3.25. El vinagre de cereales debe ser de aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar claro y olor característico y satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

Densidad a 15°C	1.000 a 1.017
Residuo seco (100 - 105°C)	1.0 a 2.0%
Acidez total (en ácido acético)	mín. 4.0%

Debe denominarse «vinagre de cereales» seguido del nombre de los cereales empleados.

23.3.26. Cuando el vinagre es obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada) sin el agregado de otros cereales malteados se podrá denominar «vinagre de malta». Se excluye el obtenido de alcohol de malta.

Deberá poseer olor y sabor característico de la malta y además de los requisitos analíticos de los vinagres de cereales deberá cumplir los siguientes:

Azúcares reductores	1.0 a 4.0% m/v
Alcohol a 15°C	máx. 0.5% v/v

Debe poseer los caracteres organolépticos propios, que le confiere la materia prima utilizada.

23.3.27. Para las mezclas de frutas se admite denominar el producto simplemente «vinagre de frutas» seguido del nombre de las frutas utilizadas.

23.3.28. En el vinagre con aderezo está autorizada su coloración por los colorantes de la lista general de colorantes. El color y la aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible, la indicación será «aroma y color artificial». Se expendrán como «vinagre de... aderezado» o «vinagre de.. con aderezo», o «vinagre con (aquí el tipo, con estragón, con laurel, con pimienta u otro aroma o sabor), con letras iguales a la palabra vinagre. Las especias agregadas deben de reunir los requisitos generales establecidos para éstas.

**Sección 4**

**Salsas**

**Definiciones para salsas**

23.4.1. Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos destinados a ser usados en ensaladas u otras preparaciones culinarias.①

23.4.2. Mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

23.4.3. Salsa tipo mayonesa o salsa a base de mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida o fluida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco líquido, deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada, vinagres, jugo de limón, especias, con o sin almidones, agentes espesantes y otros aditivos autorizados en la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes, excepto los colorantes artificiales.

23.4.4. Salsa tártara. Es el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros, alcázaras, pepinos encurtidos y otros ingredientes.

23.4.5. Ketchup o catsup. Es la salsa de consistencia semisólida elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros o concentrado de tomate, vinagres, sal, especias y condimentos, aceites vegetales comestibles, almidones hasta 0.5% (m/m) azúcares, aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento y aditivos de la lista positiva.

23.4.6. Salsa tipo pizzera. Es el producto que se encuentra preparado para su uso directo sobre la masa de pizza.

23.4.7. Pasta de mostaza o mostaza de mesa (americana, francesa, Dijon, etc.). Es el aderezo elaborado con harina de semillas no desgrasadas de la mostaza, (*Brassica nigra* L., *Brasica juncea* L. o *Sinapsis alba*), sal, almidón (hasta 5%) mosto de uva, vino, aceite, vinagres, cerveza, azúcares, condimentos y especias, miel, aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento y colorantes de la lista general excluidos los colorantes artificiales.

23.4.8. Condimento o aderezo a base de mostaza. Es la mezcla de pasta de mostaza con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre.①

23.4.9. Aderezo a base de vinagre. Es la mezcla de vinagres que cumplan con los requisitos establecidos en la sección anterior para cada tipo, con o sin el agregado de ingredientes complementarios.

**Disposiciones generales para salsas**

23.4.10. Las salsas pueden contener dos o más de los siguientes ingredientes: aceite, jugo de limón, vinagre, sal, especias o

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 6/009 de 2/01/2009.



condimentos, huevo entero o yema, pulpas o purés vegetales o animales (pescados, mariscos o carnes), azúcares, almidones o harinas de trigo, arroz, soja o mandioca, hidrolizados proteicos, aditivos alimentarios de la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales. ①

23.4.11. Cuando las salsas se designan con el nombre tradicional de una preparación (golf, chile, francesa) deben contener los ingredientes que les son típicos.

23.4.12. Las salsas pueden presentarse prontas para utilizar o en forma de polvos para reconstituir el producto.

23.4.13. La mayonesa debe presentar:

Lípidos	mín. 65%
pH a 20°C	máx. 4.5

①

23.4.14. Los requisitos microbiológicos de la mayonesa serán:

Bacterias totales	máx. 1000 ufc/g
Bacterias coliformes	máx. 10 en 1 g
Mohos y levaduras	máx. 20 en 1 g
Escherichia coli	ausencia en 1 g
Salmonella	ausencia en 25 g

23.4.15. La salsa tipo mayonesa contendrá:

Lípidos	mín. 30%
pH a 20°C	máx. 4.5%
Almidón o almidones modificados	máx. 5%

①

23.4.16. Los requisitos microbiológicos serán los mismos que para la mayonesa. Deberá rotularse con cualquiera de los nombres que aquí se establecen, en caracteres de igual tamaño.

23.4.17. Se permite la elaboración de salsas de tomates con diversos ingredientes complementarios (zanahorias, cebollas, ají, pimientos, hongos, carnes y otros). La denominación «salsa de tomate» se puede complementarse o sustituirse por otra denominación, de acuerdo a la forma de preparación y a los ingredientes que son tradicionales para cada una: pizzera, pomarola, bolognesa, matriciana y otras. No se permite en estas salsas el agregado de aditivos conservadores o colorantes.

23.4.18. La salsa ketchup deberá cumplir los siguientes requisitos:

Sólidos totales	mín. 35%
pH a 20°C	máx. 4.3%

23.4.19. La salsa tipo pizzera debe ser elaborada con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios, sin piel, ni pedúnculos, pasados por una malla no mayor a 0.7 mm de luz, o concentrado de tomate sin piel, adicionadas o no de: trozos de tomates sin piel ni semillas, orégano, ajo, ají, tomillo, cebolla, sal, azúcares y otros ingredientes, autorizándose un agregado máximo de 2% de almidón o de aditivos espesantes autorizados de acuerdo a la lista positiva correspondiente. El contenido de sólidos solubles mínimos será de 5%.

23.4.20. La pasta de mostaza debe responder a las siguientes características:

Esencia de mostaza	mín. 0.1%
Acidez total como ácido acético	mín. 1%

Se permite la inclusión de ajo y cebolla en la mostaza tipo alemana.

23.4.21. En la designación del condimento o aderezo a base de mostaza los caracteres serán de igual tamaño, realce y visibilidad.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 197/999 de 6/07/1999.

## Sección 5

### Caldos y sopas

#### Definiciones para caldos y sopas

23.5.1. Caldo. Es la conserva que resulta de la cocción en un medio líquido de carnes y/o vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o por la reconstitución de mezclas de estos ingredientes con la adición facultativa de otros ingredientes que se detallan más adelante.

23.5.2. Caldo deshidratado. Es el producto preparado según se describe en el artículo anterior que se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos o tabletas o en pasta, para ser consumido luego de la reconstitución por agregado de agua.

23.5.3. Sopa. Es la conserva elaborada a base de caldo con el agregado de ingredientes facultativos que se detallan más adelante.

23.5.4. Sopa concentrada. Es el producto preparado según lo definido precedentemente que se expende en forma semi-líquida o viscosa, con un porcentaje de sólidos totales comprendidos entre 50 y 75%, para ser consumido mediante el agregado de agua.

23.5.5. Sopa deshidratada. Es el producto preparado por deshidratación de sopa o con algunos de los ingredientes facultativos descriptos para sopas, deshidratados y mezclados, que debe ser reconstituido con agua y/o leche para ser consumido.

#### Disposiciones generales para caldos y sopas

23.5.6. Se distingue distintos tipos de caldos deshidratados de acuerdo con la materia prima empleada, a saber:

- a) de carnes: gallina, carne bovina, panceta, etc.;
- b) de pescado;
- c) de verduras: choclo, zapallo, verduras, etc.;
- d) mixto: carnes y hortalizas.

23.5.7. Los siguientes ingredientes son facultativos para los caldos: grasas comestibles, hidrolizados de proteína, extracto de levadura desamargada, vegetales deshidratados, extractos de carne, sal, especias y condimentos, aditivos de la lista positiva de este reglamento y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

23.5.8. Los siguientes ingredientes son facultativos para el caso de sopas: pastas alimenticias, sémolas, harinas, almidones y féculas, grasas comestibles, extractos de carne, hidrolizados de proteína, extractos de levadura desamargada, carnes y sus derivados, productos pesqueros, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, cereales y derivados, legumbres, hortalizas, azúcares, sal, especias y condimentos, aromatizantes y colorantes de las listas generales de aditivos aromatizantes y colorantes (excepto los colorantes artificiales) y los aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios de este reglamento.

#### Disposiciones particulares para caldos y sopas

23.5.9. Los caldos deshidratados deberán cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 8%
Sal (base seca)	máx. 60%
Almidones (base seca)	máx. 10%

Nitrógeno Kjeldahl (base seca)	
Caldos de carnes y pescados	mín. 1%
Caldos mixtos	mín. 0.75%

Creatina-creatinina (como creatinina, base seca)	
Caldos de carnes y pescado	mín. 0.3%
Caldos de gallina	mín. 0.1%
Caldos mixtos	mín. 0.2%

23.5.10. Las sopas deshidratadas deben presentar una humedad máxima de 10%.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (l-)	Salsas	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Sopas y caldos	1000
330	Acido cítrico	Salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Sopas y caldos	1000
620	Acido glutámico (l(+)-)	Sopas y caldos	10000
620	Acido glutámico (l(+)-)	Salsas	Nse
626	Acido guanílico	Salsas	Nse
626	Acido guanílico	Sopas y Caldos	2000
630	Acido inosínico	Salsas	Nse
630	Acido inosínico	Sopas y Caldos	2000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Salsas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Salsas	Nse
353	Acido metatartárico	Salsas	Nse
280	Acido propiónico	Salsas	1000
200	Acido sórbico	Salsas (excluídas las de tomates)	1200
334	Acido tartárico (l+)	Salsas	Nse
554	Aluminio y sodio silicato de	Condimentos en polvo	20000
305	Ascorbilo estearato de	Salsas	500
304	Ascorbilo palmitato de	Salsas	500
320	Butilhidroxianisol, BHA	Salsas	200
320	Butilhidroxianisol, BHA	Sopas y caldos	200
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Salsas	200
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Sopas y caldos	200
302	Calcio ascorbato de	Salsas	Nse
302	Calcio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
227	Calcio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Salsas	10000
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Salsas	100000
629	Calcio guanilato de	Salsas	Nse
629	Calcio guanilato de	Sopas y caldos	2000
633	Calcio inosinato de	Sopas y caldos	2000
633	Calcio inosinato de	Salsas	Nse
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Sopas y caldos	3000P2O5
552	Calcio silicato de	Condimentos en polvo	20000
552	Calcio silicato de	Sal de mesa	20000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Condimentos en polvo	20000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sal de mesa	20000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Salsas	10000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Sopas	5000
407	Carragenina, (incluídas furcellaran y sales Na y K), musgo irlandés	Salsas	10000
407	Carragenina, (incluídas furcellaran y sales Na y K), musgo irlandés	Sopas y caldos	5000
460i	Celulosa microcristalina	Salsas	10000
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Sopas y caldos	2000
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Salsas	10000
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Salsas	10000
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Sopas y caldos	2000
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Salsas	10000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Salsas	10000

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 135/1996 de 16/04/1996.  
Decreto N° 276/000 de 27/09/2000.  
Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Salsas	10000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Salsas	10000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Salsas	10000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Salsas	10000
414	Goma arábica, goma acacia	Salsas	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Salsas	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Sopas	5000
412	Goma guar	Sopas	5000
412	Goma guar	Salsas	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Sopas	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Sopas	5000
415	Goma xantano o xántica	Salsas	1000
415	Goma xantano o xántica	Sopas	1000
463	Hidroxipropil celulosa	Salsas	5000
463	Hidroxipropil celulosa	Sopas y caldos	5000
322	Lecitina	Sopas	2000
322	Lecitina	Salsas	2000
553	Magnesio silicato de	Sal de mesa	20000
553	Magnesio silicato de	Condimentos en polvo	20000
461	Metilcelulosa	Salsas	5000
461	Metilcelulosa	Salsas	5000
465	Metiletilcelulosa	Sopas y caldos	5000
465	Metiletilcelulosa	Salsas	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Salsas	10000
311	Octil galato	Salsas	100
311	Octil galato	Sopas y caldos	100
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Sopas y caldos	1000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Salsas	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Salsas	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Sopas y caldos	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Salsas	5000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Sopas y caldos	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Salsas	5000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Salsas	5000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Sopas y caldos	1000
303	Potasio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
303	Potasio ascorbato de	Salsas	Nse
228	Potasio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO <sub>2</sub>
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Sopas y caldos	3000P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
317	Potasio eritorbato de	Sopas y caldos	1000
317	Potasio eritorbato de	Salsas	Nse
628	Potasio guanilato de	Salsas	Nse
628	Potasio guanilato de	Sopas y caldos	2000
632	Potasio inosinato de	Salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Sopas y caldos	2000
326	Potasio lactato de	Salsas	Nse
351	Potasio malatos de	Salsas	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO <sub>2</sub>

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Sopas y caldos	10000
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Salsas	3000
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
283	Potasio propionato de	Salsas	1000
202	Potasio sorbato de	Salsas (excluidas las de tomates)	1200
225	Potasio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Salsas	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Salsas	Nse
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Sopas y caldos	3000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse
310	Propil galato	Salsas	100
310	Propil galato	Sopas y caldos	100
551	Silicio dióxido, sílice	Condimentos en polvo	20000
301	Sodio ascorbato de	Salsas	Nse
301	Socio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Salsas	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Salsas	75
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) 5' guanilato de	Salsas	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) 5' guanilato de	Sopas y caldos	2000
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	Salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	Sopas y caldos	2000
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Salsas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Salsas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Sopas y caldos	1000
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Salsas	10000
325	Sodio lactato de	Salsas	Nse
350	Sodio malatos de	Salsas	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Sopas y caldos	10000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Salsas	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Salsas	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
281	Sodio propionato de	Salsas	1000
201	Sodio sorbato de	Salsas (excluidas las de tomates)	1200
221	Sodio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
450iii	Sodio, (tetra) difosfato de, pirofosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
491	Sorbitán monoestearato de	Salsas	10000
494	Sorbitán monooleato de	Salsas	10000
495	Sorbitán monopalmitato de	Salsas	10000
492	Sorbitán triestearato de	Salsas	10000
319	Ter-butyl hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Salsas	200
319	Ter-butyl hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Sopas y caldos	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Salsas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Salsas	Nse

## CAPITULO 24

## PRODUCTOS PROTEICOS Y LEVADURAS

## Sección 1

## Productos proteicos vegetales

## Definiciones para productos proteicos vegetales

- 24.1.1. Con el nombre genérico de productos proteicos de soja se entiende los preparados a partir de semillas de soja de la variedad Glycine máx.(L) Merrill, sanas, limpias y descascaradas, por eliminación de parte de los componentes no proteicos.
- 24.1.2. Concentrado de proteína de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 70% (N% x 6.25) en base seca.
- 24.1.3. Producto de soja aislado o aislado de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 90% (N% x 6.25) en base seca. El valor nutricional de este producto expresado como PER (Relación de Eficiencia Proteica) no será inferior a 1.8.
- 24.1.4. Productos texturizados de proteína de soja. Son los productos proteicos de soja preparados a partir de diversos productos de soja (harina, sémolas, concentrados y aislados) por solubilización de proteínas e hilado o extrusión. Se presentan en diversas formas (tiras, fibras, gránulos, rebanadas, etc.) y deben rehidratarse para su empleo como ingredientes de modo de cumplir las siguientes exigencias:

PER	mín. 2.0
Aflatoxinas	máx. 0.03 mg/g

- 24.1.5. Leche de soja. Es la suspensión de los componentes de la soja obtenida por remojo, molienda, filtración y cocción de las semillas sanas, limpias y descascaradas de Glycine máx. (L) Merrill. Deberá recibir un tratamiento térmico autorizado para su conservación, pudiendo emplearse la pasteurización, los métodos UHT o la esterilización y será envasada herméticamente. Debe inactivarse los factores antinutricionales propios de la soja y los oligosacáridos y presentar las siguientes características:

Proteínas originales	3.0 - 3.6% m/m
Sólidos totales	6 - 11.5% m/m

- 24.1.6. Bebida de soja. Es el producto definido en el artículo anterior adicionado de agua o jugos o pulpas de frutas y aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento. Debe presentar un contenido de sólidos totales mínimo de 3.5% m/m y de proteína de 1.5% m/m. <sup>Ⓞ</sup>
- 24.1.7. Tofu. Son los productos obtenidos por coagulación de la proteína de la leche de soja por medio de la adición de sales (cloruro de magnesio, cloruro de calcio y sulfatos de calcio), moldeo y escurrido. Pueden ser agregados de especias y condimentos o aditivos saborizantes de la lista general de este reglamento.
- 24.1.8. Glúten de trigo o glúten. Es el producto proteico resultante de la separación de la mayor parte de los compuestos solubles de la harina de trigo, excepto las proteínas. Se obtiene por lavado con agua potable de una masa obtenida por humidificación de la sémola o harina de trigo blanco o integral y secado posterior.

## Disposiciones generales para productos proteicos vegetales

- 24.1.9. Los productos definidos en esta sección pueden servir de base para la preparación de platos semipreparados que se venden adecuadamente envasados y rotulados. Cuando se trate de productos con la forma de filetes, tiras u otras se denominarán por su forma, seguida del producto proteico de que se trate,

por ejemplo «filetes de soja». A continuación se indicará su presentación, por ejemplo: «deshidratados», «rebozados». Para este último caso se permitirá también la expresión «tipo milanesa» o «empanados» con caracteres de tamaño no mayor al nombre del producto. Se admite en este caso en el recubrimiento, los aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento.

- 24.1.10. No se autoriza las mezclas de leche de vaca o sus componentes con ingredientes originarios de la soja, en los productos definidos en esta sección.

## Disposiciones particulares para productos proteicos vegetales

- 24.1.11. Para mejorar el sabor de la leche de soja puede emplearse tratamientos enzimáticos y alcalinos y los aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.
- 24.1.12. El glúten de trigo puede presentarse deshidratado o en pasta. En este último caso deberá conservarse en refrigeración, lo cual se consignará en el rótulo, así como la forma de empleo.

El producto deshidratado debe contener como máximo 10% m/m de humedad y ambos deben satisfacer las siguientes exigencias de composición:

Proteína cruda (N% x 6.25, base seca)	mín. 80% m/m
Cenizas (base seca)	máx. 2.0% m/m
Materia grasa (extracto etéreo, base seca)	máx. 2.0% m/m

El glúten de trigo se podrá denominar «glúten vital» cuando presente notorias propiedades viscoelásticas en su estado hidratado. Cuando haya perdido estas propiedades debido a la desnaturalización de sus proteínas, se tratará de glúten desvitalizado.

## Sección 2

## Agentes leudantes

## Definiciones para agentes leudantes

- 24.2.1. Agentes leudantes. Son los preparados naturales o artificiales que, en condiciones adecuadas producen desprendimiento de anhídrido carbónico y se utilizan con el fin de hacer esponjosa la masa preparada con harinas o almidones.
- 24.2.2. Levaduras. Son los productos constituidos por hongos microscópicos del género Saccharomyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de saccharomyces en medios nutritivos adecuados. Pueden presentarse en varias formas: prensada, comprimida, seca y de panificación (masa agria).
- 24.2.3. Levadura de cereales o levadura prensada. Es el producto obtenido de cultivos de levaduras puras (Saccharomyces cerevisiae) en medios nutritivos apropiados, sometidos ulteriormente a centrifugación y presión.
- Se presenta como una masa uniforme, de consistencia firme, pastosa y olor característico, constituida por células en su mayor parte vivas.
- 24.2.4. Levadura de cerveza desecada. Es la levadura de cerveza desamargada y desecada, por procedimientos adecuados. Puede presentarse en escamas o en polvo amarillo rojizo.
- 24.2.5. Levadura de panadería (o de panificación) o masa agria. Es la masa agria de panadería, producto de un amasijo anterior o de un cultivo puro de bacterias, que se ha mantenido -durante cierto tiempo- a la temperatura de 20°-28°C (simbiosis de Saccharomyces cerevisiae y bacterias lácticas).
- 24.2.6. Extracto de levadura. Es el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmolisis y subsiguiente autólisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Ⓞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.



Se denominará «extracto de levadura de...» y a continuación el origen de la levadura utilizada.

24.2.7. Levadura artificial, levadura química o polvos de hornear. Son los preparados destinados a producir el levantamiento y esponjamiento de determinadas masas elaboradas con harina, agua, leche y otras sustancias.

**Disposiciones particulares para agentes leudantes**

24.2.8. La levadura de cereales debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 71%
Cenizas totales	máx. 2.5%
Acidez	máx. 5 meq/100g

24.2.9. El poder fermentativo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación, será de un litro de anhídrido carbónico en 2 horas, para un peso de levadura correspondiente a 10 g. de sustancia seca. Deben conservarse en refrigeración.

24.2.10. El extracto de levadura debe presentar las siguientes características:

Residuo seco a 100 - 105°C	mín. 75% m/m
Nitrógeno total (base seca)	máx. 9% m/m
Cenizas totales a 500 - 550°C	máx. 25% m/m
Cloruros (como Na Cl) (base seca)	máx. 15% m/m

24.2.11. Las levaduras artificiales deben desprender por lo menos 10% m/m de anhídrido carbónico.

Se deben presentar en forma de polvo fino y homogéneo, de color blanco y prepararse en base a mezclas de algunos de los siguientes compuestos: bicarbonato de sodio o amonio, ácidos cítrico, tartárico, málico y fumárico, bitartrato de potasio, fosfato ácido de calcio y pirofosfato de sodio.

Pueden incorporársele diluyentes, a los efectos de su dosificación en la masa, tales como: almidón, féculas o harina.

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Polvos leudantes	Nse
517	Amonio sulfato de	Polvos leudantes	Nse
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Proteínas	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Proteínas	Nse
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Proteínas	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Proteínas	Nse
515	Potasio sulfato de	Polvos leudantes	Nse
491	Sorbitán monoestearato de	Levaduras	10000
494	Sorbitán monooleato de	Levaduras	10000
495	Sorbitán monopalmitato de	Levaduras	10000
492	Sorbitán triestearato de	Levaduras	10000

**CAPITULO 25**

**AGUA Y BEBIDAS SIN ALCOHOL**

**Sección 1**

**Agua**

**Definiciones para agua**

25.1.1. Agua potable. Es el agua que es apta para la alimentación y uso doméstico o de industrias alimentarias, comprendiendo el agua corriente y el agua de pozo, manantial o aljibe que cumpla con las características que se establecen en esta sección para «agua potable». ①②

25.1.2. Agua tratada es aquella que fue sometida a un tratamiento autorizado de modo que reúna luego del mismo las características propias del agua potable. ①②

**Disposiciones generales para agua**

25.1.3. El agua destinada al riego de productos agrícolas debe cumplir con los parámetros establecidos para este fin por el Decreto N° 253/79 del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, o sus modificaciones vigentes. Queda prohibido para estos fines el uso de aguas provenientes de pozos sépticos. ①②

25.1.4. El agua potable debe reunir las siguientes características:

a) caracteres sensoriales:

a.1. olor y sabor característicos, desprovista de sabores u olores extraños;

a.2. valor máximo admisible (VMA) de color en la escala platino - cobalto, 20 unidades;

a.3. valor máximo admisible (VMA) de turbiedad: 5 unidades nefelométricas.

b) caracteres físicos y químicos:

pH	6 - 9
Residuo seco a 180°C	máx. 1 g/l
Dureza total en CaCO3	máx. 500 mg/l
Cloruros	máx. 300 mg/l
Sulfatos	máx. 400 mg/l
Cobre	máx. 1 mg/l
Manganeso	máx. 0.1 mg/l
Aluminio	máx. 0.5 mg/l
Hierro	máx. 0.3 mg/l
Zinc	máx. 5 mg/l
Sodio	máx. 200 mg/l
Fósforo como P2O5	máx. 0.4 mg/l
Nitratos como N	máx. 10 mg/l
Nitritos como NO2	máx. 1.5 mg/l
Tensoactivos (como lauril sulfato de sodio)	máx. 0.2 mg/l

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 63/996 de 27/02/1996.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 375/011 de 3/11/2011.

Contaminantes tóxicos:

Arsénico	máx. 50 mcg
Cadmio	máx. 5 mcg
Cianuro	máx. 100 mcg
Cromo	máx. 50 mcg
Fluor	máx. 1500 mcg
Mercurio	máx. 1 mcg
Plomo	máx. 50 mcg
Selenio	máx. 10 mcg
Fenoles con. C6H5OH	máx. 0.5 mcg
Extracto etéreo	máx. 10 mcg
Hidrocarburos policíclicos aromáticos	máx. 0.2 mcg
Plaguicidas y similares totales	máx. 0.5 mcg

Su radioactividad no sobrepasará los siguientes valores:

Alfa	máx. 0.1 Becquerel/l
Beta	máx. 1 Becquerel/l

c) caracteres microbiológicos:

c.1.no debe contener microorganismos patógenos;

c.2.el contenido de bacterias coliformes totales y fecales debe ser 0(cero) colonias por 100 ml de agua, por el método de membrana filtrante, o menor que 2/100ml por el método de número más probable;

c.3.el contenido de bacterias heterotróficas debe ser menor o igual a 500 ufc/ml.

Se establecen las siguientes excepciones:

c.4.en el caso de aguas tratadas, si se analiza un mínimo de 40 muestras anuales, tomadas regularmente a lo largo del año, se puede aceptar hasta 5 colonias de coliformes totales/100ml, en un 5% de los casos, siempre que no sean resultados obtenidos en muestras consecutivas;

c.5.en el caso de aguas no tratadas, se admite hasta 10 colonias de coliformes totales/100ml, si en dos muestras posteriores sucesivas tomadas en el plazo de una semana, el resultado es menor de 10/100ml en ambos casos.

Debe procederse al análisis inmediato del agua, siempre que pueda presumirse la presencia de Salmonella, Shigella, Pseudomona aeruginosa, Yersinia enterocolítica, Enterovirus o cualquier otro microorganismo patógeno.

d) caracteres biológicos.

No debe contener ningún tipo de organismo vivo o muerto, cualquiera sea su número y significado sanitario, tales como: algas, hongos, cladóceros, helmintos, protozoarios, larvas de insectos, caracoles, vegetales o partes de ellos. ①

25.1.5. Queda prohibida la distribución y consumo de aguas no potables. Podrá autorizarse con carácter de excepción el uso de aguas que no cumplan con las características sensoriales, físicas, químicas (a excepción de las referidas a contaminantes tóxicos) o microbiológicas, si no se detectan microorganismos patógenos. ①

25.1.6. Se admite los siguientes procesos para el tratamiento de potabilización de aguas: coagulación, sedimentación, absorción, filtración y desinfección, con sustancias autorizadas para estos fines. ①

### Aguas envasadas

#### Definiciones para aguas envasadas

25.1.7. Agua mineral. Es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación,

captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.

25.1.8. Agua mineralizada. Es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas, y que cumplen los requisitos establecidos para aguas minerales en los artículos 25.1.11 inciso b) y 25.1.12.

25.1.9. Con la denominación genérica de aguas gasificadas se entienden las aguas de bebida envasadas adicionadas de gas carbónico a una presión no inferior a 1.5 atmósferas.

25.1.10. Se distingue los siguientes tipos de aguas gasificadas:

a) agua mineral gasificada o con gas; es el agua mineral adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico;

b) agua mineralizada gasificada o con gas; es el agua mineralizada adicionada de anhídrido carbónico;

c) agua de mesa gasificada, o con gas, o soda; es el agua potable adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico.

#### Disposiciones generales para aguas envasadas

25.1.11. Desde el punto de vista microbiológico el agua mineral, debe cumplir con las siguientes características:

a) en el punto de emergencia;

a.1.ausencia en 100 ml de parásitos, microorganismos patógenos, enterobacterias y Streptococos fecales (grupo D);

a.2. recuento en placa mesófilos aerobios totales a 37°, en agar nutriente, máximo 10 ufc/ml;

b) en el producto envasado;

b.1.ausencia en 250 ml de Escherichia coli u otros coliformes, estreptococos fecales y Pseudomona aeruginosa.

b.2.ausencia de anaerobios sulfito reductores en 50 ml.

b.3.en aguas gasificadas, recuento en placa de aerobios mesófilos totales a 37°C en agar nutriente, máximo 30 ufc/ml.

25.1.12. Desde el punto de vista físico - químico, el agua mineral debe diferenciarse del agua potable por el contenido de determinadas sales minerales, así como por la presencia de oligoelementos u otros constituyentes. Su contenido de sales totales (residuo seco a 180°) será un 20% mayor al de las aguas de pozos superficiales y de las aguas potables suministradas para el consumo público de la zona.

Debe cumplir con los siguientes requisitos:

Olor y sabor	inobjetable
Color	máx. 10 unidades de platino cobalto
Turbidez	máx. 1.5 NTU (unidades nefelométricas)
Amoníaco	no detectable
Bario	máx. 1.0 mg/l
Cloro libre	no detectable
Materia Orgánica (OC)	máx. 3 mg/l
Nitratos como NO3	máx. 100 mg/l
Nitritos	no detectable
Plata	máx. 0.05 mg/l
Sulfuro	no detectable
Compuestos fenólicos, pesticidas, hidrocarburos aromáticos polinucleares aceites minerales, grasas, agentes tensoactivos	ausentes

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 375/011 de 3/11/2011.

Para los contaminantes tóxicos no incluidos aquí, deberán cumplirse los límites establecidos para agua potable.

- 25.1.13. Las aguas minerales importadas no pueden introducirse al país sino mediante un certificado expedido por las autoridades sanitarias del país de origen en el que se acredite que las fuentes de donde procedan están sujetas a control higiénico oficial y cumplen con los parámetros establecidos en el artículo 25.1.11 a). El producto envasado debe responder a las mismas exigencias establecidas para las aguas minerales nacionales.
- 25.1.14. Queda prohibido el uso de la denominación «agua mineral» para designar aguas mineralizadas artificialmente. Se prohíbe asimismo usar en la rotulación, prospectos o cualquier tipo de propaganda toda mención que pueda inducir a engaño al consumidor acerca del origen y cualidades, así como cualquier indicación relacionada con propiedades terapéuticas.
- 25.1.15. La rotulación del agua mineralizada, debe cumplir con los requisitos generales de rotulación, incluyendo las sustancias minerales agregadas en la lista de ingredientes.
- 25.1.16. Los envases utilizados para cualquier tipo de agua deben presentar cierre seguro e inviolable, de modo que no se evidencien pérdidas de su contenido como consecuencia de los procesos propios del transporte y almacenamiento de los mismos.
- 25.1.17. Queda permitido el agregado de gas carbónico, bromatológicamente apto a las aguas de bebida envasadas.

### Hielo

#### Definiciones para hielo

- 25.1.18. Hielo. Es el producto obtenido por la congelación de agua potable.
- 25.1.19. Hielo claro semitransparente. Es el producto obtenido por congelación de agua potable agitada mecánicamente durante el proceso. Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.
- 25.1.20. Hielo cristalino o hielo cristal. Es el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Debe presentar un aspecto transparente en toda su masa.
- 25.1.21. Hielo seco o nieve carbónica. Es el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.
- 25.1.22. Hielo de salmuera. Es el obtenido por congelación en su punto eutéctico (-21°C a -26°C) de soluciones de cloruro de sodio o cloruro de calcio.

#### Disposiciones generales para agua, aguas envasadas y hielo

- 25.1.23. Los exámenes químicos del hielo claro semitransparente y el hielo cristalino deben responder a la materia prima empleada y por los exámenes microbiológicos a las condiciones establecidas para el agua potable.
- 25.1.24. Todas las técnicas analíticas necesarias para establecer las características de potabilidad del agua, las normas de calidad de aguas envasadas y de hielo, se regirán por los métodos recomendados por la última edición de «Standar Methods for Examination of Water and Wastewater», de la American Public Health Association (APHA).<sup>Ⓞ</sup>

## Sección 2

### Bebidas sin alcohol

#### Definiciones para bebidas sin alcohol

- 25.2.1. Con la denominación de bebidas sin alcohol, bebidas analcohólicas, refrescos o bebidas refrescantes se entiende las

soluciones acuosas adicionadas de azúcares y alguno(s) de los siguientes ingredientes complementarios: jugos, jugos concentrados de frutas y hortalizas, néctares, pulpas, disgregados o cremogenados de frutas u hortalizas, componentes extraídos por diferentes procedimientos de plantas o de sus partes (extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones), sueros lácteos, miel, melaza de caña, sales minerales y aditivos autorizados. Pueden contener aromatizantes/saborizantes y colorantes de las listas generales respectivas, excepto en los casos en que estos se prohíban a texto expreso. No deben contener alcohol etílico, a excepción de la malta y ginger ale en los que se admite un contenido máximo de 0.5% (v/v).

- 25.2.2. Bebida gasificada. Es la bebida analcohólica que contiene anhídrido carbónico de uso alimentario de modo que su presión en el producto envasado no sea inferior a 1.5 atmósferas.

- 25.2.3. Se distingue los siguientes tipos de bebidas analcohólicas:

- a) bebidas aromatizadas, coloreadas o no, gasificadas o no, que no contienen jugos de frutas; cuando dichas bebidas son incoloras y transparentes, se las puede denominar: «Gaseosas».
- b) bebidas con jugos de frutas, gasificadas o no, son las elaboradas con jugos de frutas en un porcentaje mínimo de 10%, a excepción del jugo de limón para el cual se permite 5% como mínimo.
- c) bebidas, gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macís, semillas de cola, canela, guaraná u otros productos de origen vegetal, con aditivos autorizados. Deben presentar el sabor característico del producto vegetal usado como base; pueden contener hasta 200 mg/l de cafeína, en el caso en que la solución extractiva la contenga como componente natural.
- d) agua tónica es la bebida preparada a base de extractos de Quasia amara L. o esencias cítricas y quinina.
- e) malta es la bebida preparada a base de cebada, aromatizada o no con lúpulo, cuya concentración alcohólica no debe ser superior a 0.5% (v/v).
- f) ginger ale es la bebida gasificada preparada con agua potable, jarabe simple, extracto de jengibre y ácidos cítrico y tartárico.

- 25.2.4. Jarabes concentrados para refrescos. Son los jarabes definidos en 19.1.7., no gasificados, adicionados de los ingredientes correspondientes y aditivos permitidos, que por dilución permiten obtener alguna de las bebidas definidas en el artículo 25.2.3. Se distingue los siguientes tipos:

- a) jarabe concentrado a base de esencias y colorantes naturales o artificiales;
- b) jarabe concentrado conteniendo jugo de frutas; es aquel que contiene como mínimo el doble del porcentaje de jugo establecido en el artículo 25.2.3.; pueden ser adicionados de pulpas, disgregados o cremogenados;
- c) jarabe natural de... (aquí el nombre de la fruta) es el que contiene 30% m/m como mínimo del jugo de la fruta correspondiente; no contendrán aditivos aromatizantes ni colorantes.

- 25.2.5. Los productos definidos en esta sección pueden ser destinados a la preparación de bebidas alcohólicas de fantasía.

#### Disposiciones generales para bebidas sin alcohol

- 25.2.6. El agua empleada en la elaboración de las bebidas analcohólicas debe cumplir los requisitos para agua potable.
- 25.2.7. Las bebidas analcohólicas deben presentar el color, olor y sabor propios del tipo de bebida de que se trate. Su aspecto debe ser

<sup>Ⓞ</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 375/011 de 3/11/2011.

tal que no dé indicación de alteración o de un deficiente estado higiénico sanitario.

25.2.8. Todas las bebidas analcohólicas deben comercializarse en envases rígidos o semirígidos que se llenen en el local de elaboración mediante sistema mecánico de formado-llenado-cerrado o de llenado y cerrado inmediato. Se prohíbe el uso de envase flexible (tipo «sachet») de contenido inferior a un litro, que se considere diseñado exclusivamente para el consumo directo desde el envase.

25.2.9. Todos los envases de bebidas sin alcohol deben tener cierres herméticos e inviolables.

**Disposiciones particulares para bebidas sin alcohol**

25.2.10. Las bebidas definidas en 25.2.3., literal b, pueden ser adicionadas de pulpas, disgregados o cremogenados de frutas y hortalizas (en cantidad no superior a 3% m/v por cada 10% v/v de jugo) y aditivos autorizados.

25.2.11. El agua tónica debe contener un mínimo de 30 mg/l de quinina. Puede ser adicionada de clorhidrato o sulfato de quinina hasta una concentración de 150 mg./l (expresada en quinina anhidra) y no más de 5.0 ml/kg de extracto de Quasia amara L.

25.2.12. Las bebidas definidas en los literales a), b) y c) del artículo 25.2.3. se pueden rotular con nombre fantasía o marca de fábrica.

Las definidas en el literal a) no pueden rotularse con nombre de fruta debiendo figurar en el rótulo la expresión «SABOR...» en caracteres de igual tamaño, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas.

Las bebidas definidas en el literal b) se pueden rotular con el nombre de la fruta, pudiendo incluirse la expresión «con jugo de...», siempre que la misma figure en caracteres inferiores a los del nombre fantasía.

25.2.13. Los jarabes para refrescos deben designarse de acuerdo a los principios establecidos para las bebidas analcohólicas. En todos los casos debe indicarse claramente la dilución a realizar para obtener alguna de las bebidas definidas anteriormente.

25.2.14. Queda permitido incluir en el rótulo de los productos definidos en 25.2.4., literales b y c, la expresión «con jugo de...», en caracteres de menor tamaño que los del nombre fantasía, siempre que se indique el porcentaje de jugo en el jarabe y en la bebida terminada.

25.2.15. Los jarabes concentrados para refrescos pueden contener una concentración máxima de aditivos que resulte de multiplicar el límite máximo en la bebida sin alcohol lista para el consumo por el grado de dilución a emplear para su preparación.

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
443	Aceites vegetales bromados, aceites brominados	Bebidas sin alcohol	15
400	Acido algínico	Bebidas sin alcohol	300
300	Acido Ascórbico (l-)	Bebidas sin alcohol	Nse
210	Acido benzoico	Bebidas sin alcohol	1000
330	Acido cítrico	Bebidas sin alcohol	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Bebidas sin alcohol	Nse
338	Acido fosfórico, ácido octadecanoico	Bebidas con extracto de cola	600
297	Acido fumárico	Bebidas sin alcohol	Nse
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Bebidas sin alcohol	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse
296	Acido málico (dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse
353	Acido metatartárico	Bebidas sin alcohol	Nse
200	Acido sórbico	Bebidas sin alcohol	500
334	Acido tartárico (l+)	Bebidas sin alcohol	Nse
359	Amonio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse
403	Amonio alginato de	Bebidas sin alcohol	300
304	Ascorbilo palmitato de	Bebidas sin alcohol	Nse
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
263	Calcio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse
404	Calcio alginato de	Bebidas sin alcohol	300
302	Calcio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse
578	Calcio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse
327	Calcio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse
352	Calcio malato de	Bebidas sin alcohol	Nse
226	Calcio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
466	Carboximetilcelulosa sódica	Bebidas sin alcohol	Nse
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Bebida con extracto de cola	10
512	Estannoso cloruro	Bebidas sin alcohol	15
915	Esteres de colofonia con glicerol	Bebidas sin alcohol	100
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Bebidas sin alcohol	400
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Bebidas sin alcohol	400

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 276/000 de 27/09/2000. Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Bebidas sin alcohol	400
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Bebidas sin alcohol	400
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Bebidas sin alcohol	400
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Bebidas sin alcohol	400
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Bebidas sin alcohol	400
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Bebidas sin alcohol	400
958	Glicirricina	Bebidas sin alcohol	Nse
414	Goma arábica, goma acacia	Bebidas sin alcohol	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Bebidas sin alcohol	Nse
412	Goma guar	Bebidas sin alcohol	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Bebidas sin alcohol	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Bebidas sin alcohol	Nse
415	Goma xantano o xántica	Bebidas sin alcohol	Nse
504	Magnesio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse
504ii	Magnesio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse
580	Magnesio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse
329	Magnesio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse
343	Magnesio, -(mono) fosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse
421	Manitol	Bebidas sin alcohol	Nse
218	Metil p-hidroxibenzoato, metilparabeno	Bebidas sin alcohol	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Bebidas sin alcohol	400
440	Pectina	Bebidas sin alcohol	Nse
261i	Potasio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse
357	Potasio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse
402	Potasio alginato de	Bebidas sin alcohol	300
303	Potasio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse
212	Potasio benzoato de	Bebidas sin alcohol	1000
228	Potasio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Bebidas sin alcohol	Nse
501i	Potasio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse
508	Potasio cloruro de	Bebidas sin alcohol	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse
317	Potasio eritorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse
577	Potasio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse
326	Potasio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse
351	Potasio malatos de	Bebidas sin alcohol	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse
202	Potasio sorbato de	Bebidas sin alcohol	500
515	Potasio sulfato de	Bebidas sin alcohol	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse
216	Propil p-hidroxibenzoato, propilparabeno	Bebidas sin alcohol	Nse
405	Propilenglicol alginato de	Bebidas sin alcohol	300
444	Sacarosa acetato isobutirato de	Bebidas sin alcohol	250
262i	Sodio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse
356	Sodio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
401	Sodio alginato de	Bebidas sin alcohol	300
301	Sodio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse
211	Sodio benzoato de	Bebidas sin alcohol	1000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
500i	Sodio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Bebidas sin alcohol	200
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
316	Sodio eritorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse
576	Sodio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse
325	Sodio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse
350	Sodio malatos de	Bebidas sin alcohol	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
201	Sodio sorbato de	Bebidas sin alcohol	500
221	Sodio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse

## CAPITULO 26

### BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS <sup>Ⓞ</sup>

#### Sección 1

##### Vinos

##### Definiciones para vinos

- 26.1.1. **Vino.** Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca, industrialmente madura, o del mosto proveniente de uva fresca, industrialmente madura, eventualmente sometida a correcciones y tratamientos enológicos autorizados.
- 26.1.2. **Vino tinto.** Es el producto obtenido por fermentación del mosto de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para obtener una adecuada extracción de los principios contenidos en ellos.
- 26.1.3. **Vino blanco.** Es el producto de color amarillo más o menos pálido, o amarillo anaranjado, obtenido a partir de mosto de uvas blancas, rosadas o tintas, libradas de los hollejos en un lapso breve después de la molienda, no mayor de tres horas.
- 26.1.4. **Vino rosado.** Es el producto de color rosado pálido, liviano, afrutado, de pronta maduración, obtenido a partir de mosto de uvas tintas separadas del hollejo antes de la fermentación, en un lapso inferior a 3 horas.
- 26.1.5. **Vino clarete.** Es el vino poco coloreado (rubí rosado), poco cargado de tanino, liviano, obtenido por fermentación natural de jugo de uva, con corto tiempo de contacto con los hollejos.
- Se reconocen dos tipos de vinos claretes:
- obtenidos de fermentación directa de sangrías o prensado de uvas tintas, solas o mezcladas con uvas rosadas y/o blancas;
  - obtenidos del corte de vinos tintos y blancos genuinos.
- 26.1.6. **Vino espumante o espumoso.** Es el vino que por su contenido de gas carbónico, en el momento de ser volcado en una copa, da lugar a la formación de espuma. Se reconoce dos tipos:

- vino espumante o espumoso natural: es aquel que presenta una presión de anhídrido carbónico mínima de 4 atmósferas a 20°C, resultante de la fermentación en recipiente cerrado;
- vino espumante gasificado: es el obtenido por introducción de anhídrido carbónico puro al vino y una presión no inferior a 2.1 atmósferas, a 20°C.

- 26.1.7. **Vinos generosos, licorosos o de postre.** Son los vinos secos o dulces con 14% o más de alcohol en volumen.
- 26.1.8. **Vinos compuestos (vermouth, vinos quinados, vinos aperitivos).** Son los elaborados con no menos de 70% en volumen de vino, adicionados o no de alcohol, sustancias amargas, estimulantes o aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela.
- 26.1.9. **Vermouth o vino vermouth.** Es la bebida obtenida por maceración de ciertas plantas aromáticas y amargas en vino blanco o adicionando al vino extracto de esas mismas plantas.
- 26.1.10. **Mosto virgen de uva o mosto.** Es el producto resultante de la expresión de uvas, antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica.
- 26.1.11. **Mosto en fermentación.** Es el producto de la expresión de uvas, sometido a la fermentación alcohólica.
- 26.1.12. **Mosto estabilizado.** Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasteurización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas adecuadas.
- 26.1.13. **Mosto cocido o mosto concentrado.** Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmica, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.
- 26.1.14. **Arrope de uva, mostillo o calabre.** Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g de azúcar reductor por litro, expresado en dextrosa.
- 26.1.15. **Caramelo de uva.** Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g de azúcar por litro.
- 26.1.16. **Chicha de uva.** Es el producto que resulta de la fermentación

<sup>Ⓞ</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 308/001 de 2/08/2001.  
Decreto N° 188/008 de 31/03/2008.

parcial del mosto, detenida antes de alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g de azúcar reductor por litro.

26.1.17. Mistela. Es el jugo de uva que ha sido adicionado de alcohol vínico hasta una graduación mínima de 16° G.L.

26.1.18. Jugo de uva. Es el mosto filtrado (clarificado), esterilizado o pasterizado antes de iniciarse la fermentación alcohólica destinado al consumo directo.

**Disposiciones generales para mostos y jugo de uva**

26.1.19. Se admite para el mosto virgen de uva y para el jugo de uva un contenido de alcohol de 0.5% en volumen, proveniente de una fermentación incipiente.

26.1.20. Los mostos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

- a) empleo de levaduras seleccionadas;
- b) concentración parcial, no pudiendo pasar la reducción de volumen de 2/10 del mosto tratado;
- c) agregado de anhídrido sulfuroso y sus sales de potasio, de acuerdo a la lista positiva de este reglamento;
- d) desulfitado por un procedimiento físico;
- e) adición de tanino;
- f) adición de fosfato de amonio cristalizado puro o de glicerofosfato de amonio puro, en dosis mínimas necesarias;
- g) adición de yeso puro, en proporciones tales que el vino no contenga más de 1 g/l, expresado en sulfato neutro de potasio;
- h) adición de ácido tartárico y ácido cítrico puros;
- i) chaptalización, no simultáneamente a la adición de ácido tartárico;
- j) adición de cloruro de sodio en proporción tal que el vino no contenga más de 0.5 g/l, expresados en cloruro de sodio;
- k) adición de alcohol etílico potable.

**Disposiciones generales para vinos**

26.1.21. Los vinos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) ser elaborados en base a uvas frescas e industrialmente maduras, correspondientes al tipo de vino elaborado y a levaduras propias de la uva;
- b) aspecto y color característico del tipo de vino;
- c) sabor y aroma característicos del tipo de vino, sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados, entre otros;
- d) aspecto límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante;
- e) estar libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación;
- f) estar perfectamente estabilizado química y biológicamente, sin alteraciones;
- g) acidez volátil inferior a la máxima autorizada (de acuerdo a art. 26.1.28.);
- h) otras características:

microorganismos patógenos	ausencia
ácido tartárico total	mín. 1.25g/l expresado en bitartrato de potasio
amoníaco	máx. 0.020 g/l
glicerina	máx. 10% del contenido de alcohol
sulfatos	máx. 1.0 g/l expresado en K2SO4 (*)
cloruros	máx. 0.50 g/l expresado en NaCL
cenizas	1.80 - 2.80 g/l
alcalinidad de las cenizas	mín. 3.0 g/l expresado en Cremor
materia que por hidrólisis es reductora	máx. 1.80 g/l expresado en dextrina

(\*) En vinos viejos se puede aceptar hasta 1.6 g/l de sulfatos, expresado en K2SO4.

i) los grados alcohólicos y los extractos secos reducidos para vinos en comercialización deben ser los siguientes:

	Alcohol (Grados Gay Lussac)	Extracto seco reducido
Tinto	mín. 10º	mín. 22.5 g/l
Blanco	mín. 10º	mín. 18.0 g/l
Clarete	mín. 10º	mín. 19.5 g/l
Rosado	mín. 10º	mín. 19.5 g/l

en casos justificados a juicio de la Comisión Enotécnica Asesora del Instituto Nacional de Vitivinicultura puedan tener un menor contenido de este extracto.

26.1.22. Los vinos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

- a) clarificación, mediante el uso de los siguientes clarificantes:
  - gelatina;
  - cola de pescado;
  - albúmina;
  - clara de huevo;
  - leche entera;
  - leche descremada;
  - caseína pura, o caseinato de potasio;
  - caolín;
  - tierra de infusorios;
  - bentonita;
  - taninos;
- b) tratamientos físicos como ser:
  - filtración;
  - tratamiento de frío;
  - tratamiento térmico (pasterización, etc.);
  - congelación;
- c) edulcoración por el empleo de mosto, mosto concentrado, sacarosa, o jarabe de alta fructosa.

El agregado de azúcares a los mostos o vinos debe requerir autorización previa expresa de la Oficina Bromatológica competente.

26.1.23. Podrá agregarse al mosto y al vino los aditivos que se detallan en la lista positiva de aditivos de este reglamento.

26.1.24. Se consideran vinos ineptos para el consumo y nocivos para la salud:

- a) los vinos adulterados;
- b) los vinos contaminados;
- c) los vinos alterados;
- d) los adicionados de colorantes naturales o artificiales no propios de la uva, alumbre, ácido salicílico, ácido bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarina (u otros edulcorantes artificiales), glicerina, glucosa, sales de bario y de estroncio, y otras sustancias nocivas a la salud que no figuren entre los componentes de los vinos naturales;
- e) los enyesados o sulfitados en proporción mayor a la establecida en este reglamento;
- f) los vinos de sobreprensa.

26.1.25. Vino adulterado es aquel que ha sido adicionado de productos no autorizados por en este reglamento, o al que se le ha sustraído o sustituido uno o varios de sus componentes naturales. Se reputa adulterado con alcohol metílico el vino cuyo contenido de metanol supere los 0.2 g/l.

Asimismo se consideran adulterados los vinos que presentan las siguientes características:

- a) un contenido de cloruros que supere los 0.5 g/l expresado en gramos de cloruro de sodio;
- b) un contenido de sulfatos que supere 1 g/l expresado en sulfato neutro de potasio a excepción de los tipos Jerez y Manzanilla, cuyo límite admisible será de 2 g/l expresado en idéntica forma, o los vinos viejos con un límite de 1.6 g/l;
- c) un contenido de polialcoholes totales expresados en gramos de glicerina por litro inferior al 3% de alcohol en peso o que supere el 10% del alcohol en peso.

26.1.26. Vinos contaminados son aquellos que contienen productos extraños (no expresamente adicionados al mismo), tales como residuos de plaguicidas, residuos de desechos industriales u otros productos o elementos químicos residuales, en cantidades superiores a las establecidas en este reglamento.

26.1.27. Se considera vinos alterados aquellos que por la acción de los agentes naturales tales como envejecimiento excesivo, la temperatura, el aire, la luz, enzimas o microorganismos, han sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca de forma que ésta o los caracteres sensoriales del vino en cuestión (sabor, aroma y color) no se ajusten a los propios del vino en cuestión, bien conservado.

26.1.28. Sin perjuicio de las excepciones que se establecen, son vinos alterados:

- a) los que estando en circulación contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico; en los casos en que el tenor de acidez volátil del vino referido sea superior a 1.0 g/l hasta un máximo de 1.3 g/l expresado en idéntica forma y se trate de vino de guarda envasado en botellas de hasta 750 cc podrá ser declarado apto para el consumo, con un mínimo de 2 años de añejamiento;
- b) los que estando en bodega contengan una acidez volátil superior a 1.3 g/l expresado en ácido sulfúrico;
- c) los vinos que posean un contenido de ácido tartárico total

inferior a 0.5 g/l expresados en bitartrato de potasio, cualquiera sea el tenor de acidez volátil;

- d) los vinos que presentan un contenido de ácido tartárico total inferior a 1.25 g/l expresados en bitartrato de potasio, en todos los casos en que los contenidos de acidez volátil sea superiores a 1 g/l, ya se traten de vino de guarda o de vinos que se encuentran en bodega o en circulación;
- e) los vinos que presentan una proporción de amoníaco superior a 20 g/l.
- f) los vinos adulterados por la adición de sustancias nocivas para la salud.

26.1.29. A los efectos de lo establecido en el artículo 26.1.24., literal e), se consideran vinos ineptos los vinos librados al consumo cuyo contenido de anhídrido sulfuroso total sea superior a 275 mg/l (sin ninguna tolerancia).

26.1.30. Podrá no declararse adulterados los vinos en que el no cumplimiento de los literales a), b) c) del artículo 26.1.25. de este decreto, puede ser explicado por causas naturales siempre que:

- a) el tenor de cloruros supere los 0.300 g/l, pero sea inferior a 0.500 g/l expresado en cloruro de sodio;
- b) el tenor de sulfatos supere 1 g/l pero sea inferior a 1.6 g/l expresado en sulfato de potasio o cuando se trata de vinos viejos;
- c) el contenido de polialcoholes supere el 10% pero sea inferior al 12% del alcohol en peso y que ello no encubra un extracto seco anormalmente bajo.

26.1.31. Se podrá autorizar la recuperación para el consumo de los vinos alterados por deterioro de sus caracteres sensoriales o comprendidos en los artículos 26.1.27. y 26.1.28., literales a y b, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- a) su acidez volátil sea inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico (recuperación por refermentación);
- b) los caracteres sensoriales defectuosos sean considerados recuperables; para lo cual será requisito imprescindible la verificación que alteren el producto que se trata.

Los tratamientos o prácticas a utilizar para la recuperación de los vinos referidos deberán ser expresamente autorizados.

26.1.32. Los vinos que superen el contenido máximo de sulfatos fijado de 1.6 g/l o bien que su recuperación no sea pertinente, serán destinados a la elaboración de vinagre, destilados o derramados, a solicitud del tenedor y teniendo en cuenta las causas de la ineptitud del vino.

Los tratamientos para la desnaturalización de los vinos ineptos para el consumo deberán ser expresamente autorizados.

26.1.33. Se permiten las siguientes correcciones para vinos licorosos:

- a) la alcoholización podrá ser llevada hasta 22º Gay Lussac;
- b) enyesamiento del mosto en proporciones tales que el vino no contenga más de dos gramos por litro de sulfatos expresados en sulfato neutro de potasio, con excepción de los vinos tipos «Jerez», que podrán tener hasta cuatro gramos por litro;
- c) coloración con el caramelo de uva;
- d) se admite las correcciones establecidas para los mostos y vinos comunes.

26.1.34. Podrán considerarse naturales los vinos importados aún cuando no alcancen la graduación alcohólica mínima exigida para los vinos nacionales cuando reúnan los siguientes requisitos:

- a) provengan de una zona de reconocida calidad vitivinícola a nivel internacional en la que tradicionalmente el contenido

de alcohol es inferior a lo establecido en nuestro país, y con denominación de origen reconocida;

b) satisfagan las restantes exigencias analíticas.

26.1.35. En la rotulación de vinos, además de los requisitos generales, debe figurar el contenido alcohólico expresado en ° G.L., en la unidad entera más cercana.

26.1.36. Los vinos se denominarán con los tipos dentro de los cuales están comprendidos:

- a) tinto;
- b) rosado;
- c) clarete;
- d) blanco;
- e) espumoso natural;
- f) gasificado.

A esta denominación podrá agregarse la de la clase a que pertenezcan según las disposiciones particulares para cada tipo.

**Disposiciones particulares para vinos**

26.1.37. Los vinos tintos se clasifican en función de las uvas a partir de las cuales fueron elaborados en:

- a) provenientes de Vitis vinífera: son los elaborados con uvas de cepas vitis vinífera reconocidas como perfectamente aptas para la vinificación, con exclusión total de uvas de híbridos o cualquier otra que no sea Vitis vinífera;
- b) provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera: son los vinos elaborados, total o parcialmente, con uvas de especies distintas de las Vitis vinífera;
- c) vino tinto de cortes: son los resultantes de cortes entre vinos provenientes de distintas uvas sin predominar las características definidas de una variedad.

26.1.38. Los vinos provenientes de Vitis vinífera se los podrá denominar con el nombre de la uva que proporcione un mínimo del 80% de la materia prima.

26.1.39. Los vinos tintos provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera se clasifican en:

- a) Vino Frutilla: es el vino obtenido, total o parcialmente, con uvas de la variedad Isabella (Isabel, Frutilla, Chinche, Brasileña) o mezclas, con otras uvas Vitis vinífera o no, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres sensoriales;
- b) Vino de híbridos: son los vinos elaborados en las mismas condiciones con otros híbridos y podrán llevar su nombre o número siempre que predomine en su elaboración una variedad definida, transmitiendo sus características organolépticas típicas.

26.1.40. Los vinos tintos de cortes se clasifican en los siguientes tipos:

- a) vinos tintos de cortes de Vitis vinífera: serán elaborados exclusivamente con vinos provenientes de Vitis vinífera;
- b) Vinos de cortes de híbridos: son los resultantes de cortes de vinos provenientes de uvas híbridas entre sí o con Vitis vinífera pero siempre se indicará la presencia del híbrido clasificándoseles como tal.

26.1.41. Por su calidad sensorial los vinos tintos, claretes, rosados y blancos se clasifican en los siguientes tipos:

- a) vinos finos, grandes vinos, o vinos reservas. Son los elaborados a partir de cepas de Vitis vinífera, de reconocida

calidad vinífera que, después de un proceso de estacionamiento en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en el conjunto de sus cualidades sensoriales;

b) vinos comunes o de consumo corriente: son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo, año a año y los que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

26.1.42. Se consideran vinos de calidad preferente (VCP), los elaborados a partir de variedades Vitis viníferas, de reconocida calidad enológica que cumplen además de las exigencias para vinos comunes las que se establecen a continuación.

26.1.43. Los vinos de calidad preferente deberán reunir las siguientes cualidades analíticas:

- a) grado alcohólico mínimo: 10.5% en volumen;
- b) acidez volátil máxima: 0.80 g/l expresada en ácido sulfúrico, con excepción de vinos con edad superior a un año, para los cuales se admite un límite de hasta 0.80 g/l. Para los vinos de grado alcohólico natural y adquirido mayor de 12% en volumen se admite un incremento de 0.04 g/l en la acidez volátil por cada grado alcohólico superior al 12% en volumen;
- c) anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l para vinos con menos de 4 g/l de azúcar expresado en glucosa. El límite máximo será de 300 mg/l para vinos con más de 4 g/l de azúcares reductores;
- d) adecuado nivel de estabilidad físico-química y biológica;
- e) no presentar defectos en los caracteres sensoriales.

26.1.44. Los vinos de calidad preferente sólo podrán ser expedidos al consumo envasados en botella de vidrio de hasta 750 ml.

26.1.45. Los vinos licorosos se clasificarán en:

- a) categoría A: es el vino seco o dulce que sin adiciones posee un grado alcohólico de 12.5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° en volumen;
- b) categoría B: es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen, provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de la elaboración;
- c) categoría C: es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso, indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arropo, caramelo de uva, azúcar o jarabe de alta fructosa, o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

26.1.46. Los vinos espumosos pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituido por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec.), Semisecco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original.

26.1.47. Se reconoce los siguientes tipos de vermouth:

- a) Vermouth dulce o tipo Torino: es el que contenga no menos de 150 g de azúcar por litro y 15-17° centesimales de alcohol;
- b) Vermouth seco o Tipo Francés: el que contenga menos de 80 g de azúcar por litro y 18° centesimales de alcohol.

26.1.48. Además de las correcciones enológicas y sustancias autorizadas para los vinos, el vermouth podrá ser adicionado de las siguientes:

- a) alcohol potable puro o alcohol vínico;
- b) azúcar puro, jarabe de alta fructosa, o mosto de uva;
- c) sustancias aromáticas pertenecientes a la lista general de aromatizantes de este reglamento;
- d) colorante caramelo.

de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

El extracto del mosto original, calculado según 26.2.2., debe ser superior a 16°P (grado Plato). El contenido de alcohol no debe superar el 0.5% (m/m). ①②

## Sección 2

### Productos de cervecería

#### Definiciones para productos de cervecería

- 26.2.1. Con la denominación genérica de cervezas se designan las bebidas resultantes de fermentar, mediante levaduras seleccionadas del género *Sacharomyces*, a los mostos procedentes de la cebada malteada y agua potable, sometidos previamente a un proceso de cocción, aromatizados con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural) coloreados, o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos autorizados. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano. ①
- 26.2.2. El extracto original de las cervezas se calcula empleando la siguiente fórmula:  
$$\text{Extracto original (Eo)} = (2.0665 \times A \times Er) \times 100 / (1.0665 \times A + 100)$$
 donde A es el Alcohol % (m/m) y Er el extracto de la cerveza desalcoholizada. ①
- 26.2.3. De acuerdo al tipo de extracto original, calculado según 26.2.2., las cervezas se clasifican en:
  - a) cerveza liviana, o «light», o «leicht», es la cerveza cuyo extracto original está comprendido entre 7 y 11°P (grados Plato);
  - b) cerveza sin otro calificativo, es aquella cuyo extracto original es superior al 11°P (grados Plato);
  - c) cerveza fuerte o extra, es la cerveza cuyo extracto original es superior a 14°P (grados Plato). ①
- 26.2.4. De acuerdo al color, las cervezas se clasifican en:
  - a) cerveza blanca, o clara, o rubia, o simplemente cerveza, es aquella cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);
  - b) cerveza negra, u oscura, es aquella cuyo color es superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention). ①
- 26.2.5. Cerveza de barril o cerveza cruda. Es cualquier clase de cerveza no pasteurizada en el envase.
- 26.2.6. Cervezas sin alcohol. Son las bebidas resultantes de la mezcla de mosto con cerveza, o de la de alcoholización de cerveza, o de fermentar parcialmente, mediante levadura seleccionada del género *Sacharomyces*, al mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares, o productos que los contengan, aptos para el consumo humano. El contenido de alcohol no debe superar al 0.5% (m/m). Se distingue las mismas clases que las indicadas para cervezas. ①
- 26.2.7. Malta. Es la bebida resultante del mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrados o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada y tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte

26.2.8. Cebada malteada o malta. Es el grano de cebada cervecera sometido a germinación y posterior deshidratación y/o tostación en condiciones tecnológicas adecuadas.

26.2.9. Adjuntos cerveceros. Son aquellos cereales malteados o no, almidones o azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano, empleados junto a la cebada malteada en la elaboración de mosto. ①②

26.2.10. Mosto. Es el líquido resultante de adicionar a las tortas de cebada malteada agua potable, con o sin la adición de adjuntos cerveceros y transformados por acción enzimática, en condiciones tecnológicas adecuadas. ①②

26.2.11. Extracto de malta. Es el producto de consistencia siruposa, pastosa o seca, de manifiesta actividad enzimática (diastásica) obtenido por concentración del mosto de cebada malteada, o de cebada malteada y adjuntos cerveceros. No debe contener alcohol en cantidad superior al 0.5% (m/m) y su extracto seco no debe ser inferior al 65% (m/m). ①②

26.2.12. Concentrado de malta. Es el extracto de malta no diastásico. ①②

#### Disposiciones generales para productos de cervecería

- 26.2.13. Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de productos de cervecería:
  - a) mezcla, en el proceso de elaboración, de mosto y de cerveza entre sí;
  - b) dilución con agua potable, de las cervezas en cualquier etapa de elaboración, a los efectos de ajustar los contenidos de extractos y alcohol;
  - c) filtración con papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios y carbón activado, de calidad alimentaria;
  - d) clarificación o tratamiento de la cerveza en elaboración con tierra de infusorios, carbón activado, tanino, albúminas, gelatina alimenticia, bentonitas, gel de sílice, caseína, poliamidas autorizadas, polímeros cruzados, polivinil polipirrolidona (PVPP);
  - e) esterilización, la pasteurización y la refrigeración por medios físicos;
  - f) coloración con cebada tostada y/o cebada malteada tostada, y/o caramelo obtenido exclusivamente con azúcares refinados;
  - g) adición de enzimas proteolíticas y de extractos naturales isomerizados de lúpulo;
  - h) gasificación con anhídrido carbónico bromatológicamente apto;
  - i) empleo de levaduras seleccionadas (*Sacharomyces*).
- 26.2.14. Se prohíbe en forma expresa las siguientes prácticas en la elaboración de productos de cervecería:
  - a) agregado de alcohol de cualquier procedencia;
  - b) uso de saponinas o cualquier otra sustancia espumígena;
  - c) empleo de sucedáneos de lúpulo u otros principios amargos;
  - d) adición de edulcorantes artificiales. ①②

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 286/009 de 15/06/2009.

①② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 286/009 de 15/06/2009.



26.2.15. Los porcentajes de fermentación para cervezas (a excepción de cervezas sin alcohol), deben tener los siguientes valores mínimos y se calculan de acuerdo a las fórmulas que se indican en el siguiente cuadro:

	Mínimo
Porcentaje de fermentación real	$50\% \text{ m/m PFR} = 100 \times (E_o - E_r) / EC$
Porcentaje de fermentación aparente	$65\% \text{ m/m PFA} = 100 \times (E_o - E_a) / E_o$
Porcentaje de fermentación final	$75\% \text{ m/m PFF} = 100 \times (E_o - E_f) / E_o$

Donde E<sub>o</sub> y E<sub>r</sub> son los definidos en el artículo 26.2.2., E<sub>a</sub> es el extracto % (m/m) del producto terminado E<sub>f</sub> es el extracto % (m/m) resultante de fermentar el extracto residual fermentecible del producto terminado. ①

26.2.16. Los recipientes para fermentación y conservación deben ser de los siguientes materiales: acero inoxidable, fibra de vidrio o aluminio, hormigón y/o hierro, revestidos (si es necesario) con productos inertes aptos (epoxi, barnices sanitarios).

26.2.17. Los productos de cervecería deben envasarse en recipientes adecuados de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable, recubiertos con barnices sanitarios, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni color al producto.

26.2.18. El aroma y sabor serán los característicos de la cerveza y malta bien elaboradas, sin sabor ni olor extraños, sean ellos provenientes de recipientes y/o envases en mal estado, de ataques microbianos o tratamientos inadecuados.

Tanto las cervezas como la malta deben presentarse límpidas, sin turbidez o depósito perceptibles. El grado de turbidez expresado en unidades de formacina (U.F.), no debe ser superior a 2.0.. ①

26.2.19. Todos los productos de cervecería deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

Acidez volátil expresada en ácido acético	mín. 0,06% m/m
Acidez total expresada en ácido acético	mín. 0,4% m/m
Estabilidad de espuma por el método de Kloppes (NIBEN)	mín. 180 segundos
Diacetilo	máx. 0.15 mg/l
Anhídrido carbónico	mín. 0.35% m/m
Glicerina	máx. 0.30% m/m

**Disposiciones particulares para productos de cervecería**

26.2.20. Los productos de cervecería que se detallan deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

	Cervezas			Malta
	Sin alcohol	Liviana	Las demás	
pHa20°C	4.5-5.5	3.5-5.0	3.5-5.0	4.5-5.5
Grado alcohólico	mín.0.5% m/m	mín.1% m/m	mín.3% m/m	mín.0.5% m/m

**Sección 3**

**Sidras**

**Definiciones para sidras**

26.3.1. Sidra. Es la bebida obtenida por fermentación alcohólica total o parcial, de mosto de manzana, natural o concentrada, con o sin adición de zumo de peras en una proporción no superior al 10% del total de zumos, mediante levaduras del género *Sacharomyces*.

26.3.2. Mosto de manzana o mosto natural de manzana. Es el zumo de la manzana fresca industrialmente madura, en tanto no ha comenzado su fermentación.

26.3.3. Mosto concentrado de manzana. Es el producto obtenido de la deshidratación parcial de los mostos hasta una concentración mínima de 65° Brix, de modo que no se permita la fermentación espontánea.

26.3.4. Sidra seca o sidra. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que no excede en el producto terminado los 4 g/l de azúcares reductores de origen endógeno, expresados en glucosa, adicionada o no de gas carbónico.

26.3.5. Sidra dulce. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que excede en el producto terminado los 30 g/l de azúcares reductores, expresados en glucosa.

26.3.6. Sidra dulce espumosa o espumante. Es la sidra dulce adicionada de gas carbónico.

26.3.7. Sidra abocada. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, cuyo contenido de azúcares reductores expresados en glucosa esté entre 4 y 30 g/l.

26.3.8. Sidra abocada espumosa o espumante. Es la sidra abocada adicionada de gas carbónico.

**Disposiciones generales para sidras**

26.3.9. Las sidras deben tener las siguientes características y composición:

- a) características organolépticas:
  - color; será el color amarillo o amarillo anaranjado característico;
  - sabor y olor (arom); serán los característicos de las sidras bien elaboradas sin sabor ni olor, extraños, sean ellos provenientes de recipientes, envases en mal estado, o de ataques microbianos o tratamientos inadecuados;
  - aspecto; observada directamente o por transmisión deberá presentarse límpida, sin turbiedad o depósitos perceptibles;
- b) alteraciones; no se admite ningún tipo de alteración microbiana, física o química, ni otro tipo de defectos;
- c) estabilidad; mantenida en estufa a 25°C durante 10 días, no experimentará alteraciones en su composición y caracteres organolépticos.
- d) caracteres físicos y composición química:
  - grado alcohólico real; entre 4.5 y 9.0 G.L.;
  - acidez volátil; en la sidra seca, inferior a 1.50 g/l expresado en ácido sulfúrico; en la sidra edulcorada, inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico;
  - extracto seco reducido (residuo seco reducido); mínimo 13 g/l;
  - azúcares reductores; en la sidra seca inferior a 3 g/l expresado en glucosa;
  - acidez total; máximo 4.5 expresado en ácido sulfúrico; mínimo 3.0 expresado en ácido sulfúrico;
  - anhídrido sulfuroso; total 350 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>; libre 35 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>;
  - ácido sórbico o sorbato; máximos 350 mg/l expresado en ácido sórbico;
  - cenizas; mínimo 1.80 g/l;

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 286/009 de 15/06/2009.

- metanol; máx. 200 mg/l.

26.3.10. Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de sidras:

- a) aplicación de frío y gases;
- b) mezcla de mostos naturales o mostos concentrados de manzanas o ambos entre sí;
- c) mezcla de sidras entre sí o éstas con mostos de manzanas;
- d) agregado de azúcares fermentecibles;
- e) agregado de anhídrido carbónico;
- f) adición de levaduras seleccionadas;
- g) prácticas tradicionales de bodegas tales como trasiego, remontaje, filtración, refrigeración y pasterización;
- h) procedimientos físicos de deshidratación de mostos que no produzcan caramelización de los azúcares, ni alteración sensible de las características sensoriales del mosto, así como la recuperación de aromas naturales para su reincorporación al producto;
- i) clarificación con materias como albúmina, bentonita, gelatina, caseinato de calcio o potasio, leche descremada, ictiocola, clara de huevo, taninos, celulosa, carbón activado y coadyuvantes de filtración de modo que no dejen sabores ni olores extraños;
- j) agregado de enzimas;
- k) agregado de edulcorantes tales como sacarosa, jarabe de alta fructosa y mostos de manzana naturales o concentrados;
- l) adición de los aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento.

26.3.11. Se prohíbe:

- a) adición de aromas, excepto en los casos en que se autorice a texto expreso, en la utilización de mostos concentrados,
- b) adición de alcohol de cualquier procedencia y tipo, o su corte con vino.

26.3.12. Se autoriza el empleo de las siguientes materias para recipientes de elaboración, fermentación y conservación de sidras:

- a) acero inoxidable;
- b) hormigón, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi, parafina o cera;
- c) madera, debidamente tratada e higienizada;
- d) hierro, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi u otras pinturas plásticas;
- e) fibra de vidrio;

En todos los casos, los equipos deben estar limpios y libres de corrosión.

26.3.13. El transporte a granel de sidras debe realizarse en recipientes acondicionados en forma similar a lo indicado para elaboración y conservación.

26.3.14. En la rotulación de sidras, además de los requisitos generales, debe figurar:

- a) el contenido alcohólico expresado en °G.L., en la unidad entera más cercana;
- b) el contenido de azúcar, expresado en glucosa, con una tolerancia del 10%.

La duración mínima estimada no debe ser superior a 30 meses.

#### LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
355	Acido adípico	Productos de cervecería	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de cervecería	40
300	Acido ascórbico (l-)	Sidras	Nse
330	Acido cítrico	Productos de cervecería	Nse
330	Acido cítrico	Sidras	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de cervecería	40
574	Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Productos de cervecería	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Productos de cervecería	Nse
296	Acido málico (dl-)	Productos de cervecería	Nse
296	Acido málico (dl-)	Sidras	Nse
353	Acido metatartárico	Sidras	Nse
200	Acido sórbico	Sidras	350
334	Acido tartárico (l+)	Sidras	Nse
406	Agar	Productos de cervecería	500
342ii	Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato	Sidras	Nse
342i	Amonio, -(mono)fosfato de, fosfato monobásico de	Sidras	Nse
359	Amonio adipato de	Productos de cervecería	Nse
403	Amonio alginato de	Productos de cervecería	100
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Productos de cervecería	30
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Sidras	Lib.35/Tot.250
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vinos	Lib.35/Tot.275
404	Calcio alginato de	Productos de cervecería	100
170	Calcio carbonato de	Sidras	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Sidras	Nse

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 308/001 de 2/08/2001.  
Decreto N° 317/002 de 20/08/2002.  
Decreto N° 188/008 de 31/03/2008.  
Decreto N° 286/009 de 15/06/2009.  
Decreto N° 391/011 de 14/11/2011.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Productos de cervecería	Nse
578	Calcio gluconato de	Productos de cervecería	Nse
327	Calcio lactato de	Productos de cervecería	Nse
352	Calcio malato de	Productos de cervecería	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sidras	Nse
322	Lecitina	Productos de cervecería	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cervecería	Nse
440	Pectina	Productos de cervecería	Nse
357	Potasio adipato de	Productos de cervecería	Nse
402	Potasio alginato de	Productos de cervecería	100
303	Potasio ascorbato de	Sidras	Nse
303	Potasio ascorbato de	Productos de cervecería	40
228	Potasio bisulfito de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
228	Potasio bisulfito de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2
228	Potasio bisulfito de	Productos de cervecería	30 SO2
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Sidras	Nse
501i	Potasio carbonato de	Sidras	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Sidras	Nse
317	Potasio eritorbato de	Productos de cervecería	40
326	Potasio lactato de	Productos de cervecería	Nse
351	Potasio malatos de	Sidras	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
224	Potasio metabisulfito de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse
202	Potasio sorbato de	Sidras	300
225	Potasio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2
225	Potasio sulfito de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
225	Potasio sulfito de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Sidras	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Sidras	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Sidras	Nse
405	Propilenglicol alginato de	Productos de cervecería	80
356	Sodio adipato de	Productos de cervecería	Nse
401	Sodio alginato de	Productos de cervecería	100
301	Sodio ascorbato de	Sidras	Nse
301	Sodio ascorbato de	Productos de cervecería	40
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Sidras	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Productos de cervecería	30 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2
500i	Sodio carbonato de	Sidras	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de cervecería	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Sidras	Nse
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono) fosfato de	Sidras	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Sidras	Nse
316	Sodio eritorbato de	Productos de cervecería	40
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos de cervecería	Nse
325	Sodio lactato de	Productos de cervecería	Nse
350	Sodio malatos de	Productos de cervecería	Nse
350	Sodio malatos de	Sidras	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
223	Sodio metabisulfito de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Sidras	Nse
201	Sodio sorbato de	Sidras	300
221	Sodio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2
221	Sodio sulfito de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
221	Sodio sulfito de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Sidras	Nse

## CAPITULO 27

### BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA ①

#### Sección 1

##### Bebidas alcohólicas destiladas

###### Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas

- 27.1.1. Alcohol. Se reserva la denominación genérica de alcohol exclusivamente al «alcohol etílico» o «etanol», de fórmula química C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH, obtenido por destilación-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica.
- 27.1.2. Aguardiente o flema. La denominación genérica de aguardiente o flema se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable y apto para la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, obtenido por destilación simple o por destilación y rectificación parcial selectiva a menos de 95° GL de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica o de subproductos de la vinificación de frutas.
- 27.1.3. Bebida alcohólica destilada. La denominación genérica de bebida alcohólica destilada se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable que se expende envasado directamente al público y es elaborado a partir de aguardientes y/o alcohol etílico, presentando características organolépticas que lo identifican.
- 27.1.4. El aguardiente o flema constituye un líquido incoloro, límpido, de olor y sabor característicos de las materias primas originales, con un coeficiente de impurezas superior a los 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción y debe ser considerado un producto intermedio y no un producto terminado para su venta directa al público.

###### Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas

- 27.1.5. El alcohol constituye un líquido incoloro, límpido, volátil, de olor y sabor característicos, de calidad potable, con una graduación mínima de 95° GL, un coeficiente de impurezas máximo de 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción, siendo el único alcohol legalmente apto para la fabricación de bebidas destiladas.
- 27.1.6. Los métodos analíticos, el modo de expresar los resultados y las tolerancias permitidas son los especificados para la caracterización de alcoholes y bebidas destiladas en las leyes, decretos y reglamentaciones vigentes en la materia.

El tenor alcohólico de un líquido, está dado por el porcentaje

en volumen de etanol puro a 15° C. de temperatura (% vol/vol a 15° C.), expresado en grados Gay Lussac (° GL).

El coeficiente de «impurezas», «congéneres» o «no alcohol» será la suma de ácidos volátiles expresados como ácido acético, aldehídos expresados como etanal, ésteres expresados como acetato de etilo, alcoholes superiores expresados como alcohol isobutílico y furfural, cada uno de ellos dado en miligramos por cien mililitros de alcohol etílico anhidro (100° GL) contenidos en el líquido alcohólico.

- 27.1.7. Comercialmente se distingue tres categorías de alcohol las que según sus respectivos grados de calidad, son: alcohol neutro o extrafino (coeficiente de impurezas menor a 10 mg/100 ml. de alcohol anhidro), alcohol especial (coeficiente de impurezas menor a 20 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y alcohol común (coeficiente de impurezas entre 20 y 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro).
- 27.1.8. Las características analíticas de las bebidas alcohólicas destiladas serán las siguientes:

Graduación alcohólica	máx. 50° G
Coficiente de impurezas en 100 ml. de alcohol anhidro	máx. 700 mg.
Furfural en 100 ml. de alcohol anhidro	máx. 4.0 mg.
Alcohol metílico	máx. 2.0 ml./litro

No obstante lo indicado en el artículo anterior, se aceptará el término de «aguardiente» para denominar algunas bebidas destiladas importadas, envasadas en origen y elaboradas a partir de frutas, por lo que se admitirá su comercialización siempre que respondan a las características organolépticas y analíticas típicas de las mismas y no sean similares a las estancadas.

Las bebidas alcohólicas destiladas extranjeras, deberán ser de venta libre en su país de origen y consideradas como genuinas por su correspondiente legislación.

#### Sección 2

##### Bebidas alcohólicas destiladas simples

###### Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas simples

- 27.2.1. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designan los productos obtenidos directamente de un único tipo de aguardiente, o por cortes de aguardientes de una misma clase, o de cortes de aguardientes con alcohol etílico, y que ha sido sometido a un proceso de elaboración e hidratación final para el ajuste del grado alcohólico.

Cuando su fabricación así lo requiera, será estacionada o añejada en recipientes de roble durante un tiempo determinado y puede ser edulcorada, aromatizada y/o coloreada con colorantes permitidos en la lista positiva de aditivos alimentarios, siempre

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 351/999 de 9/11/1999.  
Decreto N° 65/008 de 11/02/2008.  
Resolución N° 526/009 de 8/06/2009.

que estos agregados no encubran las características organolépticas y analíticas típicas de los aguardientes originales, que son las únicas que le confieren identidad.

27.2.2. De acuerdo con las materias primas vegetales de las cuales provienen los aguardientes originales, las bebidas destiladas simples se clasifican en cuatro clases: de frutas, de caña de azúcar, de cereales y de plantas varias.

27.2.3. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de frutas se designan las bebidas provenientes de la fermentación de frutas y la subsiguiente destilación de los vinos o de los productos de la vinificación.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) coñac;
- b) brandy;
- c) grappa;
- d) pisco.

27.2.4. Coñac. Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos fermentados frescos de uva o de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.5. Brandy (aguardiente de vino). Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.6. Los brandies elaborados a partir de aguardientes provenientes de otras frutas diferentes a la uva, deben ser denominados con indicación precisa de la fruta de la cual proceden, distinguiéndose entre otros:

- a) brandy de manzana (calvados, apple jack), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados frescos de manzana, o sidras naturales, con adecuado estacionamiento en recipientes de roble;
- b) brandy de cereza (cherry brandy, kirsch) es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereza, con o sin carozos;
- c) brandy de ciruela (slivovitz, quetsch, mirabelle), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de ciruela, con o sin carozos y por lo general añejado en recipientes de roble;
- d) otros brandies, de durazno (peach brandy), de pera (pear brandy), de damasco (apricot brandy), son los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados de durazno, pera o damasco, respectivamente.

27.2.7. Los brandies de frutas edulcorados con más de 25 gramos de azúcar por litro de bebida, serán clasificados como licores y deben especificar en sus etiquetas el término «licor».

27.2.8. Grappa (grappa, aguardiente de orujo, bagaciera, eau de vie de marc, marco). Es el producto obtenido por destilación directa de orujos y borras (subproductos de la vinificación de la uva), con posterior rectificación parcial selectiva de las flemas y que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.9. Pisco. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de uvas especiales, generalmente en presencia de sus orujos y borras.

27.2.10. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de la caña de azúcar se designan los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados provenientes

de jugos (guarapo), melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) ron;
- b) caña.

27.2.11. Ron (rum, rhum). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas con o sin agregados de vinazas, con un añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble, no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.12. Caña (aguardiente de caña, caninha, cachaza, tafia, branquiña, pinga). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas, con o sin estacionamiento en recipientes de roble, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.13. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de cereales se designan las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes principalmente de cebada, cebada malteada, centeno, centeno malteado, maíz, trigo, sorgo o sus mezclas; admitiéndose en algunos casos el empleo de otros cereales y de papa.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) whisky;
- b) vodka.

27.2.14. Whisky (Whiskey). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales total o parcialmente malteados y sus mezclas, cuando ha adquirido por añejamiento, por lo menos de 3 años en cascos de roble de capacidad no mayor de 600 litros, las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

27.2.15. Vodka. Es el producto obtenido por hidratación de alcoholes puros provenientes de la destilación-rectificación a no menos de 95° GL de mostos amiláceos fermentados y generalmente tratados con carbón activado, constituyendo una bebida incolora de mínimo aroma y sabor.

27.2.16. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designa a las bebidas obtenidas a partir de plantas varias, comprende las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes de diversas especies vegetales, o sus mezclas.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) tequila;
- b) arac.

27.2.17. Tequila (Mezcal). Es el producto obtenido por destilación en alambique del jugo fermentado de ciertas variedades de ágaves, pudiendo ser o no añejado en recipientes de roble.

27.2.18. Arac (Arrack). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de arroz, jugo de palma y melazas de caña de azúcar, pudiendo ser o no aromatizado (con piña, catecú o cortezas aromáticas) y añejado.

**Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas simples**

27.2.19. Las bebidas que se detallan deben satisfacer las siguientes características:



	Graduación alcohólica	Coefficiente de congéneres en 100 ml de alcohol anhidro	Extracto seco
Coñac	mín. 35°GL	mín. 150 mg	máx. 15 g/l
Brandy	mín. 35°GL	mín. 100 mg	máx. 30 g/l
Grappa	mín. 35°GL	mín. 150 mg	máx. 10 g/l
Pisco	mín. 35°GL	mín. 150 mg	máx. 10 g/l
Ron	mín. 38°GL	mín. 100 mg	máx. 10 g/l
Caña	mín. 38°GL	mín. 100 mg	máx. 10 g/l
Whisky	mín. 40°GL	mín. 100 mg	máx. 3.5 g/l
Vodka	mín. 40°GL	máx. 50 mg	máx. 3.0 g/l

27.2.20. En la elaboración de grappa nacional, se admitirá el corte de las flemas de orujos y borras con alcohol potable, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida.

27.2.21. Comercialmente se conocen rones extranjeros del tipo llamado «liviano», «suave» o «blanco» como resultado de las técnicas de elaboración empleadas, tratamiento con carbón activado y breve o nulo añejamiento en madera, que tienen poco color o incluso son incoloros, poseen tenue aroma y sabor, muy bajo coeficiente de congéneres (20 - 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y mínimo extracto.

Estos tipos de ron podrán ser declarados similares a la caña de producción nacional por las autoridades competentes, cuando no alcancen a poseer las mínimas características organolépticas y analíticas típicas que corresponden a los rones genuinos, a pesar de ser denominados «rones» en su país de origen.

27.2.22. En la elaboración de vodka nacional, se admite el uso de alcohol potable, tratado con carbón activado, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida y aptitud para el consumo.

### Sección 3

#### Bebidas alcohólicas destiladas compuestas

##### Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas compuestas

27.3.1. Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas compuestas se designan los productos obtenidos por destilación o redestilación de alcohol o de aguardiente sobre materias vegetales aromatizantes; o por infusión, maceración o percolación de alcohol o aguardientes con dichas materias; o por agregado de infusiones, maceraciones o extractos naturales de dichas materias al alcohol o aguardientes, pudiendo ser o no añejado, edulcorado y/o coloreado.

De acuerdo con los métodos de elaboración seguidos o a las características organolépticas y analíticas que poseen o las prácticas corrientes de su consumo, las bebidas alcohólicas destiladas compuestas, se pueden clasificar en:

- secas;
- licores;
- aperitivos;
- mezclas;
- misceláneas.

27.3.2. Con la designación genérica de bebidas alcohólicas compuestas secas se designan las bebidas que contienen menos de 15 g. por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- ginebra;

- gin;
- aquavit;
- zubróuka.

27.3.3. Ginebra. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales junto con bayas de enebro, con o sin añejamiento, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de la ginebra nacional se admite su preparación a partir de infusión o maceración de bayas de enebro en alcohol, o por agregado de extractos naturales de bayas de enebro al alcohol.

27.3.4. Gin. Es el producto obtenido por la redestilación de alcohol neutro al cual se le ha agregado además de bayas de enebro, semillas de coriandro, raíz de angélica, cáscara de naranja, corteza de casia u otros o por destilación del alcohol a través de esas mismas materias vegetales aromatizantes, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de gin nacional, se admite su preparación a partir de infusión o maceración de materias vegetales aromatizantes en alcohol neutro, o por agregado de extractos naturales aromatizantes al alcohol neutro.

De acuerdo con su contenido en azúcar, se distingue dos tipos principales: «London Dry Gin» o Gin «seco» o el «Old Tom Gin» o Gin «dulce» que puede contener como máximo 15 g. de azúcar por litro de agua.

27.3.5. Aquavit (Akvavit). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales o de papas aromatizado principalmente con semillas de alcaravea, pudiéndose emplear además otras materias vegetales aromatizantes.

Se admite su elaboración a partir de infusión o maceración de materias aromatizantes en alcohol, o por agregado de extractos naturales al alcohol.

27.3.6. Zubrovka (Subrowska). Es el producto obtenido por aromatización de vodka con hierbas, que le confieren tinte amarillento, sabor ligeramente amargo y suave aroma, que lo distinguen del vodka.

27.3.7. Con la denominación genérica de licores (cordiales o elixires) se designa las bebidas alcohólicas destiladas compuestas que contienen más de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa. Podrán edulcorarse con sacarosa, glucosa, fructosa, miel o sus mezclas.

27.3.8. De acuerdo con las principales materias vegetales aromatizantes que le confieren sus características organolépticas particulares, o los aguardientes originales de los cuales provienen, se pueden clasificar en licores de frutas, de plantas, de bebidas destiladas típicas, o licores varios.

27.3.9. Con la denominación genérica de licores de frutas se designan los productos obtenidos a partir de maceraciones, infusiones o extractos naturales de durazno, ciruela, damasco, naranja, frutilla, frambuesa, cereza, guinda, banana, etc., en alcohol o aguardiente.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- apricot;
- prunelle;
- cherry;
- peach;
- marrasquino;
- curazao;
- triple sec. Casis;

h) guindado.

27.3.10. Con la denominación genérica de licores de plantas se designan los productos obtenidos a partir de semillas, flores, raíces o hierbas, por lo general maceradas en alcohol neutro o en aguardiente vínico y luego edulcorados, pudiendo o no ser coloreados y/o añejados.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) anís;
- b) licor de café;
- c) kummel;
- d) licor de menta;
- e) peperina;
- f) licor de cacao;
- g) licor de nuez;
- h) licor de vainilla;
- i) licor de rosa;
- j) licor de violeta.

27.3.11. Con la denominación genérica de licores de bebidas destiladas típicas se designan los productos obtenidos a partir de bebidas destiladas terminadas y edulcorados generalmente con miel, pudiendo ser ligeramente aromatizados pero sin encubrir las características organolépticas de la bebida original.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) cremas de whisky;
- b) arak punsch;
- c) licor de brandy;
- d) grappa con miel.

27.3.12. Con la denominación genérica de licores varios se designan a los productos obtenidos a partir de un aguardiente con agregados diversos.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

- a) licor de huevo;
- b) licor de leche.

**Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas compuestas**

27.3.13. Según el grado de edulcoración que posean expresado en gramos por litro de azúcares totales, los licores se clasifican en:

Secos	entre 25 y 50 g/l
Dulces	entre 51 y 150 g/l
Finos	entre 151 y 300 g/l
Cremas	más de 300 g/l
Escarchados	presentan azúcar cristalizado

**Sección 4**

**Aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía**

**Definiciones para aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía**

27.4.1. Con la denominación genérica de aperitivos (amaros, fernets, bitters) los productos obtenidos por destilación, infusión o maceración de materias vegetales en alcohol, que contiene mezclas de compuestos amargos provenientes de naranjas amargas, enebro, genciana, quina, angostura, casia, jengibre, cálamo, clavo, pitanga y otras de uso permitido. Por lo general se beben en mezclas (cocteles) con otras bebidas alcohólicas a las que comunican su sabor particular, o solas, pero usualmente rebajadas con agua carbonatada y se les suele atribuir la propiedad de estimular el apetito.

Su extracto seco no será inferior a 15 gramos por litro y la graduación alcohólica no será menor de 20º GL.

27.4.2. Se entiende por mezclas los productos obtenidos a partir de mezclas en determinada proporción de diversas bebidas alcohólicas destiladas, con o sin agregado de jugos de frutas, o extractos vegetales permitidos, que se expenden ya preparados.

Se distingue principalmente el coctel (martini, manhattan, daiquiri, margarita, whisky sour, piña colada, etc.), el ponche que por lo general es mezcla aromática de bebidas destiladas y vinos, y el grog que es similar al ponche, pero usualmente se toma rebajado con té o agua caliente.

27.4.3. El término de misceláneas o bebidas de fantasía comprende los productos que no responden a las anteriores categorías, preparados con alcohol, aguardiente o mezcla de ambos y aromatizados con esencias o extractos naturales debiendo ser edulcorados por encima de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

**Sección 5**

**Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas**

27.5.1. En la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas está permitido el uso de las siguientes prácticas y productos:

- a) los cortes de aguardientes de su misma clase entre sí y de aguardientes y alcohol;
- b) la redestilación de alcohol o de aguardiente;
- c) el tratamiento con carbón activado;
- d) la filtración con elementos inocuos autorizados;
- e) la clarificación con productos inocuos permitidos;
- f) la refrigeración y el calentamiento;
- g) el añejamiento natural en recipientes de madera;
- h) la coloración con caramelo y colorantes autorizados;
- i) la edulcoración con sacarosa, jarabes de fructosa, glucosa, miel, etc. y sus mezclas;
- j) la maceración, infusión, digestión o percolación con materias vegetales permitidas;
- k) la aromatización por agregado de esencias o extractos vegetales permitidos;
- l) la hidratación con agua destilada, deionizada o potable;
- m) la acidificación, neutralización y estabilización con aditivos alimentarios de la lista general de aditivos alimentarios.

27.5.2. Las prácticas de aromatizar, edulcorar, etc. no tendrán como fin ocultar malas prácticas de producción.

- 27.5.3. Sin perjuicio de lo establecido como práctica de elaboración y parámetros analíticos de todas las bebidas destiladas en el presente reglamento, los apartamientos podrán ser considerados por las autoridades competentes.
- 27.5.4. Queda expresamente prohibido en la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, el uso de alcohol etílico desnaturalizado bajo cualquier forma, el de calidad industrial («mal gusto»), el obtenido por síntesis química, el proveniente de hidrólisis de la celulosa o de residuos industriales de la madera y el alcohol anhidro o absoluto.
- 27.5.5. Queda prohibida la fabricación, tenencia o expendio de la bebida alcohólica destilada denominada Ajenjo, sus similares o imitaciones. Igualmente, queda prohibida la mención en los rótulos o publicidad de cualquier tipo, del término «ajenjo» o similares en cualquier idioma, o de referencias directas o indirectas al ajenjo, sus componentes esenciales, o sus derivados.
- 27.5.6. En los rótulos y en la publicidad de las bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida la mención de calificativos o términos que atribuyan propiedad terapéutica a las mismas, tales como: «reconstituyente», «tónico», «estomacal», «digestivo», «fortificante», «estimulante», etc.  
Cuando se emplearan indicaciones que se refieran a dichas propiedades, las bebidas serán consideradas «especialidades farmacéuticas» y como tales, deben tener aprobación de las autoridades sanitarias competentes.
- 27.5.7. En los rótulos de los envases de bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida toda mención que induzca a engaño al consumidor respecto a la naturaleza, origen y calidad del producto e incluirse el grado alcohólico real G.L. y N° de caracterización de ANCAP.
- 27.5.8. Serán consideradas no aptas para el consumo y penadas con

decomiso y aplicación de las multas que correspondan, las bebidas alcohólicas destiladas que contengan:

- Acidez libre calculada en ácido acético, superior a 1.5 g. por litro.
- Coeficiente de congéneres (suma de ácidos, ésteres, aldehídos, furfural y alcoholes superiores), superior a 700 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.
- Furfural en proporción mayor a 4.0 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.
- Alcohol metílico superior a 2.0 ml. por litro de producto.
- Hidrocarburos, sus derivados o cualquier sustancia empleada oficialmente como desnaturalizante de alcoholes.
- Compuestos químicos de cualquier naturaleza que se consideren tóxicos o nocivos para la salud, o que sean extraños a la composición normal de la bebida en tenores cuantificables por litro de producto.
- Acido cianhídrico en cantidad superior a 50 mg. por litro de producto.
- Plomo y arsénico que excedan en conjunto de 1.0 mg. por litro de producto o cobre y zinc en cantidad superior a 40 mg. por litro.
- Esencias, extractos o materias aromatizantes que contengan sustancias tóxicas.
- Edulcorantes artificiales.
- Materias colorantes no autorizadas.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
334	Acido tartárico (I+)	Aperitivos	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse
332i	Potasio, -(mono)citrato de	Aperitivos	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Aperitivos	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Aperitivos	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Aperitivos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aperitivos	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Aperitivos	Nse

**CAPITULO 28**

**HELADOS**

**Sección 1**

**Definiciones**

- 28.1.1. Helado. Es el producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales.
- 28.1.2. Mezclas para helados. Son los productos que se destinan a la fabricación de helados.
- 28.1.3. Tortas Heladas, Cassattas, Bombones Helados, Sandwiches, Conos y otras especialidades heladas con denominaciones específicas. Son los productos elaborados en base a helados que se presentan bajo diferentes formas físicas y que incluyen

además uno o más ingredientes que sin formar parte de la masa del helado, intervienen en su presentación.

- 28.1.4. Helados mixtos y helados triples. Son los helados mezcla de dos o tres sabores, de cualesquiera de los tipos mencionados.

**Sección 2**

**Disposiciones generales para helados①②**

- 28.2.1. Los helados se presentan como alimentos sólidos, semisólidos o pastosos, con una textura plástica que han de mantener hasta el momento de su entrega al consumidor final.
- 28.2.2. Queda prohibido emplear en la elaboración de helados:
  - a) agua no potable;
  - b) leche cuya acidez sea mayor a 0.18% m/m expresada en ácido láctico;

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 329/999 de 19/10/1999.  
 ② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 475/007 de 3/12/2007.

- c) crema de leche cuya acidez sea mayor a 0.20% (m/m) expresada en ácido láctico;
- d) sustancias grasas distintas a la grasa de leche (excepto las provenientes de huevos y cacao);
- e) ingredientes ineptos para uso alimentario.

28.2.3. Se admite el uso de los siguientes ingredientes complementarios: huevos, yemas y claras frescas, refrigerados, congelados o en polvo, dulces, mermeladas, dulce de leche, chocolate, cacao, café, confituras, cereales y sus derivados, frutas confitadas, frutas y derivados, jugos de frutas y sus concentrados, (cualquiera de ellos puede ser fresco, congelado o esterilizado), frutos secos o deshidratados, miel, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas, yogur, quesos, proteínas de origen vegetal, sorbitol (en un máximo de 5% m/m), malto dextrinas, caseinatos, suero de leche, albúmina de leche y otros. Se puede incorporar además aditivos alimentarios de acuerdo a la lista positiva correspondiente. ①

28.2.4. Sin perjuicio de las especificaciones para determinados tipos, los helados deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

Escherichia coli	ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	máx. 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g

### Sección 3

#### Disposiciones particulares para helados

28.3.1. Los helados se clasifican de acuerdo a sus ingredientes en los siguientes tipos:

- a) helados crema (o cremas heladas);
- b) helados de leche;
- c) helados de frutas;
- d) helados de agua;

28.3.2. Helados de frutas. Son los elaborados en base a frutas o sus derivados (pulpas, cremogenados, disgregados), jugos y sus concentrados, agua y edulcorantes nutritivos naturales. Deben presentar la siguiente composición básica:

Frutas (Jugos o pulpas) excepto frutas cítricas	mín. 20% m/m
Frutas cítricas (si corresponde)	mín. 10% m/m
Sólidos totales	mín. 24% m/m

28.3.3. Helados de agua. Son los elaborados en base a agua, edulcorantes nutritivos naturales, y con aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea. Deben contener un mínimo de sólidos totales del 24% (m/m). ①②

28.3.4. Los helados crema tendrán la siguiente composición básica:

Grasa de leche	mín. 6% m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 8% m/m
Sólidos totales	mín. 32% m/m

28.3.5. Los helados de leche deben presentar la siguiente composición básica:

Grasa de leche	mín. 2% m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 6% m/m
Sólidos totales	mín. 26% m/m

28.3.6. Los helados crema (o crema helada) de vainilla, así como los helados de leche de vainilla deben contener un mínimo de

yemas de 3% (m/m). Queda prohibido el agregado de colorantes que simule el color de las yemas de huevo. ①②③

28.3.7. Los helados crema (o crema helada) de chocolate así como los helados de leche de chocolate deben contener un mínimo de 3% (m/m) de cacao o derivados, quedando expresamente prohibido el agregado de colorantes. ①②③

28.3.8. Los helados de crema (o crema helada) con frutas o helados de leche con frutas deben contener un mínimo de jugos o pulpa de fruta del 3% (m/m).

28.3.9. Los helados crema y de leche deben pesar como mínimo 500 gramos por litro.

28.3.10. Sólo se permite el agregado de los colorantes y/o aromatizantes, naturales o sintéticos, que se indican en las listas generales respectivas, en los siguientes casos:

- a) helados de agua;
- b) helados crema con frutas, helados de leche con frutas y helados de frutas, que contengan el porcentaje mínimo de frutas indicado para cada tipo, en la cantidad mínima necesaria para alcanzar el color y sabor natural;
- c) todos los helados, cualquiera sea su tipo, elaborados sin fruta, saboreados y coloreados con aditivos que las imiten, los que solo pueden entregarse en envases cerrados y rotularse con la expresión «SABOR.....», en caracteres de igual tamaño; no pueden rotularse con el nombre de la fruta, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas. ①②③

28.3.11. Cuando se emplee yemas o huevos congelados la temperatura de descongelación no debe ser mayor de 10°C en la masa a descongelar. No se debe descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

28.3.12. Las mezclas para helados se presentan líquidas o en polvo, adecuadamente envasadas. Las mezclas destinadas a la fabricación de helados en máquinas elaboradoras -expendedoras se presentan en forma de líquidos.

28.3.13. Las mezclas lácteas deben ser pasterizadas con tratamiento térmico de 65°C a 68°C durante 30 minutos o de 80°C durante 30 segundos o tratamientos equivalentes, a fin de garantizar la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos.

28.3.14. Las mezclas pasterizadas deberán mantenerse hasta su congelación a temperaturas inferiores a 4°C. El tiempo de conservación de la mezcla antes de su congelación será de 72 horas como máximo.

28.3.15. Los helados pueden presentarse bajo diversas formas físicas, como tales o bañados en chocolate o símil chocolate, pudiendo rotularse con la forma de presentación (Barrita, Barra, Palito, Cono, Bombón, etc.), seguida del nombre correspondiente al tipo de helado de acuerdo al artículo 28.3.1.

28.3.16. Además de los requisitos generales, según el tipo de helado, se debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

- a) Para helados de agua:

Aerobios mesófilos	máx. 3 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformes totales	máx. 10/g

- b) Para helados crema y de leche:

Aerobios mesófilos	máx. 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformes totales	máx. 1 x 10 <sup>2</sup> /g

- c) Para helados de cualquier tipo que llevan como ingredientes productos no pasterizados:

①②③ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 114/999 de 20/04/1999.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 114/999 de 20/04/1999.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 129/004 de 20/04/2004.

Aerobios mesófilos	máx. $2 \times 10^5$ ufc/g.
Coliformes totales	máx. $2 \times 10^3$ /g.

bizcochuelo, masa de tortas, galletitas, waffles, barquillos, crema, dulces, merengues, chocolates en trozos, flanes o frutas. Pueden ser decorados o no con frutas secas, baños de chocolate o similar u otros productos alimenticios.

28.3.17. Los ingredientes de las especialidades heladas pueden ser:

#### LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
400	Acido algínico	Helados	10000
300	Acido ascórbico (l-)	Helados	Nse
330	Acido cítrico	Helados	Nse
297	Acido fumárico	Helados	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Helados	Nse
296	Acido málico (dl-)	Helados	Nse
334	Acido tartárico (l+)	Helados	Nse
406	Agar	Helados	10000
403	Amonio alginato de	Helados	10000
404	Calcio alginato de	Helados	10000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Helados	10000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Helados	10000
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Helados	1000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Helados	1000
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Helados	1000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Helados	1000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácidos tartárico	Helados	1000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Helados	1000
414	Goma arábica, goma acacia	Helados	5000
410	Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai	Helados	10000
412	Goma guar	Helados	10000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Helados	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Helados	5000
415	Goma xantano o xántica	Helados	100
322	Lecitina	Helados	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Helados	1000
440	Pectina	Helados	10000
430	Polioxietilen (8) estearato de	Helados	5000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Helados	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Helados	5000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Helados	5000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Helados	5000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Helados	5000
402	Potasio alginato de	Helados	10000
303	Potasio ascorbato de	Helados	Nse
326	Potasio lactato de	Helados	Nse
351	Potasio malatos de	Helados	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Helados	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Helados	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Helados	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Helados	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Helados	Nse
405	Propilenglicol alginato de	Helados	10000
401	Sodio alginato de	Helados	10000
301	Sodio ascorbato de	Helados	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Helados	Nse

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 114/999 de 20/04/1999.  
Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Helados	Nse
325	Sodio lactato de	Helados	Nse
350	Sodio malatos de	Helados	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Helados	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Helados	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Helados	Nse
491	Sorbitán monoestearato de	Helados	5000
494	Sorbitán monooleato de	Helados	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Helados	5000
492	Sorbitán triestearato de	Helados	5000

## CAPITULO 29

### ALIMENTOS MODIFICADOS<sup>Ⓞ</sup>

#### Sección 1 <sup>ⓄⓄ</sup>

##### Definiciones generales

- 29.1.1. Con la denominación genérica de alimento modificado se designa todo alimento elaborado que ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.
- 29.1.2. Se reconoce tres tipos de alimentos modificados; los alimentos fortificados o enriquecidos, los alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos y los alimentos de uso medicinal.
- 29.1.3. Alimento fortificado o enriquecido. Son los alimentos modificados a los cuales se ha incorporado expresamente uno o varios nutrimentos esenciales, tanto si están como si no están contenidos normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir la deficiencia demostrada de los mismos en la población o en grupos específicos de dicha población.
- 29.1.4. Alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos. Son los alimentos modificados destinados a atender necesidades dietéticas especiales de ciertos individuos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o trastornos o enfermedades específicas.
- 29.1.5. Alimentos de uso medicinal. Son los alimentos modificados formulados especialmente para ser destinados a la alimentación exclusiva o parcial, de personas con capacidad limitada o deteriorada para ingerir, digerir, absorber o metabolizar alimentos corrientes y/o dietéticos o que tienen necesidades nutricionales incrementadas, que deberán utilizarse exclusivamente bajo supervisión médica. Se excluye de este grupo los alimentos de uso parenteral.

##### Definiciones para alimentos modificados en su valor energético

- 29.1.6. Alimentos hipocalóricos o bajos en calorías. Son los alimentos que proveen un máximo de 0.4 kcal por gramo en el producto pronto para ser consumido.
- 29.1.7. Alimentos con calorías reducidas. Son los alimentos en los que la reducción del valor calórico es de al menos un tercio, cuando se compara con el alimento no modificado correspondiente.
- 29.1.8. Bebidas sin alcohol dietéticas. Son aquellas que tienen una densidad calórica máxima de 0.01 kcal por mililitro.

##### Definiciones para alimentos modificados en su composición glucídica

- 29.1.9. Alimentos hipocluídicos o de bajo valor glucídico. Son los alimentos que contienen una cantidad de glúcidos asimilables

que no sobrepasa en peso el 50% de la que poseen los alimentos no modificados correspondientes. Las mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, helados, postres, y otros productos similares, no deben contener más de 10% de glúcidos asimilables en el producto listo para consumir. Se entiende por glúcidos asimilables la diferencia entre el contenido de glúcidos totales y la fibra alimentaria.

- 29.1.10. Alimentos de bajo contenido en lactosa. Son aquellos que no contienen más del 5% del contenido de lactosa del alimento no modificado correspondiente.
- 29.1.11. Alimentos de contenido reducido en lactosa. Son los que contienen una cantidad de lactosa no superior al 30% de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes.

##### Definiciones para alimentos modificados en su composición proteica

- 29.1.12. Alimento hiperproteico. Es el que contiene una cantidad de proteínas de por los menos el doble de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes. La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico total del producto será superior o igual a 0.2. El cómputo químico de las proteínas del alimento no será menor del sesenta por ciento de la proteína de referencia y la digestibilidad verdadera no será menor del 80% (Anexo I).
- 29.1.13. Alimento de alto contenido en glúten (pan, fideos, bizcochos y otros productos). Es el que ha sido elaborado con harinas disminuidas en su contenido de almidón, ya sea por extracción de éste o por el agregado únicamente de glúten en polvo. No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al glúten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco.
- 29.1.14. Harina o polvo de glúten. Es el producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.). Deberá contener como máximo 12% de almidón y 10% de humedad a 100-105°C.
- 29.1.15. Alimento exento de glúten. Es el que contiene como ingredientes trigo, centeno, cebada o avena o variedades cruzadas de esas especies a las cuales se ha quitado la totalidad del glúten o aquellos en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen glúten han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen glúten. Son alimentos elaborados para satisfacer las necesidades de las personas que no toleran el glúten.
- 29.1.16. Se entenderá por glúten, a los efectos de las definiciones vinculadas, a la fracción prolamina que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y avena o variedades cruzadas de esas especies y sus productos derivados, que el organismo de algunas personas no tolera.
- 29.1.17. Alimento de contenido reducido en nitrógeno (galletas, galletitas, harinas, pan, pastas). Es el que se le ha disminuido su contenido en nitrógeno hasta hacerlo inferior a 0.18 g por 100 g de alimento.

<sup>Ⓞ</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 419/009 de 7/09/2009.  
<sup>ⓄⓄ</sup> Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 367/998 de 15/12/1998.

**Definiciones para alimentos modificados en su composición lipídica**

- 29.1.18. Alimentos hipolipídicos o magros. Son los que contienen una cantidad de lípidos a lo sumo igual a la mitad de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes, no siendo tal reducción en ningún caso obtenida por la adición de hidrocarburos al producto. Podrán ser restaurados con vitamina A, en los casos específicos en que se considere necesario. No podrán ser nutricionalmente inferiores e otros componentes no lipídicos, a sus similares no modificados. Cuando los alimentos no modificados correspondientes sean de alto contenido graso (mayor o igual al 70% en materia grasa), se admitirá una reducción del contenido lipídico de, como mínimo, el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.
- 29.1.19. Alimento con contenido garantizado en triglicéridos de cadena mediana. Son los que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana de, como mínimo, el 90% del contenido total de lípidos. Este porcentaje podrá ser reducido al 80% en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico y linoléico superior o igual al 10% del contenido total de ácidos grasos.
- 29.1.20. Triglicéridos de cadena mediana. Son los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 o 12 átomos de carbono.
- 29.1.21. Alimentos con contenido garantizado en ácidos grasos esenciales. Son aquellos alimentos lipídicos o grasos que contienen por lo menos el 50% de sus ácidos grasos totales como ácidos linoleico y linoléico. Deberán contener como mínimo 1 mg de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

**Definiciones para alimentos modificados en su composición mineral**

- 29.1.22. Alimento de bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen entre 40 y 120 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.
- 29.1.23. Alimento de muy bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen menos de 40 mg de sodio por 100 g del producto listo para consumir.
- 29.1.24. Sal dietética baja en sodio. Son las mezclas salinas que por su sabor (sin agregado de aditivos aromatizantes), sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio) y cuyo contenido en sodio no podrá exceder 120 mg de sodio por 100 g del producto. Podrán estar constituidas por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas, de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

**Definiciones para alimentos para lactantes y niños de corta edad**

- 29.1.25. Lactantes. Son los individuos menores de 12 meses de edad.
- 29.1.26. Niños de corta edad. Son los individuos de 12 a 36 meses de edad.
- 29.1.27. Fórmula para lactantes. Es el producto basado en leche de vaca u otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal (incluido el pescado) o vegetal, que se considere adecuados para la alimentación de los lactantes, estando destinado a ser usado cuando sea necesario como sustitutivo de la leche humana en la satisfacción de las necesidades nutricionales de dichos lactantes. Podrán presentarse en forma líquida o polvo.
- 29.1.28. Fórmula a base de leche de vaca. Es la fórmula para lactantes en la que más del 90% de la proteína del alimento deriva de la leche de vaca.
- 29.1.29. Fórmula a base de soya. Es el alimento que no contiene leche de vaca, elaborado con proteína aislada de soya o harina de soya, con diversos agregados.
- 29.1.30. Fórmula de indicación especial. Es el alimento elaborado para satisfacer necesidades nutricionales o alimentarias propias de

algunos grupos de lactantes que padecen trastornos o enfermedades diversas.

- 29.1.31. Alimentos complementarios para lactantes de seis meses y más y niños de corta edad. Son los alimentos diferentes de la leche humana o fórmulas para lactantes que se utilizan para la gradual adaptación de la alimentación de dichos niños a la alimentación del niño mayor o del adulto.

**Definiciones para bebidas para deportistas**

- 29.1.32. Bebidas para deportistas. Son las bebidas destinadas a prevenir y reponer las pérdidas de agua y electrolitos, así como restablecer los depósitos de hidratos de carbono durante el ejercicio físico prolongado, conteniendo entre 50 y 100 g de carbohidratos y entre 550 y 1750 mg de sodio, por litro de agua.

**Sección 2 ①****Disposiciones generales****Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético**

- 29.2.1. En el rótulo de los alimentos modificados en su valor energético deberá declararse éste, expresado en kcal por 100 g, o por 100 ml, o por l, de alimento listo para el consumo, según corresponda. Cuando el producto contenga edulcorantes artificiales, además de su declaración en la lista de ingredientes deberá declararse éstos conforme a lo establecido en el artículo 29.2.5.①②
- 29.2.2. El contenido en proteínas, minerales, vitaminas y ácidos grasos esenciales de estos alimentos, deberá ser el mismo que el alimento no modificado correspondiente.
- 29.2.3. Se admite el uso de edulcorantes artificiales en las siguientes condiciones:

Edulcorante	Límite máximo en mg/100 g o 100 ml		
	En alimento listo para consumir	En bebidas dietéticas sin alcohol	En goma de mascar
Aspartamo	500	100	1000
Sacarina	20	15	-
Ciclamato	100	100	-

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica**

- 29.2.4. En la rotulación de los alimentos modificados en su composición glucídica debe declararse el porcentaje de glúcidos, el que debe corresponder sólo a glúcidos asimilables. Además cuando se agrega al producto fructosa o polialcoholes, la naturaleza y la cantidad de cada una de esas sustancias debe ser detallada en la indicación de glúcidos asimilables con la ayuda de una fórmula como: «X g de....., y Y g de.....»①②
- 29.2.5. En el rótulo de estos alimentos deben figurar además las siguientes advertencias específicas:
- incluir la cantidad diaria prescrita por el médico;①②
  - cuando el producto contiene polialcoholes, la advertencia específica deberá incluir además la expresión «puede tener efectos laxantes»;
  - cuando el producto contiene sacarina, deberá contener la expresión «contiene sacarina»;
  - cuando el producto contiene ciclamato deberá incluir la expresión «contiene ciclamato, en caso de uso prolongado consulte a su médico»;
  - cuando el producto contiene aspartamo deberá incluir la expresión «contiene aspartamo, no debe usarse en pacientes con fenilcetonuria, pues contiene fenilalanina».

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 367/1998 de 15/12/1998.

② Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 278/009 de 8/06/2009.

- 29.2.6. Cuando el producto está dividido en varias unidades para el consumo, en su envase se debe indicar la cantidad de glúcidos asimilables presentes en cada unidad, expresada en gramos. ④
- 29.2.7. En la rotulación y en la propaganda de estos alimentos queda prohibida toda alusión directa a la diabetes y/o a los diabéticos. ④⑤
- 29.2.8. En la rotulación de alimentos delactosados debe figurar el contenido máximo de lactosa y de galactosa, expresado en mg por 100 g o 100 ml del producto. ④

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica**

- 29.2.9. Los derivados proteínicos utilizados para modificar el contenido proteico de los alimentos hiperproteicos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezclas de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:
  - a) los de origen vegetal tendrán como mínimo un 35 % de contenido proteico sobre base seca;
  - b) los de origen animal tendrán como mínimo un 60 % de contenido proteico sobre base seca;
  - c) el contenido de agua a 100 - 105°C en ambos tipos no excederá de 8 %;
  - d) el contenido de ácidos nucleicos será menor del 2 %.
- 29.2.10. Se permite el agregado de aminoácidos esenciales a alimentos hiperproteicos o de alto contenido en glúten. A tales efectos se puede incorporar: L-isoleucina, L-leucina, L-lisina, L-cistina, DL-metionina, L-fenilalanina, L-tirosina, L-treonina, L-triptofano y L-valina como clorhidrato. El cómputo químico de la proteína del alimento adicionado de aminoácidos esenciales no será inferior al 60 % de la proteína de referencia y su digestibilidad verdadera no será menor del 80 % (Anexo I).
- 29.2.11. Los alimentos exentos de glúten, que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, tales como harina o pan, deberán suministrar la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean.
- 29.2.12. La rotulación de alimentos hiperproteicos y de alto contenido en glúten debe mencionar la característica del producto utilizando la mención «hiperproteico» y «de alto contenido en glúten» en el caso que corresponda.
- 29.2.13. En la rotulación de los alimentos exentos de glúten se podrá incluir que «no contienen glúten» y utilizar el símbolo internacional del celíaco. Cuando un alimento contenga en su composición sólo cereales naturalmente exentos de glúten, podrá rotularse como «naturalmente exento de glúten». Cuando un alimento rotulado «exento de glúten» contenga almidón, deberá declararse en la rotulación la fuente del mismo.
- 29.2.14. En la rotulación de alimentos de contenido reducido en nitrógeno, se deberá indicar:
  - a) «alimento de bajo contenido en proteínas»;
  - b) «incluir en la cantidad diaria prescrita por el médico»;
  - c) el contenido de nitrógeno, sodio y potasio en unidades del sistema métrico por 100 g de alimento.

**Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición mineral**

- 29.2.15. Los alimentos con contenido de sodio bajo o muy bajo, se rotularán con la denominación del alimento de que se trate seguido en la indicación «bajo en sodio» o «muy bajo en sodio» según corresponda.
- 29.2.16. Todos los alimentos mencionados en esta sección deberán declarar en la rotulación el contenido total de sodio y de potasio en mg por 100 g del producto a ser usado.

**Disposiciones generales para alimentos fortificados o enriquecidos**

- 29.2.17. La elaboración, distribución o comercialización de alimentos fortificados o enriquecidos, solo se podrá realizar en los casos previstos por el presente reglamento y cuando el Ministerio de Salud Pública así lo establezca para situaciones concretas con el fin de corregir déficits nutricionales en grandes sectores de la población, en los casos que se presenten algunas de las circunstancias citadas a continuación:
  - a) cuando, a juicio de la autoridad nacional competente en materia de nutrición, el consumo de alimentos «per cápita» señale un déficit en el aporte de un nutrimento, para cubrir la necesidad diaria de ingesta del mismo en los diferentes grupos de edad;
  - b) cuando los estudios clínico - nutricionales realizados por los organismos competentes en nutrición, detecten déficits nutricionales factibles de ser corregidos con alimentos enriquecidos.
- 29.2.18. La elección del alimento a fortificar y la fijación de las características del producto resultante se determinarán con el asesoramiento de la autoridad competente, la que deberá atender los siguientes aspectos:
  - a) el alimento a fortificar deberá ser un alimento de consumo universal y uniforme por la población objetivo, no pudiéndose fortificar alimentos cuyo consumo regular y/o excesivo pueda perjudicarla;
  - b) la sustancia o producto de fortificación, ya se trate de un material natural o un compuesto químico definido, deberá garantizar, que el contenido y biodisponibilidad del nutrimento adicionado en el momento del consumo del alimento, sea la garantizada en la rotulación, no debiendo modificar desagradablemente las características sensoriales del alimento.
- 29.2.19. La fortificación o el enriquecimiento de alimentos se regulará por leyes y reglamentos específicos para cada situación particular y en los casos previstos en este reglamento.

**Disposiciones generales para alimentos de uso medicinal**

- 29.2.20. La formulación de los alimentos de uso medicinal deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos debiendo existir pruebas científicas de que la utilización de los mismos es beneficiosa en la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados, sin producir daño a la salud de las mismas.
- 29.2.21. En la rotulación de estos alimentos, además de lo establecido en las disposiciones generales de rotulación, se deberá consignar:
  - a) la cantidad de energía expresada en kcal y la composición detallada en todos los nutrimentos en unidades del sistema métrico por 100 g ó 100 ml del alimento listo para consumir; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiera;
  - b) el contenido en vitaminas y minerales deberá ajustarse a lo establecido en el anexo correspondiente de este capítulo para edades mayores de 36 meses y a lo establecido en el artículo 29.2.27. para lactantes y niños de corta edad;
  - c) el contenido en aminoácidos esenciales y no esenciales y/o ácidos grasos esenciales y no esenciales en mg por 100 g de alimento listo para consumir, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora establecida por el artículo 4o. del decreto No. 95/994, de 2 de marzo de 1994; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiere;
  - d) el origen animal o vegetal de las proteínas o de los hidrolizados de proteínas;

④ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 278/009 de 8/06/2009.

④⑤ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 94/005 de 28/02/2005.

- e) los alimentos de uso medicinal cuyas características esenciales entrañen la modificación del contenido o de la naturaleza de las proteínas, de las grasas o de los glúcidos, deberán llevar una descripción de dicha modificación e información sobre el perfil de aminoácidos, ácidos grasos o glúcidos según proceda;
- f) se dará información sobre la osmolalidad, osmolaridad, equilibrio ácido-base y viscosidad, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora;
- g) instrucciones apropiadas para la preparación y utilización del alimento así como sobre su almacenamiento y conservación una vez abierto el envase.

29.2.22. En la rotulación deberá figurar las siguientes advertencias específicas:

- a) la declaración «utilícese exclusivamente por orden médica» que deberá estar impresa con letras destacadas, mayores de 2 mm y separadas de toda otra información;
- b) la declaración de que el alimento no debe utilizarse por vía parenteral, con iguales características que la anterior;
- c) la declaración que indique si el producto está destinado a ser la única fuente de nutrición del paciente, si correspondiere;
- d) cuando la ingestión del alimento de uso medicinal pueda constituir un peligro para la salud de las personas no afectadas por la enfermedad, trastorno o condición médica para cuyo tratamiento esté destinado dicho alimento, se deberá consignar dicha circunstancia en la rotulación;
- e) la declaración completa de las precauciones necesarias, los efectos colaterales y las contraindicaciones conocidos y las interacciones con medicamentos a que pueda dar lugar el alimento de uso medicinal en cuestión;
- f) si el alimento ha sido formulado para personas de determinada edad debe incluirse una declaración bien visible que así lo indique.

29.2.23. En la rotulación de alimentos de uso medicinal se prohíbe hacer declaraciones relativas al tratamiento de trastornos o condiciones médicas específicos.

**Disposiciones generales para alimentos para lactantes y niños de corta edad**

- 29.2.24. Estos alimentos deberán ser nutricionalmente adecuados para fomentar el crecimiento y desarrollo normales, cuando se usan de acuerdo con las instrucciones correspondientes. Cuando están en forma líquida pueden usarse directamente o bien diluidos con agua. La forma en polvo necesita agua para la preparación.
- 29.2.25. Deberá aportar cada 100 ml del producto listo para consumir en su dilución normal, no menos de 65 kcal y no más de 75 kcal. En las fórmulas para prematuros se admitirá hasta 85 kcal por 100 mililitros, en su dilución normal.
- 29.2.26. La publicidad y comercialización de estos alimentos deberá realizarse de acuerdo al Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna de OMS/UNICEF.
- 29.2.27. La fórmula para lactantes deberá contener por cada 100 kcal utilizables, ingeridas, las cantidades de vitaminas, minerales, colina, proteínas, grasa y ácido linoleico que se establece a continuación:

VITAMINAS	Cantidades por 100 kcal disponibles	
	Mínima	Máxima
Vitamina A	75 ug(*); 250 U.I.(**)	150 ug; 500 U.I.
Vitamina D	40 U.I.	80 U.I.
Vitamina C	8 mg	N.E. (***)

Tiamina	40 ug	N.E.
Riboflavina	60 ug	N.E.
Nicotinamida	250 ug	N.E.
Vitamina B6 (****)	35 ug	N.E.
Acido fólico	4 ug	N.E.
Acido pantoténico	300 ug	N.E.
Vitamina B12	0.15 ug	N.E.
Vitamina K1	4 ug	N.E.
Biotina	1.5 ug	N.E.
Vitamina E	0.7 U.I./g de ácido linoleico, pero en ningún caso menos de 0.7 U.I./100 kcal utilizables	N.E.

- (\*) equivalentes de retinol
- (\*\*) Unidades Internacionales
- (\*\*\*) No especificado
- (\*\*\*\*) Las fórmulas que contengan más de 1.8 g. de proteínas por cada 100 kcal utilizables, contendrán como mínimo 15 ug de Vitamina B6 por gramo de proteína

MINERALES	Cantidades por 100 kcal disponibles	
	Mínima	Máxima
Sodio (Na)	20 mg	60 mg
Potasio (K)	80 mg	200 mg
Cloruro (Cl)	55 mg	150 mg
Calcio (Ca) (*)	50 mg	N.E. (**)
Fósforo (P)	25 mg	N.E.
Magnesio (Mg)	6 mg	N.E.
Hierro (Fe)	1 mg	N.E.
Iodo (I)	5 ug	N.E.
Cobre (Cu)	60 ug	N.E.
Zinc (Zn)	0.5 mg	N.E.
Manganeso (Mn)	5 ug	N.E.
Colina	7 mg	N.E.
Proteínas	1.8 g (***)	4 g
Grasas	3.3 g	6 g
Acido linoleico	300 mg	N.E.

- (\*) La relación Ca:P no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0
- (\*\*) No especificado
- (\*\*\*) La calidad nutricional de la proteína deberá ser por su composición en aminoácidos esenciales y digestibilidad, adecuada a las necesidades nutricionales del lactante de forma de asegurar el nivel recomendado de ingesta proteica.

29.2.28. En el caso de que la fórmula tenga como fuente proteica la proteína de la soya es obligatorio el enriquecimiento con L-metionina para lograr un cómputo de este aminoácido de 100.

29.2.29. La fórmula podrá contener otros nutrimentos en forma opcional cuando la necesidad de dichos nutrimentos esté científicamente documentada y sea aprobada.

La fórmula podrá contener asimismo como ingrediente almidones modificados, con las siguientes concentraciones máximas:

Fórmulas para lactantes a base de aminoácidos	25 g/kg
Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas	25 g/kg
Fórmulas para lactantes a base de soya	5 g/kg

29.2.30. Las vitaminas y minerales adicionadas a la fórmula para lactantes deben ser seleccionadas de la lista de vitaminas y sales minerales para uso en alimentos para lactantes.

29.2.31. Las cantidades de sodio y potasio derivadas de la adición de vitaminas y/o minerales, deberán estar entre los límites para



- dichos nutrimentos establecidos en los artículos correspondientes.
- 29.2.32. Una vez preparado, según las instrucciones para su uso dadas en la rotulación, el producto deberá quedar exento de grumos o partículas gruesas, para que pueda ser administrado mediante una tetina de goma o de plástico.
- 29.2.33. El alimento y sus componentes no podrán ser tratados con radiaciones ionizantes.
- 29.2.34. El alimento no podrá contener residuos de hormonas ni de antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis y estará exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.
- 29.2.35. El alimento solo podrá contener los aditivos permitidos para fórmulas para lactantes establecidos en el anexo II de la presente reglamentación.
- 29.2.36. El alimento se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas o de otra índole, del mismo. Los recipientes, incluidos los materiales de envase, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas al uso que se destinan.
- 29.2.37. La rotulación deberá suministrar la siguiente información:
- a) la cantidad de energía expresada en kcal y la composición detallada en todos los nutrimentos, en unidades del sistema métrico decimal por 100 g de alimento, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiera, permitiéndose además la declaración por cada 100 kcal utilizables;
  - b) el origen de la proteína del alimento;
  - c) indicaciones sobre su forma de preparación y conservación antes y después de abrir el envase;
  - d) si el alimento no contiene leche de vaca, podrá agregarse la leyenda «no contiene leche de vaca».
- 29.2.38. En la rotulación deberá figurar en un lugar bien visible y con letras de tamaño mayor de 2 mm la siguiente advertencia: «la leche materna es el alimento ideal para el lactante y es de calidad superior a esta fórmula - este producto deberá suministrarse sólo por indicación médica».
- 29.2.39. Queda prohibido el empleo de los términos «maternizada», «sucedáneos de la leche humana», «humanizada» o expresiones similares para referirse a estos alimentos.
- 29.2.40. Se prohíbe la inserción en el envase o en la rotulación de imágenes de lactantes u otras así como de textos que puedan idealizar la utilización de las fórmulas para lactantes.
- 29.2.41. Los alimentos complementarios definidos en el artículo 29.1.31. deberán satisfacer los siguientes requisitos:
- a) sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados;
  - b) las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad;
  - c) los alimentos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y el contenido de sustancias residuales biológicas deberá ser inferior al límite máximo tolerable de las mismas;
  - d) ni el alimento terminado ni sus componentes podrán ser tratados con radiaciones ionizantes;
  - e) sólo podrán contener los aditivos autorizados en el presente reglamento;
  - f) deberán tener un contenido de vitaminas y minerales en la cantidad requerida para cumplir con las exigencias establecidas en el artículo 29.2.27. del presente reglamento;
  - g) la densidad calórica mínima que deberán tener estos alimentos es de 2 kcal por g;
  - h) el contenido en proteínas deberá aportar del 10 al 15 % de las calorías totales del alimento sobre la base del extracto seco y dicha proteína deberá tener una calidad nutricional adecuada evaluada según lo establecido en el anexo I del presente reglamento;
  - i) el contenido en grasas deberá aportar del 20 al 40% de la energía total del alimento;
  - j) el contenido de ácido linoleico no deberá ser menor de 300 mg por 100 kcal utilizables;
  - k) el contenido en fibra alimentaria no podrá ser superior a 5 g por 100 g de alimento.
- 29.2.42. Los alimentos complementarios para lactantes de 6 meses y más y niños de corta edad «podrán ser»:
- a) -a base de cereales;
  - b) -a base de leguminosas, con excepción de las habas (*Vicia faba* L.) cuya inclusión en alimentos de este tipo no se permite por el peligro del favismo, ya que el tratamiento térmico no inactiva los principios tóxicos vicina y covicina;
  - c) -a base de hortalizas, carnes, huevos, frutas etc, pudiendo presentarse en forma de pasta, polvo, puré, etc.
- 29.2.43. En la rotulación de estos alimentos deberá figurar en letras bien visibles, mayores de 2 mm la siguiente advertencia específica: Suministrar por indicación médica.
- 29.2.44. En la rotulación se deberá consignar las materias primas utilizadas, el valor energético del alimento expresado en kcal por cien gramos del producto listo para consumir o por la porción aconsejada de consumo así como el valor mineral y vitamínico del mismo.
- 29.2.45. Si se trata de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensión en agua u otro medio adecuado, deberá incluirse en la rotulación las instrucciones de preparación.

**ANEXO 1**

**PATRON PARA EVALUAR LA CALIDAD PROTEICA DE ALIMENTOS**

Aminoácidos (*)	Lactantes	Preescolares	Escolares	Adultos
Histidina	26	19	19	16
Isoleucina	46	28	28	13
Leucina	93	66	44	19
Lisina	66	58	44	16
Metionina + cistina	42	25	22	17
Fenilalanina + tirosina	72	63	22	19
Treonina	43	34	28	9
Triptofano	17	11	9	5
Valina	55	35	25	13

(\*) mg de aminoácidos por g de proteína cruda

**VALORES DE LA DIGESTIBILIDAD REAL DE LAS PROTEINAS EN EL HUMANO**

Huevo	97
Trigo refinado	96
Leche, queso	95
Carne, pescado	94
Arroz pulido	88
Harina de avena	86



Trigo entero	86
Maíz	85

Fuente: Necesidades de energía y de proteínas. Informe de una Reunión Consultiva Conjunta FAO/OMS/ONU de Expertos. Serie de Informes Técnicos N° 724. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1985.

## ANEXO II

Aditivo	Alimento a los que se puede agregar	Límite máximo permitido
Acido acético	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Acido cítrico	Alimentos infantiles basados en cereales	25 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	15 g/kg
	Fórmulas para lactantes	Nse
Acido láctico	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	2 g/kg
	Fórmulas para lactantes	Nse
Ascorbato de potasio	Alimentos infantiles enlatados	500 mg/kg expresado como ácido
	Alimentos infantiles basados en cereales	500 mg/kg expresado como ácido
Ascorbato de sodio	Alimentos infantiles enlatados	500 mg/kg expresado como ácido
	Alimentos infantiles basados en cereales	500 mg/kg expresado como ácido
Bicarbonato de potasio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
	Fórmulas para lactantes	Nse
Bicarbonato de sodio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Carbonato de calcio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
Carbonato de potasio	Fórmulas para lactantes	Nse
Carbonato de sodio	Alimentos infantiles enlatados	Nse
	Fórmulas para lactantes	Nse
Carragenato	Fórmulas para lactantes a base de aminoácidos	1 g/kg
	Fórmulas para lactantes a base de leche de vaca	30 mg/kg
	Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas	1 g/kg
Etilvainillina	Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas	30 mg/kg
	Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas	70 mg/kg de alimento listo para consumir
	Fórmulas para lactantes a base de proteínas hidrolizadas	70 mg/kg de alimento listo para consumir
Extracto de vainilla	Fórmulas para lactantes a base de soya	Nse
	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
Goma de algarrobo	Alimentos infantiles enlatados	2 g/kg
	Alimentos infantiles basados en cereales	2 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	1 g/kg
Goma guar	Alimentos infantiles basados en cereales	1 g/kg
Hidróxido de calcio	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Hidróxido de potasio	Fórmulas para lactantes	Nse
Hidróxido de sodio	Fórmulas para lactantes	Nse

Aditivo	Alimento a los que se puede agregar	Límite máximo permitido
Lecitinas	Fórmulas para lactantes	15 g/kg
	Fórmulas para lactantes	5 g/kg
	Fórmulas para lactantes	5 g/kg
Mono y diglicéridos	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	4 g/kg
Palmitato de ascorbilo	Fórmulas para lactantes basados en cereales	200 mg/kg de grasa
	Alimentos infantiles basados en cereales	200 mg/kg de grasa
	Fórmulas para lactantes listo para consumir	10 mg/l de alimento
Pectinas	Alimentos infantiles basados en cereales	10 g/kg
Tocoferoles	Alimentos infantiles enlatados	300 mg/kg de grasa
	Fórmulas para lactantes	300 mg/kg de grasa
	Alimentos infantiles enlatados basados en frutas	10 mg/l de alimento listo para consumir
Vainillina	Alimentos infantiles basados en cereales	70 mg/kg de alimento listo para consumir
	Alimentos infantiles basados en cereales	70 mg/kg de alimento listo para consumir
	Alimentos infantiles enlatados	
	Fórmulas para lactantes	
	Alimentos infantiles basados en cereales	
	Alimentos infantiles enlatados	

## ANEXO III

## NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO PARA ALIMENTOS DE USO MEDICINAL

Vitamina A	600 ug equivalentes de retinol
Vitamina D	2.5 ug ó 100 Unidades Internacionales
Vitamina E	10 mg
Vitamina C	30 mg
Tiamina	0.8 mg
Riboflavina	1.2 mg
Niacina	11 mg
Vitamina B6	2 mg
Vitamina B12	1 ug
Acido fólico	200 ug
Calcio	500 mg
Cobre	1.5 mg
Fósforo	500 mg
Hierro	16 mg
Iodo	140 ug
Magnesio	350 mg
Zinc	6 mg

Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de todas las comidas de un día, la ingesta diaria deberá contener al menos el 100% de las cantidades de vitaminas y minerales especificadas en este anexo. Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de una sola comida, las cantidades de vitaminas y minerales serán del orden del 25 al 33% de lo especificado más arriba, según que el número recomendado de porciones diarias sea de 4 ó 3 respectivamente.

Fuente: Comisión del Codex Alimentarius. ALINORM 92/26, 1991.

**CAPITULO 30**

**ALIMENTOS VARIOS ①**

**Sección 1**

**Polvos para preparar alimentos**

**Definiciones para polvos para preparar alimentos**

- 30.1.1. Polvos o mezclas para preparar postres. Son los productos en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yemas, permiten la preparación de postres de fantasía o tipo: chantilly, mousse, flan, postres helados, etc.
- 30.1.2. Polvos o mezclas para preparar salsas. Son los productos en forma de polvos, que por dispersión en agua, leche o caldo, u otros ingredientes, solos o combinados, permiten la obtención de la preparación correspondiente.
- 30.1.3. Polvos o mezclas para preparar refrescos o bebidas con sabores frutales. Son los productos en forma de polvos, constituidos por azúcares saborizados que por dispersión en agua, leche o jarabes permiten obtener las preparaciones correspondiente.
- 30.1.4. Polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería. Son las mezclas que por el agregado de agua y/o leche, con o sin el agregado de huevos o yemas, aceites o grasas comestibles, con o sin el agregado de azúcares, permiten la obtención de la preparación culinaria correspondiente, luego de su horneado.
- 30.1.5. Puré de papas instantáneo o puré de papas deshidratado. Es el producto obtenido por deshidratación de papas limpias, sanas, peladas y cocidas, adicionadas o no de grasas comestibles.
- 30.1.6. Puré de hortalizas instantáneo o puré de hortalizas deshidratado. Es el producto similar al puré de papas instantáneo que es obtenido a partir de hortalizas limpias y sanas, solas o en mezclas. En este último caso deberá consignarse en el rótulo el nombre y la proporción en la mezcla de las hortalizas empleadas.

**Disposiciones generales para polvos para preparar alimentos**

- 30.1.7. Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.
- 30.1.8. Los polvos o mezclas para preparar postres pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:
  - a) harina, almidones y/o féculas, modificados o no;
  - b) azúcares;
  - c) grasas animales o vegetales;
  - d) leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados;
  - e) maltodextrinas;
  - f) huevo y/o yema deshidratados;
  - g) caseinato de sodio o calcio;
  - h) sal;
  - i) cacao, chocolate;
  - j) frutas secas, deshidratadas o confitadas;
  - k) coco;

- l) gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite en estos productos el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento y los aditivos aromatizantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

- 30.1.9. La humedad de la mezcla de polvos no debe superar el 10 %.
- 30.1.10. Todos los productos definidos anteriormente, deberán rotularse con la denominación: «polvo para preparar...» seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión «tipo...». Si contienen aromatizantes con sabor a frutas secas o frescas, debe constar en el rótulo la expresión «sabor a...» seguido del nombre del producto que se imita, con caracteres de igual tamaño. En tal caso no se admitirán las representaciones gráficas relativas a frutas.
- 30.1.11. Los polvos o mezclas para preparar salsas pueden estar constituidos por los siguientes componentes:
  - a) harinas, almidones o féculas;
  - b) leche descremada o entera, en polvo;
  - c) aceites vegetales hidrogenados;
  - d) hidrolizados proteicos de soja;
  - e) extracto de levadura;
  - f) sal, especias y vegetales deshidratados;
  - g) aditivos alimentarios de la lista positiva y los aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales;
  - h) otros ingredientes deshidratados.

La humedad de la mezcla de polvos no excederá el 10%.

- 30.1.12. Los polvos o mezclas para preparar bebidas con sabores frutales pueden ser agregados de aditivos comprendidos en la lista positiva y aromatizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento. Se deben denominar «polvo para preparar refresco sabor...» seguido del nombre que corresponda. Deberá consignarse además de la forma de preparación, en lugar visible, el volumen de bebida obtenido por disolución del contenido de la unidad de venta.
- 30.1.13. Los polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería pueden contener los ingredientes descriptos en el artículo 30.1.8., los aditivos comprendidos en la lista positiva y los colorantes y aromatizantes de las listas generales correspondientes a excepción de los colorantes artificiales.

**Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos**

- 30.1.14. El puré de papas instantáneo deberá cumplir los siguientes requisitos:

Humedad (100 - 105°C)	máx. 0.5 % m/m
Grasas comestibles (base seca)	máx. 1 % m/m

①①

**Sección 2**

**Hongos y productos de hongos**

**Definiciones para hongos y productos de hongos**

- 30.2.1. Con el nombre genérico de hongos o setas se entiende el tejido celular de plantas acotiledóneas comestibles frescas o procesadas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos).①①①
- 30.2.2. Los hongos comestibles de crecimiento espontáneo corresponden a los tres géneros siguientes:

①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 297/004 de 12/08/2004.  
 ①①① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 111/009 de 2/03/2009.

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 172/998 de 7/07/1998.  
 Decreto N° 513/001 de 26/12/2001.

- a) género Boletus, hongo con sombrero carnoso de color marrón, pardo o amarillo claro, de pie más o menos cilíndrico y grueso; la cara interior del sombrero se caracteriza por poseer numerosos poros, correspondientes cada uno a un tubo;
  - b) género Psalliota, hongo con sombrero carnoso blanco, de pie más o menos cilíndrico blanco, la cara interior del sombrero posee numerosas láminas libres de color rosado en el centro y pardo en el exterior;
  - c) género Lactarius, hongos con sombrero deprimido en el centro, de pie quebradizo y hueco, de color amarillo anaranjado.
- 30.2.3. Champignon. Es el hongo de cultivo correspondiente a la especie Agaricus campestris (Psalliota).

**Disposiciones generales para hongos y productos de hongos**

30.2.4. Los hongos que se expendan en el comercio deberán encontrarse en perfecto estado de conservación, sin larvas, insectos ni gusanos.

Cada especie deberá venderse por separado y si son frescos, sin división o fraccionamiento en trozos que impidan su reconocimiento.

Se deberá cuidar especialmente que sólo correspondan a especies comestibles.

Se admite en los productos frescos:

Cenizas en hongos recolectados (base seca)	máx. 1 % m/m
Cenizas en hongos cultivados (base seca)	máx. 0.3 % m/m

**Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos**

30.2.5. Los diversos productos de hongos que se preparen y encuentren en el comercio deben cumplir las siguientes exigencias de composición, expresadas en productos terminados:

	Humedad m/m Máx.	Sal m/m Mín.	Cenizas m/m Máx.	Acidez m/m Mín.
Hongos secos	12%		2%	
Hongos liofilizados	6%			
Hongos secos en polvo	9%		2%	
Pickles de hongos		2.5%		1.3% como ác. acético
Hongos encurtidos		3 %		1.3% como ác. láctico
Hongos en conserva		2.0%		
Extracto de hongos y conc. de hongos	9%	5.0%		

30.2.6. El peso escurrido de los hongos en conserva, no será inferior a 50% del peso del envase lleno con agua destilada a 20°C. Si se trata de salsa de hongos este valor no será inferior a 27.5%.

**Sección 3**

**Platos preparados**

**Definiciones para platos preparados**

30.3.1. Se entiende por platos preparados los productos obtenidos por la realización de una o varias operaciones culinarias en ingredientes alimentarios de origen vegetal o animal, que luego de ser envasados al vacío o no, con o sin la presencia de gases inertes y sometidos a un tratamiento autorizado de conservación, se destinan a ser consumidos como tales, luego de ser descongelados o de que se realice en ellos una preparación complementaria.

Se reconoce, entre otros, los siguientes tipos:

- a) platos preparados ya cocidos, no necesitan tratamiento posterior, salvo la descongelación, si corresponde, o el calentamiento;
- b) platos preparados sin cocción, ni tratamiento térmico, listos para consumir;
- c) platos preparados no cocidos, que deben ser sometidos a cocción antes de su consumo (semipreparados).

30.3.2. Los productos comprendidos en 30.3.1. a) pueden ser de las siguientes clases:

- a) conservas vegetales, cárnicas o mixtas;
- b) platos de consumo inmediato, por lo cual deben conservarse en refrigeración o a temperatura superior a 65°C medida en la zona central del producto. Deben expendirse el día de su elaboración;
- c) platos preparados congelados, son los sometidos a los tratamientos definidos en los artículos 1.3.4. y 1.3.5., adecuadamente envasados y conservados.

**Disposiciones particulares para platos preparados**

30.3.3. Los productos con las características de 30.3.1. b) pueden ser de dos clases:

- a) conservados en refrigeración o congelados;
- b) alimento de humedad intermedia (AHI).

30.3.4. Los alimentos del tipo definido en 30.3.1. c) se deben:

- a) conservar en refrigeración (plazo máximo 5 días), se incluye los productos definidos en el Capítulo 20;
- b) se deben conservar por congelación (platos semipreparados congelados).

30.3.5. Los platos preparados deben ser elaborados en establecimientos habilitados por la Oficina Bromatológica competente. Deben expendirse envasados y debidamente rotulados, pudiendo los ingredientes expresarse individualmente o por grupos genéricos.

30.3.6. En el rótulo de los platos preparados deberá contar en forma clara el procedimiento al que debe ser sometido antes de ser consumido, así como las condiciones de almacenamiento hasta el momento del consumo.

30.3.7. Los ingredientes y la materia prima empleada serán aptos para el consumo y manejados en perfectas condiciones de higiene.

30.3.8. Se prohíbe la descongelación de platos preparados congelados antes de su venta. Sólo se permite la descongelación o el fraccionamiento de los platos preparados congelados cuando vayan a ser consumidos, ya sea en un restaurante, comedor colectivo o en el hogar.

**Sección 4**

**Productos de copetín**

**Definiciones para productos de copetín**

30.4.1. Con el nombre genérico de productos de copetín se entiende los productos listos para el consumo que se ingieren como aperitivo o como una comida ligera y que se elaboran con ingredientes de diverso origen vegetal (cereales, leguminosas, frutas y hortalizas) o animal (carnes y pescados) mediante variados procesos tecnológicos. Pueden denominarse con nombres fantasía.

30.4.2. Productos de copetín extruídos. Son aquellos elaborados con mezclas de harinas, sémolas, almidones o féculas, adicionados de otros ingredientes y de aditivos de la lista general de aditivos

Ⓞ Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 111/009 de 2/03/2009.

alimentarios de este reglamento, que se empastan con agua, se cocinan y se forman a presión en una matriz. Pueden ser luego:

- a) inflados (aereados) si el producto sobrecalentado que sale a presión de la matriz del extrusor sufre la vaporización instantánea de la humedad;
- b) secados;
- c) fritos en aceite o grasa comestible a alta temperatura;
- d) adicionados de los aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento.

30.4.3. Productos de copetín panificados. Son los productos panificados y de galletería que se presentan con forma variada y contienen diversos ingredientes (quesos, panceta, vegetales y otros) especias, condimentos y aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento, a fin de conferirles un sabor particular.

30.4.4. Productos de copetín a base de frutos secos. Son los preparados con frutos secos limpios y sanos (maníes, almendras, castañas, pistachos y otros) pelados, fritos o tostados, salados o ahumados, recubiertos por mezclas saborizantes o por pastas con diversos ingredientes (almidones, dextrinas, azúcares y otros).

30.4.5. Productos de copetín fritos. Son los productos obtenidos por fritura de hortalizas (papas, nabo) y frutas (manzanas desecadas), cortadas en rebanadas finas (chips), bastones o de

distintas formas, adicionadas de aditivos de la lista positiva y saborizadas o no con especias, condimentos y aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Este grupo comprende además, los productos de imitación, preparados a partir de papa deshidratada, féculas o almidones nativos o modificados, glúten de trigo y aceites comestibles. La pasta preparada es formada y cortada, ya sea por laminado o extrusión, secada, fritada en aceites o grasas comestibles y agregada o no de aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento.

**Disposiciones particulares para productos de copetín**

30.4.6. Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

Productos de copetín	Humedad	Aflatoxinas	Acidos grasos libres, en materia grasa	Índice de peróxido, en materia grasa
Panificados	máx. 5% m/m	—	—	—
A base de frutos secos	—	máx. 0.03 mg/kg	—	—
Fritos	máx. 5% m/m	—	máx. 1%	máx. 15 meq.

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ①**

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
355	Acido adípico	Polvos para postres	Nse
355	Acido adípico	Polvos para refrescos	Nse
400	Acido algínico	Polvos para postres	5000
400	Acido algínico	Polvos para refrescos	100
400	Acido algínico	Polvos para salsas	5000
300	Acido ascórbico (l-)	Puré de hortalizas instantáneo	40
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de copetín	200
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de hongos	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Polvos para preparar alimentos	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para refrescos	Nse
330	Acido cítrico	Productos de hongos	Nse
330	Acido cítrico	Productos de copetín	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para postres	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de hongos	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Puré de hortalizas instantáneo	40
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Polvos para preparar alimentos	Nse
297	Acido fumárico	Polvos para postres	Nse
297	Acido fumárico	Polvos para refrescos	Nse
574	Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Polvos para postres	Nse
620	Acido glutámico (l (+)-)	Alimentos rebozados	Nse
620	Acido glutámico (l (+)-)	Polvos para salsas	Nse
620	Acido glutámico (l (+)-)	Productos de copetín	Nse
626	Acido guanílico	Productos de copetín	Nse
626	Acido guanílico	Polvos para salsas	Nse
630	Acido inosínico	Productos de copetín	Nse
630	Acido inosínico	Polvos para salsas	Nse
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de hongos	Nse
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de copetín	Nse
296	Acido málico (dl-)	Polvos para refrescos	Nse
296	Acido málico (dl-)	Polvos para postres	Nse

① Ver en Apéndice Normativo: Decreto N° 22/001 de 23/01/2001.  
Decreto N° 513/001 de 26/12/2001.  
Decreto N° 503/005 de 5/12/2005.  
Decreto N° 600/009 de 28/12/2009.  
Decreto N° 288/011 de 16/08/2011.

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
353	Acido metatartárico	Polvos para refrescos	Nse
353	Acido metatartárico	Polvos para postres	Nse
334	Acido tartárico (I+-)	Polvos para postres	Nse
334	Acido tartárico (I+-)	Polvos para refrescos	Nse
406	Agar	Polvos para salsas	5000
406	Agar	Polvos para refrescos	100
406	Agar	Polvos para postres	5000
406	Agar	Alimentos rebozados	5000
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Polvos para tortas	Nse
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Alimentos rebozados	1000P2O5
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse
403	Amonio alginato de	Polvos para postres	5000
403	Amonio alginato de	Polvos para refrescos	100
403	Amonio alginato de	Polvos para salsas	5000
403	Amonio alginato de	Hongos en conservas	5000
503i	Amonio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
305	Ascorbilo estearato de	Productos de copetín	200
304	Ascorbilo palmitato de	Alimentos rebozados	1000
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de copetín	200
304	Ascorbilo palmitato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Puré de hortalizas instantáneo	150
320	Butilhidroxianisol, BHA	Puré de hortalizas instantáneo	40
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de copetín	200
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Puré de hortalizas instantáneo	40
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de copetín	200
404	Calcio alginato de	Polvos para postres	5000
404	Calcio alginato de	Polvos para refrescos	100
404	Calcio alginato de	Polvos para salsas	5000
404	Calcio alginato de	Hongos en conservas	5000
302	Calcio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
302	Calcio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
302	Calcio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse
629	Calcio guanilato de	Polvos para salsas	Nse
633	Calcio inosinato de	Polvos para salsas	Nse
633	Calcio inosinato de	Productos de copetín	Nse
327	Calcio lactato de	Productos de copetín	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Alimentos rebozados	5000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para postres	5000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para refrescos	100
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para salsas	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para refrescos	100
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para postres	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para salsas	5000
460i	Celulosa microcristalina	Polvos para postres	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para postres	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para salsas	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para refrescos	200
414	Goma arábiga, goma acacia	Productos de copetín	Nse



No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para postres	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Productos de copetín	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Alimentos rebozados	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para salsas	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para refrescos	200
412	Goma guar	Polvos para refrescos	200
412	Goma guar	Polvos para postres	5000
412	Goma guar	Productos de copetín	Nse
412	Goma guar	Polvos para salsas	5000
412	Goma guar	Alimentos rebozados	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para refrescos	200
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Productos de copetín	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para postres	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para refrescos	200
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para postres	5000
415	Goma xantano o xántica	Alimentos rebozados	5000
415	Goma xantano o xántica	Polvos para postres	1000
415	Goma xantano o xántica	Polvos para salsas	1000
415	Goma xantano o xántica	Productos de copetín	Nse
415	Goma xantano o xántica	Polvos para refrescos	200
463	Hidroxipropil celulosa	Polvos para salsas	5000
463	Hidroxipropil celulosa	Alimentos rebozados	5000
465	Metilcelulosa	Alimentos rebozados	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Puré de hortalizas instantáneo	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Polvos para preparar alimentos	1000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimentos rebozados	5000
311	Octil galato	Productos de copetín	200
430	Polioxietilén (8) estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
435	Polioxietilén (20) sorbitán monoestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
432	Polioxietilén (20) sorbitán monolaurato de	Polvos para preparar alimentos	5000
433	Polioxietilén (20) sorbitán monooleato de	Polvos para preparar alimentos	5000
434	Polioxietilén (20) sorbitán monopalmítico de	Polvos para preparar alimentos	5000
436	Polioxietilén (20) sorbitán triestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
357	Potasio adipato de	Polvos para postres	Nse
357	Potasio adipato de	Polvos para refrescos	Nse
402	Potasio alginato de	Polvos para salsas	5000
402	Potasio alginato de	Polvos para postres	5000
402	Potasio alginato de	Polvos para refrescos	100
402	Potasio alginato de	Hongos en conservas	5000
303	Potasio ascorbato de	Productos de copetín	200
303	Potasio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
303	Potasio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
303	Potasio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
228	Potasio bisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO <sub>2</sub>
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Polvos para preparar alimentos	Nse
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Alimentos rebozados	Nse
501i	Potasio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
501i	Potasio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Polvos para preparar alimentos	200P2O <sub>5</sub>
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
317	Potasio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
317	Potasio eritorbato de	Productos de hongos	Nse
317	Potasio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
628	Potasio guanilato de	Polvos para salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Polvos para salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Productos de copetín	Nse

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
326	Potasio lactato de	Productos de hongos	Nse
326	Potasio lactato de	Productos de copetín	Nse
351	Potasio malatos de	Polvos para refrescos	Nse
351	Potasio malatos de	Polvos para postres	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Polvos para salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Alimentos rebozados	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos de copetín	Nse
225	Potasio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para postres	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para refrescos	Nse
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Alimentos rebozados	1000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
310	Propil galato	Productos de copetín	200
356	Sodio adipato de	Polvos para postres	Nse
356	Sodio adipato de	Polvos para refrescos	Nse
401	Sodio alginato de	Polvos para salsas	5000
401	Sodio alginato de	Polvos para postres	5000
401	Sodio alginato de	Polvos para refrescos	100
301	Sodio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
301	Sodio ascorbato de	Productos de copetín	200
301	Sodio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
301	Sodio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
500i	Sodio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
500i	Sodio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para postres	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de copetín	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para salsas	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos de copetín	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Polvos para salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Polvos para salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos de copetín	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para postres	Nse
316	Sodio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
316	Sodio eritorbato de	Productos de hongos	Nse
316	Sodio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Polvos para preparar alimentos	5000
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Puré de hortalizas instantáneo	5000

No. INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
325	Sodio lactato de	Productos de hongos	Nse
350	Sodio malatos de	Polvos para refrescos	Nse
350	Sodio malatos de	Polvos para postres	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Alimentos rebozados	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos de copetín	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Polvos para salsas	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para postres	Nse
221	Sodio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de copetín	200
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Puré de hortalizas instantáneo	40

①



# **APENDICE NORMATIVO**





**Decreto N° 110/995**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 15/03/1995.

Montevideo, 24 de febrero de 1995.

**VISTO:** la propuesta formulada por el Instituto Nacional de Carnes, sobre normas para la habilitación y funcionamiento de carnicerías;

**RESULTANDO:** I) de acuerdo a la normativa vigente, la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en el Departamento de Montevideo, está a cargo del Instituto Nacional de Carnes (núm. 5 del lit. A del Art. 3° del decreto-ley N° 15.065, de 27 de julio de 1984);

II) en el interior, la habilitación y control de las carnicerías está a cargo de los respectivos gobiernos departamentales (Art. 2° de la ley N° 15.838, de 14 de noviembre de 1986);

III) las normas que deben observarse para la habilitación de carnicerías, son de carácter nacional (Art. 19 de la ley N° 9.202, de 12 de enero de 1934) y actualmente están contenidas en la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) de recibo la propuesta formulada por el Instituto Nacional de Carnes referida a la habilitación de carnicerías;

II) conveniente por tanto, aprobar dichas normas en sustitución de la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, sobre carnicerías;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el decreto-ley N° 15.065, de 27 de julio de 1984,

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA****DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Apruébanse las siguientes normas para habilitación y funcionamiento de carnicerías:

1. ALCANCE.
2. DEFINICIONES.
  - 2.1. Carnicería.
    - 2.1.1. Carnicería de Expendio.
    - 2.1.2. Carnicería de Corte.
  - 2.2. Corte Envasado.
  - 2.3. Producto Cárnico.
3. HABILITACION DE CARNICERIAS. REGISTRO NACIONAL DE CARNICERIAS. AUTORIZACIONES
  - 3.1. Habilitación de carnicerías en el Departamento de Montevideo.
    - 3.1.1. Cambio de titularidad.
    - 3.1.2. Cambio de integrantes.
    - 3.1.3.
    - 3.1.4. Ampliación o reforma en comercios de carnicerías.
  - 3.2. Inscripción de las carnicerías en el interior del país.
  - 3.3. Autorizaciones a carnicerías en todo el país para la venta de productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción.
  - 3.4. Tolerancias.
4. CARACTERISTICAS DE LOS LOCALES.
  - 4.1. Condiciones generales.
  - 4.2. Areas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo producto a comercializar.
    - 4.2.1. Carnicería de Expendio.
    - 4.2.2. Carnicería de Corte.
    - 4.2.3. Comercio de venta de carne de ave exclusivamente (Pollerías).
    - 4.2.4. Sectores de venta anexos al de carnicería.
      - 4.2.4.1. Sector de venta de cortes y productos cárnicos envasados.
      - 4.2.4.2. Sector de venta de productos cárnicos chacinados.
      - 4.2.4.3. Sector de venta de productos no cárnicos.
      - 4.2.4.4. Sector de elaboración de frescos no embutidos.
      - 4.2.4.5. Sector de cocción.

- 4.2.4.6. Tolerancias.
- 4.2.5. Carnicerías en comercios con modalidad de venta de autoservicio.
  - 4.2.5.1. Cámaras refrigeradas.
  - 4.2.5.2. Ingreso de la carne.
  - 4.2.5.3. Cadena de frío.
- 4.3. Características constructivas.
  - 4.3.1. Paredes.
  - 4.3.2. Pisos.
  - 4.3.3. Techos.
  - 4.3.4. Cielorrasos.
  - 4.3.5. Aberturas.
- 4.4. Ventilación e iluminación.
- 4.5. Instalación sanitaria.
  - 4.5.1. Abastecimiento de agua.
  - 4.5.2. Evacuación.

**5. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORIFICOS.**

- 5.1. Definiciones.
  - 5.1.1. Locales y equipos frigoríficos.
  - 5.1.2. Cámara de conservación de productos enfriados.
  - 5.1.3. Cámara de conservación de productos congelados.
- 5.2. Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento.

**6. EQUIPAMIENTO.**

- 6.1. Mesas.
- 6.2. Lavamanos.
- 6.3. Lavados de útiles.
- 6.4. Residuos.
- 6.5. Riele y gancheras.
- 6.6. Insectocutores.
- 6.7. Estantes, bandejas, etc.

**7. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACION.****8. AUTORIZACIONES ESPECIFICAS.**

- 8.1. Venta de productos cárnicos chacinados.
- 8.2. Venta de cortes envasados.
- 8.3. Venta de productos no cárnicos.
- 8.4. Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.
  - 8.4.1. Alcance.
  - 8.4.2. Definiciones.
  - 8.4.3. Ingredientes no cárnicos.
  - 8.4.4. Locales.
  - 8.4.5. Equipamiento.
  - 8.4.6. Agua caliente.
- 8.5. Cocción.

**1. ALCANCE**

Las condiciones locativas, operativas e higiénico-sanitarias de las carnicerías, en todo el territorio nacional, deberán ajustarse a lo que determina la presente reglamentación.

**2. DEFINICIONES**

- 2.1. Carnicería.
 

A estos efectos se entiende por carnicería todo comercio donde se expende carne, menudencias y productos cárnicos provenientes de establecimientos autorizados, de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos, aves, y otras especies autorizadas, al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas.

También podrán elaborar -para su venta exclusiva en el propio local- productos frescos no embutidos y vender productos no cárnicos, de acuerdo con la reglamentación que dicte el I.N.A.C.

Están comprendidos dentro de la presente definición, aquellos comercios dedicados exclusivamente a la venta de carne de aves y sus menudencias, usualmente denominados «POLLERIAS».

En los locales de carnicería no se permitirá la existencia ni la venta de animales vivos.

**2.1.1. Carnicería de expendio.**

Se entiende por carnicería de expendio, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, ya envasadas y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.

**2.1.2. Carnicería de corte.**

Se entiende por carnicería de corte, la que recibe carne y menudencia de las especies anteriormente indicadas, para su posterior troceo y desosado.

**2.2. Corte envasado.**

Se entiende por corte envasado, a los cortes o sus fracciones en su estado

natural, enfriadas o congeladas, sin aditivos de ningún tipo, en envases aprobados por el I.N.A.C., provenientes de establecimientos autorizados.

2.3. Producto cárnico.

Se entiende por producto cárnico, todo producto apto para el consumo humano, que contenga carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientemente de que haya sido sometido o no a un proceso destinado a asegurar su conservación.

3. HABILITACION DE CARNICERIAS  
REGISTRO NACIONAL DE CARNICERIAS  
AUTORIZACIONES

3.1. Habilitación de carnicerías en el Departamento de Montevideo.

Las carnicerías que se instalen en el Departamento de Montevideo, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante el I.N.A.C., presentando:

- a) constancia de la Intendencia Municipal de Montevideo, de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico.
- b) plano a escala 1:50 (planta y cortes) y memoria descriptiva del local e instalaciones.

Conjuntamente con la habilitación, se realizará la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.N.A.C.. A partir de su inscripción en el Registro, el comercio quedará en condiciones reglamentarias para funcionar.

La inscripción en el registro se realizará mediante declaración jurada en los formularios que proporcionará el Instituto Nacional de Carnes, debiendo exhibir los interesados, constancia de la inscripción en la Dirección General Impositiva y la documentación requerida por el Instituto Nacional de Carnes.

El I.N.A.C. podrá disponer la aplicación al Registro Nacional de Carnicerías de las normas que rijan para los registros a que refiere el artículo 26, literal b) del Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984.

3.1.1. Cambio de titularidad.

Todo cambio en la titularidad que se realice en los comercios de carnicería de Montevideo, deberá ser comunicado al I.N.A.C. dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio por parte del nuevo titular. El nuevo titular deberá acreditar su condición, presentando la documentación requerida por el I.N.A.C. a esos efectos.

Igualmente se comunicarán previamente toda interrupción temporaria o cese definitivo en la explotación del comercio.

3.1.2. Cambio de integrantes.

Todo cambio de integrantes que se opere en las sociedades titulares de los comercios de carnicería de Montevideo, deberán ser comunicados al I.N.A.C. dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio, aportando los nuevos integrantes la documentación exigida por el I.N.A.C.

3.1.3.

La comunicación prevista en los numerales 3.1.1. y 3.1.2. deberá hacerse en el plazo establecido aportándose el compromiso de compra-venta, cesión, transferencia o cualquier otro documento constitutivo de la nueva situación y dentro de los 45 (cuarenta y cinco) días siguientes al vencimiento de dicho plazo deberá darse cumplimiento a la totalidad de los requisitos formales exigibles.

3.1.4. Ampliación o reformas en comercios de carnicerías.

Toda reforma o ampliación que se realice en el comercio de carnicería que implique modificaciones al plano presentado ante el I.N.A.C. deberá contar con la aprobación de este Instituto.

3.2. Inscripción de las carnicerías del interior del país.

Para las carnicerías del interior del país, se mantendrá el requisito de inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.N.A.C.

Previo a las habilitaciones y a las autorizaciones de cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades que se realicen en los comercios de carnicerías del interior del país, las Intendencias Municipales respectivas deberán requerir el Certificado de Vigencia expedido por el I.N.A.C.

Una vez concretado el trámite de habilitación, cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades, las Intendencias comunicarán los mismos al I.N.A.C., a efectos de proceder a su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías. La Intendencia Municipal respectiva efectuará la comunicación al I.N.A.C. por Oficio Municipal, aportando en el mismo los datos requeridos por este Instituto, y a partir de la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías, éste quedará autorizado para funcionar.

3.3. Autorizaciones a carnicerías en todo el país para la venta de productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción.

El o los titulares de los comercios de carnicerías que deseen:

- \* vender productos cárnicos chacinados fraccionados,
- \* vender productos no cárnicos,
- \* contar con un sector de elaboración de frescos no embutidos,
- \* incorporar un sector de cocción, presentarán la solicitud ante el I.N.A.C.

el cual, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas correspondientes, procederá a su autorización.

La solicitud será previa a toda instalación de elementos, equipos o ejecución de obras que adapten el comercio a esos fines.

3.4 Disposiciones Generales.

El I.N.A.C. y las Intendencias Municipales correspondientes, quedan facultadas a fijar precios por sus servicios de habilitación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta los costos operativos.

Asimismo podrán limitar temporalmente la vigencia de las habilitaciones concedidas, así como categorizar las mismas según las características de los diferentes locales.

El control de instalación y funcionamiento de carnicerías corresponderá al I.N.A.C. y a las Intendencias Municipales de conformidad a lo previsto en el Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984 y la Ley N° 15.838 de 14 de noviembre de 1986, que tendrán acceso a locales, mercaderías, implementos, instalaciones y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime pertinente.

El I.N.A.C. podrá concertar con las Intendencias Municipales y Organismos Nacionales competentes, la actuación de sus respectivos servicios inspectivos, a los efectos de un mejor contralor en el territorio nacional.

Las infracciones serán sancionadas por el I.N.A.C., de conformidad con el art. 3 lit. A numeral 7 y el art. 19 del Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984, este último en la redacción dada por el art. 194 de la Ley N° 16.226 de 29 de octubre de 1991.

Para las zonas sub-urbanas y rurales, el I.N.A.C. o las Intendencias Municipales, según los casos, podrán acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia menor de quinientos metros no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las presentes disposiciones.

Sin perjuicio de las normas establecidas en materia tributaria, las carnicerías estarán obligadas a documentar sus operaciones comerciales de acuerdo a las normas que establezca el I.N.A.C., debiendo mantener la documentación correspondiente en el local de venta por el término mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

Lo dispuesto en la presente Reglamentación es sin perjuicio de las facultades que correspondan al I.N.A.C. o a las Intendencias Municipales conforme a su respectivo régimen legal.

4. CARACTERISTICAS DE LOS LOCALES

4.1. Condiciones generales.

El conjunto de locales que integran la carnicería no podrá tener ninguna comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados.

En función de las características del local y del volumen de ventas, el I.N.A.C. o las Intendencias Municipales en su caso, podrán exigir accesos independientes para el público y la mercadería.

Definiciones.

Local de Ventas.

El local de ventas está integrado por el área de trabajo y el sector del público. No incluye los locales refrigerados, depósitos de insumos, vestuarios, SS.HH. ni locales anexos (oficina, etc.).

Área de trabajo.

Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado (preparación de los cortes), comprendiendo lugares de desplazamiento del personal, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

Sector de público.

Se considera área destinada al público aquella superficie del local de ventas no incluida en el área de trabajo.

Anexo al local de ventas y comunicado con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar como mínimo, con un duchero, un lavatorio amplio y un inodoro. El comercio contará además con un vestuario con comodidades para el personal.

Las disposiciones anteriormente explicitadas, podrán sufrir adaptaciones en los casos de carnicerías instaladas en mercados y supermercados, estando el I.N.A.C. o las Intendencias Municipales en su caso facultados a autorizar las mismas.

4.2. Áreas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo de producto a comercializar.

4.2.1. Carnicería de expendio.

Se establece para el local de ventas, un área mínima de 26 m<sup>2</sup> (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m<sup>2</sup> para el área de trabajo.

4.2.2. Carnicería de corte.

Se establece para el local de ventas un área mínima de 30 m<sup>2</sup> (treinta mts. cuadrados) comprendiendo un mínimo de 20 m<sup>2</sup> (veinte mts. cuadrados) para el área de trabajo.

4.2.3. Comercio de venta de carne de ave exclusivamente. (Pollerías). Se establece para este comercio, un área mínima de 26 m<sup>2</sup> (veintiséis metros cuadrados para el local de ventas), comprendiendo un mínimo de 18 m<sup>2</sup> para el área de trabajo.

Cuando no se realicen en este comercio operaciones de troceado, desosado, etc., el área podrá reducirse a 20 m<sup>2</sup> (veinte metros cuadrados) debiendo tener el área de trabajo un mínimo de 12 m<sup>2</sup>.

4.2.4. Sectores de venta anexos al de carnicería.

Las carnicerías de expendio podrán anexar los siguientes sectores:

a) sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de los productos).

b) sector de venta de productos cárnicos envasados.

Las Carnicerías de Corte podrán anexar los siguientes sectores:

a) sector de venta de cortes cárnicos envasados.

b) sector de venta de productos cárnicos chacinados, (con fraccionamiento de los productos).

c) sector de los productos cárnicos envasados.

d) sector de venta de productos no cárnicos envasados.

e) sector de elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.

f) sector de cocción.

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves.

La venta de otros productos será reglamentada por el I.N.A.C.

4.2.4.1. Sector de venta de cortes y productos cárnicos envasados.

Para este sector, no se exige mayor área.

4.2.4.2. Sector de venta de productos cárnicos chacinados.

Cuando se comercialicen productos cárnicos chacinados fraccionados, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m<sup>2</sup>.

4.2.4.3. Sector de venta de productos no cárnicos.

Cuando se comercialicen productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m<sup>2</sup>.

El área de trabajo destinada a la venta de productos no cárnicos no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del área de trabajo total.

4.2.4.4. Sector de elaboración de frescos no embutidos.

Cuando se elaboren productos cárnicos frescos no embutidos, se destinará para ello un sector claramente delimitado y que estará a su vez comunicado visualmente con el sector de público.

Este sector deberá contar con un área de trabajo mínima de 3 m<sup>2</sup> (tres metros cuadrados) pero no mayor de 20 m<sup>2</sup>. (veinte metros cuadrados).

4.2.4.5. Sector de cocción.

Para este sector se destinará un área mínima complementaria de 4 m<sup>2</sup> con las instalaciones adecuadas, no debiendo superar el 15% del área total.

4.2.4.6. Tolerancias.

El I.N.A.C. o las Intendencias Municipales en su caso, podrán admitir otras dimensiones de los sectores no contempladas en los numerales anteriores, siempre que se asegure el mantenimiento de una operativa adecuada.

4.2.5. Carnicerías en comercios con modalidad de venta de autoservicio.

Los comercios con modalidad de venta de autoservicio (supermercados) con una superficie mayor o igual a los 200 m<sup>2</sup> en su local de ventas, que cuenten con autorización previa de la Intendencia Municipal correspondiente, podrán vender carne y productos cárnicos, de acuerdo con la presente reglamentación.

Cuando el comercio de autoservicio opte por las instalaciones de una carnicería de corte, deberá destinar para ésta un área de trabajo mínima de 20 m<sup>2</sup>.

Esta área estará perfectamente delimitada y no se vinculará directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos.

Cuando el comercio de autoservicio opte por la instalación de una carnicería de expendio, deberá destinar para ésta un área mínima de 18 m<sup>2</sup>.

4.2.5.1. Cámaras refrigeradas.

Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la carnicería se vincularán directamente con ésta y su uso estará reservado a carne y productos cárnicos. A su vez no se admitirá almacenar carne en cámara o unidades refrigeradas destinadas a otros productos no cárnicos.

4.2.5.2. Ingreso de la carne.

El ingreso de la carne se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones similares a las exigidas para las carnicerías.

Cuando se trate de corredores o pasajes, estos tendrán un ancho no menor a un 1.20 mts. (un metro con veinte centímetros) y se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

El ingreso de la carne no será simultáneo con el ingreso de productos de otra índole.

El andén de descarga contará con un alero de protección.

4.2.5.3. Cadena de frío.

El mantenimiento de la cadena de frío deberá estar asegurada en todo el circuito, tanto por el comercio proveedor de los productos como por el comercio de autoservicio.

4.3. Características constructivas.

Los locales o sectores donde se manipule carne sin envasar estarán construidos en mamposterías y reunirán las siguientes características constructivas:

4.3.1. Paredes.

Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 mts., con azulejos, cerámicas, acero inoxidable u otro material aprobado por el I.N.A.C. o las Intendencias Municipales en su caso, y que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro.

Los encuentros entre paredes y entre paredes y pisos, serán redondeados, conformando ángulo sanitario.

4.3.2. Pisos.

Serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, aprobados por el I.N.A.C. o por las Intendencias Municipales en su caso, con una pendiente de 1.5% al 2% hacia la o las bocas de desagüe.

4.3.3. Techos.

Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos u otro material aprobado por el I.N.A.C. o por las Intendencias Municipales en su caso que proteja adecuadamente de los factores climáticos.

La altura mínima de los locales será de 3 mts. (tres metros).

4.3.4. Cielorrasos.

Cuando se construya cielorraso, éste deberá ser resistente y perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, debiendo contar con la aprobación del I.N.A.C. o de las Intendencias Municipales en su caso.

4.3.5. Aberturas.

Estarán construidas en materiales de fácil limpieza (metal, plástico).

Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad.

Toda abertura deberá contar con malla antiinsecto o cortina de aire.

4.4. Ventilación e iluminación.

Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que éstos no constituyan un factor de alteración.

Las paredes, cielorraso y estructuras superiores de estos locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

Los sectores destinados al troceado, exposición y venta de carne y productos cárnicos, deberán contar con iluminación adecuada -natural o artificial- no debiendo ésta alterar los colores naturales del producto.

A su vez deberán contar con protecciones inastillables.

4.5. Instalaciones sanitarias.

4.5.1. Abastecimiento de agua.

En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de O.S.E. Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación del I.N.A.C. o de las Intendencias Municipales en su caso. Todo local comercial que cuente con depósito de agua, está obligado a realizar la limpieza del mismo cada 6 (seis) meses ajustándose a las condiciones que establezca el I.N.A.C. o las Intendencias Municipales en su caso.

4.5.2. Evacuación.

La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión.

b) impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de equipos:

En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

## 5. LOCALES Y EQUIPOS FRIGORIFICOS

Todo local de venta de carne deberá contar con instalación frigorífica para la conservación de los productos a vender.

5.1. Definiciones.

5.1.1. Locales y equipos frigoríficos.

Se entiende por locales (cámaras) y equipos frigoríficos, aquellas instalaciones destinadas a la aplicación del frío como método de conservación de la carne y otros productos percederos de origen animal.

5.1.2. Cámara de conservación de productos enfriados.

Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura que oscila entre +2°C y +5°C.

5.1.3. Cámara de conservación de productos congelados.

Se entiende por cámara de conservación de productos congelados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura no mayor de -12°C.

Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo a -18°C, se dispondrá de cámaras de conservación o unidades que mantengan dichas temperaturas.

5.2. Características constructivas de las cámaras frigoríficas y del equipamiento.

Las características constructivas de las cámaras y del equipamiento de refrigeración serán determinadas por el I.N.A.C., quien deberá reglamentar este aspecto.

6. EQUIPAMIENTO

6.1. Mesas.

Las mesas y mostradores tendrán la parte superior de material liso, de color claro, de fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos. Podrán tener en uno de sus lados una faja de madera desmontable, sin pintar, con un ancho no mayor de 30 cm.

6.2. Lavamanos.

El local de venta contará como mínimo, con un lavamanos de accionamiento no manual, agua caliente y fría y jabonera dispensadora de jabón líquido.

6.3. Lavado de útiles.

Para el lavado de útiles, bandejas, etc. contará con las facilidades imprescindibles para este fin.

6.4. Residuos.

Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija en el cual se inscribirá un letrero que indique «RESIDUOS» o «NO COMESTIBLES».

6.5. Rieles y gancheras.

Los rieles y las gancheras serán de materiales inoxidables o hierro pulido, exentos de toda pintura.

6.6. Insectocutores.

Cuando se instale un «insectocutor» para el control de insectos, éste se ubicará exclusivamente sobre la zona de público.

6.7. Sierras.

Las sierras serán manuales o mecánicas construidas en materiales de fácil limpieza.

6.8. Estantes, bandejas, etc.

Las bandejas serán de material, atóxico, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser apoyadas en el piso. Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán construirse en materiales metálicos resistentes a la oxidación, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

7. CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACION

7.1. Todos los locales e instalaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta operación del comercio.

7.2. Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.

7.3. Los locales y demás implementos de carnicería serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

7.4. Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.

7.5. Es obligatorio adoptar medidas de lucha contra insectos y roedores.

Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de insectos y roedores, deberán contar con la aprobación de los organismos competentes.

7.6. La carne podrá permanecer a temperatura ambiente, solo el tiempo necesario para su troceado. Solo se permitirá la exhibición de carcasas, cuartos, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a +7°C medidos en la parte más profunda de las masas musculares.

Las vitrinas refrigeradas contarán con:

a) un termómetro ubicado en un lugar visible al público.

b) una protección de plástico transparente o vidrio templado que impida el contacto del público con la carne.

Los mostradores de atención al público deberán contar con una protección similar a la establecida por el literal b) para las vitrinas refrigeradas.

El I.N.A.C. establecerá el plazo para la entrada en vigencia de estas disposiciones.

7.7. Los materiales que se empleen para envasar o envolver los productos alimenticios que se expendan en las carnicerías serán aptos para estar en contacto con alimentos.

No se admitirán materiales de segundo uso ni las bolsas o láminas fabricadas con polietileno u otros plásticos recuperados.

7.8. El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberá poseer el carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color claro (traje o delantales y gorro) en perfecto estado de limpieza y conservación.

8. AUTORIZACIONES ESPECIFICAS

8.1. Ventas de productos cárnicos chacinados.

8.1.1. Las carnicerías podrán vender productos chacinados sin fraccionar o fraccionados envasados herméticamente, provenientes de establecimientos habilitados sin que medie autorización expresa para ello.

8.1.2. Los productos chacinados no podrán tener contacto con la carne. Se deberán mantener convenientemente separados y se contará para éstos con unidades refrigeradas, vitrinas, gancheras, etc., independientes de las utilizadas para carne.

8.1.3. Cuando sea necesario el fraccionamiento, se dispondrá de un sector independiente de la carnicería de acuerdo con lo indicado en el numeral 4.2.3.2., donde se instalarán: la cortadora de fiambres, la balanza y el lugar de empaque.

8.2. Venta de cortes envasados.

8.2.1. Podrán vender cortes envasados todas las carnicerías habilitadas por el I.N.A.C. en Montevideo y por las Intendencias Municipales respectivas en el interior del país.

8.2.2. Los cortes provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados de acuerdo con lo establecido en el Decreto N° 141/992, de 2 de abril de 1992.

8.2.3. Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su reenvasado.

8.3. Venta de productos no cárnicos.

8.3.1. Las carnicerías habilitadas dentro del territorio nacional podrán vender al público, además de las carnes, menudencias y productos cárnicos, los productos no cárnicos que autorice el I.N.A.C..

8.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento de los productos no cárnicos que se comercialicen en la carnicería.

8.3.3. Los productos cuya venta se autorice, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes y cumplir los requisitos a que se refieren los siguientes numerales.

8.3.4. En caso de productos importados deberán contar además, con las correspondientes autorizaciones.

8.3.5. Los productos deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con lo establecido por el Decreto N° 141/992 de 2 de abril de 1992.

8.3.6. La temperatura de conservación de los productos cuya venta se autoriza, deberá mantenerse acorde a los rangos indicados en el rótulo o etiqueta, en todas sus etapas de comercialización.

8.3.7. En ningún caso, se podrá congelar alimentos que se han recibido enfriados ni descongelar alimentos que se han recibido congelados.

8.3.8. La exhibición de productos no cárnicos enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para carnes y menudencias, de modo de asegurar que no se interfiera con la operativa de la carne.

8.3.9. En ningún caso se permitirá almacenar productos de otro origen, envasados o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesiten refrigeración (enfriados entre +2°C y +5°C) deberá contarse con un local o unidad refrigerada independiente.

8.3.10. Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados, a temperaturas menores o iguales -12°C, en una misma unidad, siempre que éstos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

8.3.11. Se admitirá en la zona de público la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado para autoservicio, siempre que se cuente con espacio suficiente y que éstas unidades no afecten el normal funcionamiento de este sector.

8.3.12. El manejo de los productos estará a cargo de personal diferente del que manipule la carne.

8.3.13. Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se evitará el ingreso simultáneo de carne o productos de otra índole.

8.3.14. En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos alimenticios dentro del comercio. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc.) dentro del local de ventas.

8.4. Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos.



8.4.1. Alcance.

El presente numeral se aplica a carnicerías que elaboran productos frescos no embutidos, con venta directa al público en la propia carnicería. Se permitirá la elaboración de productos frescos no embutidos a aquellas carnicerías que cumplan con lo establecido en los numerales siguientes.

8.4.2. Definiciones.

Se define como producto fresco, aquellos productos elaborados en base a carne o carne y vísceras, provenientes de animales aptos para el consumo humano, con el agregado o no de vegetales, productos lácteos, huevos cocidos, aditivos y sin ningún proceso posterior a su preparación y armado.

No se incluye en esta definición la preparación de embutidos, hamburguesas ni productos elaborados en base a carnes picadas.

8.4.3. Ingredientes no cárnicos.

Los productos no cárnicos ingresarán a la carnicería ya preparados y acondicionados para ser incorporados a las carnes. Los productos no cárnicos deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente.

8.4.4. Características del sector de elaboración.

Para la elaboración de estos productos se deberá contar con un sector claramente delimitado, al cual se tendrá acceso visual desde el local de ventas.

Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2,20 mts. (dos metros veinte centímetros) y contará con una ventana que permitirá visualizar el sector desde la zona de público.

La sala de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) m<sup>2</sup> y un máximo de 20 (veinte) m<sup>2</sup>.

8.4.5. Equipamiento.

El equipamiento del sector contará de: mesas, bandejas con sus plataformas y lavamanos.

8.4.6. Agua caliente.

Toda carnicería que elabore productos frescos, deberá contar con un sistema de generación de agua caliente en volumen acorde a la producción.

La fuente de energía empleada en el sistema de producción de agua caliente, no deberá generar contaminación en las áreas de proceso.

8.5. Cocción.

8.5.1. Las carnicerías podrán disponer en sus locales de venta, de un sector de cocción de carne o productos cárnicos, ajustado a las normas que se establecen a continuación.

8.5.2. Además del equipo de cocción, el sector contará con una mesada específica para el troceo y expedición y un sistema de extracción de vapores, humos y olores, de acuerdo con lo establecido en el numeral 4.

8.5.3. El I.N.A.C. reglamentará la instalación de este sector, debiendo en todos los casos asegurar el correcto funcionamiento de la carnicería.

**Artículo 2º.-** Las normas referidas en el artículo anterior sustituye a la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional, sobre carnicerías, aprobado por Decreto N° 315/94 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, etc.

LACALLE HERRERA - GONZALO CIBILS - DANIEL HUGO MARTINS - MIGUEL ANGEL GALAN - GUILLERMO GARCIA COSTA.

**Decreto N° 323/995**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 5/09/1995.

Montevideo, 29 de agosto de 1995.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de enmienda de los artículos 18.2.18 al 18.2.23 del referido Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que la misma tuvo consenso en los Industriales Molineros y Harineros;

II) que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícanse los artículos 18.2.18 al 18.2.23 del Reglamento Bromatológico Nacional N° 315/994 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

Disposiciones particulares para harina y almidones

18.2.18. Las harinas que se comercialicen se tipificarán con los siguientes calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00) y cero (0), y deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Proteína mín.% m/m (1)	Humedad máx. % (m/m)	Cenizas máx. % (m/m) (1)	Absorción de agua % (1)
0000	8.0	14.5	0.50	56 - 62
000	9.0	14.5	0.65	57 - 63
00	9.0	14.5	0.70	58 - 65
0	9.0	14.5	0.87	60 - 67
Normas de Ensayo	UNIT 945	UNIT-ISO 712	UNIT-ISO 2171	UNIT-ISO 5530-1

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.

18.2.19. Las harinas para uso industrial deberán tener una humedad máxima de 14.5 (expresada en g/100g) de acuerdo a la Norma UNIT-ISO 712, y se clasifican en panadera, pastera y galletera, de acuerdo al siguiente cuadro:

Requisito	Harina Panadera			Harina Pastera		Harina Galletera			Norma de Ensayo
	A	B	C	A	B	A	B	C	
Cenizas % (m/m) máx. (1)	0.60	0.65	0.70	0.5	0.9	0.7	0.7	0.7	UNIT-ISO 2171
Gluten húmedo % (m/m) mín. (1)	32	28	24	26	36	22	25	29	UNIT 944
Gluten seco % (m/m) mín. (1)	11	9	8	8,5	12	7	8	10	
Sedimentación (ml) mín.	35	30	25	-	-	-	-	-	UNIT-ISO 5529 (2)

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.

(2) Norma en revisión.

18.2.20. Las harinas que se comercialicen para empresas elaboradoras deben ajustarse a los parámetros establecidos en el artículo anterior y mencionar en el rótulo el tipo y designación correspondientes.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS: I) Hasta el 31 de diciembre de 1996 se admitirá la comercialización de harinas que no contemplen los requisitos de cenizas, gluten húmedo, gluten seco o sedimentación indicados en el artículo 18.2.19, situación que, cuando ocurra, deberá mencionarse expresamente en el rótulo, boleta o cualquier otro documento, que necesariamente debe identificar cada partida, especificando los valores correspondientes a dicha partida. La tolerancia admitida en valor relativo porcentual será del 5% del valor del análisis.

II) No será exigido expresar el índice de sedimentación, hasta tanto se apruebe la norma de ensayo UNIT definitiva sobre el particular.

18.2.21. Se autoriza a los molinos harineros a elaborar harinas preparadas (adicionadas de ingredientes y aditivos).

18.2.22. Para las harinas que se definen en los siguientes artículos los valores de la composición química se expresan en base seca.

18.2.23. La harina integral o de Graham debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 14%
Cenizas	1.8 - 2.1%

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese, etc.  
BATALLA - ALFREDO SOLARI.

**Decreto Nº 63/996**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 6/03/1996.

Montevideo, 27 de febrero de 1996.

**VISTO:** El Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de enmienda de diversos artículos del referido Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que la Dirección General de Salud y la División Asuntos Legales del Ministerio de Salud Pública no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícanse los artículos del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 que se indican a continuación los que quedarán redactados de la siguiente manera:

1.4.2. c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios del alimento de igual naturaleza.

1.4.7. Cuando la rotulación se encuentre en español y portugués, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce y visibilidad.

1.4.20. La inclusión del número de lote en la rotulación de los alimentos, cualquiera sea su origen, entrará en vigencia a partir del 31 de diciembre de 1995.

1.4.41. Toda información obligatoria contenida en la rotulación original de los alimentos que se importen en el envase en que llegarán al consumidor final y aquellas partidas de alimentos elaborados en plaza con destino principalmente a la exportación, que se deseen comercializar en plaza, deberá mantenerse inalterada, siempre que el envase lo permita, no pudiendo ser cubierta con la rotulación adicional que fuere necesario agregar.

1.4.45. La exigencia establecida en el artículo 1.4.32. sólo se aplicará a los alimentos elaborados en los Estados Parte del Mercosur.

18.4.9. Los fideos o pastas frescas, con o sin relleno, deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración a menos que hayan sido sometidos a un tratamiento de pasterización y envasado al vacío o en atmósfera modificada, los que deberán conservarse en refrigeración.

3.5.2. Se retira de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Anexo 11, página 130 - A<sup>ⓐ</sup> y siguientes), de los productos pastas rellenas, las líneas correspondientes a:

- 200 Acido sórbico
- 202 Potasio, sorbato de
- 201 Sodio, sorbato de

Se retiran las mismas líneas de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Capítulo 18, página 262<sup>ⓐ</sup> y siguientes de los productos pastas rellenas.

12.4.1. ANEXO 1 - LISTA POSITIVA DE POLIMEROS Y RESINAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Incluir:

PARTE A (Página 207<sup>ⓐ</sup> y siguientes):

Polímero Polietilen 2,6 - Naftalen dicarboxilato (Polietilen naftalato - PEN)

ⓐ Página 46 de la presente edición.  
 ⓐⓐ Página 161 de la presente edición.  
 ⓐⓐⓐ Página 115 de la presente edición.

PARTE C - Numeral A. Límites de Composición y Migración específica (Página 212 - A<sup>ⓐⓐⓐⓐ</sup>):  
 33) éster diMetílico del ácido 2,6 - naftalen dicarboxílico: L.M.E. = 0.05 mg/kg

24.1.6. Alimento Líquido de Soja es el producto definido en el artículo anterior, adicionado de agua y/o jugos o pulpas de frutas u hortalizas, edulcorantes nutritivos y los aditivos autorizados en la lista positiva de este Reglamento. Deberá presentar un contenido de sólidos totales mínimo de 6.0% m/m y de proteínas de 0,5% m/m. Cuando contenga jugos o pulpas de frutas u hortalizas, cereales u otras sustancias alimenticias autorizadas, el producto se rotulará "Alimento líquido de Soja con ...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia alimenticia que corresponda, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se incluye en la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS del Capítulo 24 (Página 303 <sup>ⓐⓐⓐⓐ</sup>) las siguientes líneas:

Número CODEX	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Límite Máx. (mg/kg)
330	Acido cítrico	Alimento líquido de soja	NSE
270	Acido láctico (1-) (d-) (d1-)	Alimento líquido de soja	NSE
288	Acido málico (d1-)	Alimento líquido de soja	NSE
334	Acido tartárico (1+-)	Alimento líquido de soja	NSE
170	Carbonato de Calcio	Alimento líquido de soja	NSE
407	Carragenina	Alimento líquido de soja	1000
509	Cloruro de Calcio	Alimento líquido de soja	400
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimento líquido de soja	200
440	Pectina	Alimento líquido de soja	NSE

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese, etc.  
**SANGUINETTI - ALFREDO SOLARI.**

**Decreto Nº 135/996**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/04/1996.

Montevideo, 16 de abril de 1996.

**VISTO:** estos antecedentes relacionados con la incorporación de diversos productos a la lista positiva de Aditivos Alimentarios;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos, teniendo en cuenta los antecedentes presentados, aprobó por unanimidad la ampliación de la referida lista;

II) que en razón de lo dictaminado precedentemente y lo establecido en la NORMA CODEX de FAO/OMS, correspondería modificar el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

III) lo manifestado al respecto por la Dirección General de la Salud;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 agregando en la lista positiva de Aditivos Alimentarios que se menciona a continuación, los elementos que se indican en la misma:

1º.- Agréguese en la lista positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo -leche y derivados (página 245 <sup>ⓐⓐⓐⓐⓐ</sup>), la goma xantano o xántica.

ⓐⓐⓐⓐ Página 118 de la presente edición.  
 ⓐⓐⓐⓐⓐ Página 197 de la presente edición.  
 ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ Página 144 de la presente edición.

Nº CODEX	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite máximo (mg/kg)
415	Goma xantano o xántica	Quesos procesados	5000

2º.- Agréguese en la lista positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 17 - Alimentos grasos (página 249 ①), los ésteres de propilenglicol de ácidos grasos.

Nº CODEX	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite máximo (mg/kg)
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsiones Grasas	3000

3º.- Modifícase la lista positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 23 - Sal, condimentos, salsas, caldos y sopas (página 299 ①②) de la siguiente forma:

Nº CODEX	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite máximo (mg/kg)
200	Acido sórbico	Salsas incluidas Ketchup, excluidas otras de tomate	1200
202	Potasio, sorbato de	Salsas incluida Ketchup, excluidas otras de tomate	1200
201	Sodio, sorbato de	Salsas incluida Ketchup excluidas, otras de tomate	1200

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese, etc.  
SANGUINETTI - ALFREDO SOLARI - FEDERICO SLINGER - CARLOS E. GASPARRI.

## Decreto Nº 27/997

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 14/02/1997.

Montevideo, 4 de febrero de 1997.

**VISTO:** lo acordado en el Sub Grupo Técnico 3 MERCOSUR referente al tema aditivo en pastas frescas rellenas, en cuanto a la autorización de ácido sórbico y sales de potasio y sodio como conservantes.

**CONSIDERANDO:** I) que aún no se ha acordado respecto de la proporción de conservante a ser utilizada.

II) lo informado por la Asesoría Jurídico- Notarial del Ministerio de Salud Pública.

**ATENTO:** a lo expuesto.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Suspéndese hasta tanto los Estados miembros del MERCOSUR acuerden los porcentajes a admitirse, lo dispuesto en el artículo 3.5.2 del Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, en la redacción dada por el artículo 1º del Decreto Nº 63/996 de 27 de febrero de 1996.

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.  
SANGUINETTI - ALFREDO SOLARI - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

① Página 149 de la presente edición.  
①② Página 193 de la presente edición.

## Decreto Nº 56/997

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 5/03/1997.

Montevideo, 25 de febrero de 1997.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de enmienda del numeral 1.2.11 y la ampliación del Capítulo 20 del referido Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENTO:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el numeral 1.2.11 del Capítulo 1 Sección 2 del Reglamento Bromatológico Nacional No. 315/994 de 5 de julio de 1994, en el sentido que donde dice: "Desde el punto de vista microbiológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no podrán contener:"; debe decir: "Desde el punto de vista microbiológico los alimentos elaborados y los alimentos de consumo directo no podrán contener:".-

**Artículo 2º.-** Incorpórase al Capítulo 20 del referido Reglamento la Sección 7 que se menciona a continuación:

SECCION 7

Productos a base de Aloe  
Definiciones para productos a base de Aloe

20.7.1. Gel virgen de Aloe vera es el producto contenido en el interior de las hojas suculentas de las plantas maduras de Aloe pertenecientes a la especie Aloe Barbadensis Miler, a partir de las cuales es obtenido por medios mecánicos.

20.7.2. Gel de Aloe vera estabilizado o Gel de Aloe vera es el producto obtenido a partir del gel virgen de Aloe vera, homogeneizado y adicionado o no de aditivos autorizados en este reglamento, alcoholes polihidroxílicos como ingredientes complementarios y la enzima papaina como coadyuvante de tecnología.

20.7.3. Se entiende por bebida de Aloe vera y frutas, el producto obtenido a partir del gel virgen de Aloe Barbadensis Miler, por adición de los ingredientes autorizados para el Gel de aloe vera estabilizado y de jugos concentrados de frutas, edulcorantes nutritivos y colorantes contenidos en la lista general de colorantes. Por extensión de la definición del numeral 20.5.5, se aceptará para este producto la denominación de Néctar de Aloe vera y ... (aquí el nombre de la o las frutas empleadas).

Disposiciones generales para productos a base de Aloe

20.7.4. Durante el proceso mecánico de obtención del gel virgen de Aloe vera, la presión debe ser regulada para evitar que se mezcle la aloína presente en las capas más externas de la hoja con el gel contenido en la parte interna. El contenido de aloína en los productos a base de Aloe prontos para ser consumidos no podrá ser mayor a 50 mg/kg.

20.7.5. El contenido del gel virgen de Aloe vera, en el Gel de Aloe vera estabilizado no deberá ser inferior al 95% en peso.

20.7.6. El contenido de frutas y gel virgen de Aloe vera en el Néctar de Aloe vera y frutas no deberá ser inferior al 85% en peso.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº CODEX	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite máximo (mg/kg)
300	Acido ascórbico	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
300	Acido ascórbico	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse
330	Acido cítrico	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
330	Acido cítrico	Gel de Aloe vera y frutas	Nse
415	Goma xantano o xántica	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
415	Goma xantano o xántica	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse
202	Potasio, sorbato de	Gel de Aloe vera estabilizado	1000
202	Potasio, sorbato de	Néctar de Aloe vera y frutas	1000
211	Sodio, benzoato de	Gel de Aloe vera estabilizado	100
211	Sodio, benzoato de	Néctar de Aloe vera y frutas	500
307	Tocoferol	Gel de Aloe vera estabilizado	Nse
307	Tocoferol	Néctar de Aloe vera y frutas	Nse

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese, etc.  
SANGUINETTI - ALFREDO SOLARI - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

**Decreto Nº 213/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/07/1997.**

Montevideo, 18 de junio de 1997.

**VISTO:** el proyecto de Reglamento para el control de higiene y sanidad de los productos de la pesca formulado por el Instituto Nacional de Pesca, que sustituye al Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros aprobado por decreto del Poder Ejecutivo Nº 663/987, de fecha 4 de noviembre de 1987;

**RESULTANDO:** el mismo actualiza la normativa reglamentaria vigente respecto a los controles de higiene y sanidad de los productos pesqueros, embarcaciones de pesca, establecimientos, fábricas y locales de venta de productos de la pesca y caza acuática;

**CONSIDERANDO:** I) al Instituto Nacional de Pesca le compete entre otras el control y fiscalización de la higiene, sanidad y calidad de los productos pesqueros, comprendiendo ello el control de las embarcaciones de pesca, establecimientos, locales de venta y fábricas de productos de la pesca y caza acuática;

II) también es competencia del Instituto, proponer las modificaciones a las disposiciones que estime convenientes y oportunas para la actualización de la normativa que se dicte respecto a la sanidad y calidad de los productos de la pesca, caza acuática y derivados así como la referente a la extracción, transporte, depósito, manipulación, industrialización y comercialización interna y externa de los mismos;

III) el Cap. 14 del Reglamento Bromatológico Nacional (Dec. Nº 315/94 de 5 de julio de 1994) "Pescados y Productos Pesqueros" define y versa sobre disposiciones de la Legislación Pesquera, la misma resulta insuficiente desde el punto de vista de las infracciones, las sanciones y el procedimiento. Por tanto, es menester completar y adecuar los aspectos técnicos que no incluye dicho Reglamento Nacional Bromatológico;

**ATENCIÓN:** a lo dispuesto en los Arts. 20 y 21 de la ley Nº 13.833, de fecha 29 de diciembre de 1969, a los Arts. 2º, 3º y 5º y concordantes del decreto-ley Nº 14.484, del 9 de diciembre de 1975 y a la propuesta formulada por el Instituto Nacional de Pesca al respecto,

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**CAPITULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**SECCION I - Ambito de Aplicación**

**Artículo 1º.** El Instituto Nacional de Pesca (INAPE) es la autoridad oficial competente en materia de control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y la caza acuática de acuerdo con lo preceptuado por la normativa legal y reglamentaria vigente.

**Art. 2º.** Las disposiciones del presente reglamento como las normas que al respecto dicte el INAPE, serán aplicables a los productos de la pesca y caza acuática destinados al consumo humano o animal, de origen nacional o extranjero como también a su producción, acopio, transporte y puesta en el mercado.

Se dispone asimismo que serán objeto de aplicación de la citada normativa las embarcaciones de pesca, establecimientos, locales de venta y fábricas de productos pesqueros.

**SECCION II**

**Definiciones Generales**

**Art. 3º. Definiciones:** A los fines del presente Reglamento se entenderá por:

**1. Productos de la pesca y de la caza acuática:** todos los animales o vegetales acuáticos o partes de los mismos.

**2. Refrigeración:** procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

**3. Productos frescos:** los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración.

**4. Productos preparados o procesados:** los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como, por ejemplo, el destripado, descabezamiento, corte en rodajas, fileteado, picado, etc.

**5. Productos transformados:** los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, por ejemplo, el calentamiento, cocido, ahumado, salazón, deshidratación, marinado, etc. aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociado o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos.

**6. Producto congelado:** los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar la temperatura en su interior de por lo menos - 18º C luego de su estabilización térmica.

**7. Empaque:** material destinado entre otros fines a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado.

**8. Lote:** cantidad de producto pesquero producido en circunstancias prácticamente idénticas y en un tiempo determinado.

**9. Medio de transporte:** lugar reservado para la carga del producto pesquero o de la caza acuática en un transporte sea éste por tierra, mar o aire.

**10. Establecimiento:** Todo recinto edilicio donde el pescado o los productos pesqueros sean procesados, transformados o almacenados para la exportación o el mercado interno.

**11. Molusco Bivalvo:** los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.

**12. Biotoxinas marinas:** las sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos y gasterópodos por ingestión de plancton que contenga dichas toxinas.

**13. Zona de producción:** las partes del territorio marítimo, fluvial o lacustre donde se encuentran bancos naturales de moluscos bivalvos vivos, o lugares donde se cultiven o recolecten moluscos bivalvos vivos y otros productos derivados de la acuicultura.

**14. Autocontroles sanitarios:** conjunto de actividades que permiten garantizar y demostrar que un producto de la pesca cumple con los requisitos previstos en este Reglamento o en las Normas Técnicas que al respecto dicte el INAPE. Formará parte del proceder interno del establecimiento o



buque factoría y deberá ser desarrollado y realizado por los responsables de cada establecimiento y contar con el respaldo técnico de un profesional veterinario acreditado ante el INAPE.

**15. Peligro:** presencia de un agente biológico, químico o físico que resulte perjudicial para la salud humana y que su eliminación o reducción a niveles aceptables resulte esencial para la producción de alimentos pesqueros sanos.

**16. Riesgo:** probabilidad de ocurrencia de un peligro.

**17. Fraude económico:** engaño al destinatario o consumidor de los productos de la pesca mediante un etiquetado irregular, en cuanto a declaración de especie, producto, ingredientes, peso neto, etc.

**18. Punto crítico:** es toda etapa o procedimiento en el proceso en el que pueda evitarse, eliminarse o reducirse a un nivel aceptable cualquier peligro para la seguridad alimentaria o fraude económico mediante un control adecuado.

**19. Análisis de riesgo y de los puntos de control crítico (HACCP):** sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control.

**20. Deterioro:** es la alteración del pescado o de los productos pesqueros evidenciable por métodos sensoriales, físicos, químicos o microbiológicos.

**21. Nocivo:** Es el pescado o productos pesqueros potencialmente peligrosos para la salud pública por contener microorganismos patógenos o sus toxinas, parásitos transmisibles o sustancias tóxicas.

**22. Procesamiento:** Incluye limpieza, fileteado, enfriado, empaque, enlatado, congelado, ahumado, secado, salado, marinado o preparación de pescado o productos pesqueros o por cualquier otro método.

**23. Certificado de registro de habilitación:** Documento emitido por el INAPE que habilita sanitariamente, en los términos de la Sección VI de este Capítulo.

**24. Servicio Acreditado:** es aquel que cumple con los requisitos establecidos por la Inspección Veterinaria Oficial, para actuar como tal, y está habilitado por el INAPE en las condiciones que éste determine.

**25. Conserva:** cualquier producto contenido en recipiente hermético sellado y sometido a un proceso térmico de conservación autorizado, y que bajo condiciones habituales de almacenamiento no refrigerado, no se altera ni representa peligro alguno para la salud humana.

### SECCION III

#### Reglamentaciones

**Art. 4º.** El INAPE podrá, con el propósito de reglamentar la exportación, importación, acopio, distribución interna y empaque de productos de la pesca, caza acuática, establecer normas:

a) que prescriban grados, calidad y estándares para productos de la pesca y de la caza acuática, así como normas en general sobre control de lotes (de cualquier tipo de producto) y niveles de muestreo de los mismos;

b) que se refieran al procesamiento, transformación, almacenamiento, clasificación, empaque, etiquetado, transporte e inspección de productos de la pesca;

c) que regule los registros y habilitación de la Sección VI del presente capítulo;

d) que prescriban los requisitos para el equipamiento y operación sanitaria de establecimientos, embarcaciones, vehículos y otros equipos usados en relación a la pesca y procesamiento;

e) que prohíban la comercialización o almacenamiento de productos de la pesca y de la acuicultura bajo cualquier grado, denominación o estándar prescripto por las disposiciones conformes a este Reglamento, a menos que hayan sido cumplidos todos los requisitos del mismo y las disposiciones subordinadas a este respecto;

f) que establezcan la información que se debe incluir en el Certificado de Exportación tanto sea de buque pesquero o factoría, planta industrial habilitada o pesca artesanal.

Las exportaciones procedentes de la pesca artesanal o de la producción acuícola deberán proceder de buques pesqueros menores de 10 TRB o de establecimientos o de depósitos, según corresponda, que se encuentren autorizados por el Poder Ejecutivo y habilitados por el INAPE;

g) que establezcan las inscripciones que deben llevar las etiquetas.

### SECCION IV

#### Inspecciones

**Art. 5º.** Los cometidos de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera serán desempeñados en la órbita del INAPE por profesionales veterinarios y ayudantes idóneos del Departamento de Desarrollo Industrial suficientemente acreditados por el Instituto.

**Art. 6º.** Un inspector podrá en cualquier momento:

a) solicitar toda información de carácter técnico que estime necesaria debiendo asimismo recibir por parte del sujeto inspeccionado la mas amplia colaboración para el correcto cumplimiento de su función;

b) entrar a cualquier buque pesquero, lugar o instalación, donde se procesen o almacenen productos de la pesca, revisar cualquier medio de transporte de productos de la pesca y abrir cualquier envase que los contenga;

c) tomar muestras libre de cargo con propósito de inspección.

**Art. 7º.** Sin perjuicio de la legislación vigente, cuando un inspector crea -con bases razonables- que se ha cometido una falta contra este Reglamento o disposiciones subordinadas, podrá retener todo producto pesquero o envase objeto de dicha falta.

Las partidas retenidas podrán ser confiscadas o remuestreadas y no podrán ser comercializadas hasta que el INAPE dictamine al respecto.

Las partidas de productos que hayan sido inspeccionadas y declaradas como no aptas para consumo humano, deberán ser enviadas a las plantas habilitadas de harina de pescado u otro proceso autorizado, según los procedimientos indicados por el INAPE.

El envío a reducción deberá ser fiscalizado por un representante del INAPE, que labrará un acta dejando asentada la actuación cumplida.

**Art. 8º.** Con el propósito de preservar la identidad de cualquier producto pesquero, un inspector podrá retener el mismo adjuntando un rótulo numerado sobre el cual esté escrito claramente;

- 1) la palabra "retenido";
- 2) un número de identificación;
- 3) una breve descripción del lote;
- 4) la fecha;
- 5) la firma del inspector.

Se notificará a la empresa responsable del producto pesquero retenido, del procedimiento realizado y de las características del mismo.

No se podrá alterar, mutilar o quitar un rótulo de cualquier producto pesquero o su envase, mover, vender o disponer de dicho producto, a menos que haya mediado un aviso de liberación por parte del INAPE.

**Art. 9º.** Cualquier persona física o jurídica que acredite un interés respecto a la decisión de un inspector en ocasión de una inspección realizada, podrá solicitar ante el INAPE, dentro de las veinticuatro horas, mediante escrito fundado, avalado por un profesional veterinario registrado por la empresa ante el INAPE, una nueva inspección. Si el área técnica correspondiente estima que existen motivos suficientes ordenará una reinspección y la decisión a que allí se arribe se considerará definitiva.

**Art. 10.** Ninguna reinspección podrá ser ordenada si el solicitante de la misma no ha acreditado de manera suficiente ante el Instituto que la identidad del producto pesquero motivo de la inspección ha sido preservada.

**Art. 11.** Cuando un inspector tenga bases suficientes para creer que el producto pesquero se ha deteriorado luego de la fecha en la cual fue inspeccionado o que no cumple con los requisitos de estas disposiciones, en cualquier otra forma, podrá inspeccionar nuevamente el mismo.

### SECCION V

#### Infracciones

**Art. 12.** Serán consideradas infracciones a los efectos del presente Reglamento:

a) falsificar, alterar o destruir cualquier declaración, certificado de inspección u otro documento emitido bajo este Reglamento o en disposiciones subordinadas;

b) impedir o dificultar la acción de los inspectores del INAPE en el ejercicio de sus funciones específicas;

c) proporcionar a la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera información inexacta o negar información con relación a condiciones higiénico-sanitarias, cantidad o procedencia de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del pescado o productos derivados;

d) elaborar o manipular productos pesqueros en violación con las disposiciones del presente Reglamento;

e) permitir trabajar en los establecimientos a personas que no posean carné de salud;

f) utilizar con destino a la alimentación humana, productos pesqueros que fueran encontrados no aptos para tal fin, por parte de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera;

g) destinar al consumo humano productos pesqueros adulterados o falsificados;



**Apéndice Normativo**

**h)** incumplir las regulaciones atinentes al etiquetado, rotulado o codificación de los productos pesqueros.

**Art. 13. Adulterado.** A los efectos de lo establecido en el inciso g) del Art. 12 se entiende por producto adulterado:

- a)** cuando se utilice en su preparación materias primas alteradas, no higiénicas o insalubres, o en otra forma, no aptas para el consumo humano;
- b)** cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud, tales como venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos o cualquier otro producto no aprobado;
- c)** cuando contiene aditivos alimentarios cuyo uso no fue aprobado por la autoridad competente o en cantidades superiores a los límites autorizados;
- d)** cuando ha sido industrializado, envasado o mantenido en condiciones no higiénicas y se haya contaminado;
- e)** cuando ha sido envasado en continente no higiénico o constituido por sustancias tóxicas que puedan convertirlo en perjudicial para la salud;
- f)** cuando se haya agregado cualquier sustancia que aumente el peso o volumen del producto o reduzca su calidad y valor nutritivo.

**Art. 14.** Será también considerada infracción cualquier otro acto, acción u omisión, que viole las disposiciones contenidas en este Reglamento o las normas subordinadas, que en aplicación de éste dicte el INAPE.

**SECCION VI**

**Registro de Habilitación Sanitaria**

**Art. 15.** Solo podrán comercializarse los productos pesqueros y de la caza acuática cuyo procesamiento, transformación o almacenamiento se hubiere verificado en un establecimiento habilitado por el INAPE de acuerdo con lo establecido en los Capítulos III, IV, V, VII y VIII de esta reglamentación.

**Art. 16.** Los barcos pesqueros mayores de 10 TRB deberán encontrarse sanitariamente habilitados de acuerdo con lo establecido en el capítulo II de este reglamento.

**Art. 17.** El transporte de los productos de la pesca y caza acuática así como sus derivados deberá realizarse en vehículos habilitados a esos efectos por INAPE de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo VI de esta reglamentación.

**Art. 18.** Todo establecimiento que fabrique hielo para ser utilizado en la actividad pesquera deberá estar habilitado por el INAPE.

**Art. 19.** Las habilitaciones sanitarias de barcos, depósitos de productos pesqueros, frigoríficos o no, plantas o transporte, tendrán la siguiente validez:

barcos:	semestral
depósitos:	semestral
plantas:	anual
transporte:	semestral

Cuando una planta se encuentre sin operar por un período mayor de tres meses, deberá solicitar una nueva habilitación.

**SECCION VII**

**Rotulado**

**Art. 20.** Se entiende por rotulación toda inscripción leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grave a un producto o a su envase, envoltura o embalaje. Toda rotulación, así como el texto de las indicaciones o instrucciones que se acompañan al producto debe ser previamente aprobado por el INAPE.

**Art. 21.** Cualquier empaque o rótulo en productos nacionales o importados, deberá estar correcta y legiblemente marcado para indicar como mínimo:

- a)** denominación del producto con indicación del nombre común y científico de la o las especies intervinientes (que los componen);
- b)** nombre y dirección del establecimiento elaborador habilitado;
- c)** peso neto del producto a menos que el contenedor o rótulo indique que el contenido deberá ser pesado en el momento de la venta al público;
- d)** los ingredientes de cada envase cuando hay más de un ingrediente en el mismo, numerando en orden decreciente sus proporciones;
- e)** en todos los productos importados figurar el N° de registro del importador y el rótulo de "Aprobado por INAPE".

**Art. 22.** La información que luzca en las etiquetas o rótulos no debe inducir a error o engaño al consumidor.

**Art. 23.** Los rótulos para los productos y sub-productos de la pesca destinados al consumo interno deberán estar redactados en idioma castellano.

**Art. 24.** Los productos de procedencia extranjera deberán cumplir con lo establecido en el Art. 21 y contener además el nombre y domicilio del importador, fraccionador o distribuidor, así como la fecha de vencimiento.

**Art. 25.** Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo en los casos expresamente autorizados por el INAPE.

**Art. 26.** Las aprobaciones de los rótulos no podrán prolongarse más allá de la habilitación del establecimiento elaborador, motivo por el cual el retiro o pérdida de la habilitación sanitaria en forma definitiva de un establecimiento implicará la caducidad de la aprobación del rótulo.

**SECCION VIII**

**Codificación**

**Art. 27.** Los envases de productos pesqueros industrializados en el Uruguay deberán estar marcados en código de la siguiente manera:

- a)** el envase deberá estar marcado por la palabra INAPE seguida por el último dígito del año en curso y tres dígitos para indicar el día del año en el cual el pescado fue procesado;
- b)** el código deberá estar correcta y legiblemente marcado en parte visible del exterior del envase;
- c)** Los envases de productos pesqueros que hayan sido reempacados deberán estar marcados con el código inicial al cual se le agregará la letra R.

**Art. 28.** En las conservas cada envase debe ser identificado por un código indeleble, de fácil lectura y que no afecte adversamente la integridad del envase. El código debe indicar el establecimiento elaborador, fecha de producción según lo establecido en el Art. 26 y N° de procesamiento térmico del día. Dicho código deberá ser anotado en la correspondiente gráfica del termógrafo.

**SECCION IX**

**Importaciones**

**Art. 29.** La importación de productos pesqueros, subproductos y derivados con destino a la alimentación humana y animal, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la presente sección, así como con el resto de la normativa en lo que correspondiere, sin perjuicio de lo dispuesto por otros Organismos al respecto.

**Art. 30.** Los importadores deberán presentar por escrito la solicitud de importación ante el INAPE, proporcionando la información que le sea requerida.

**Art. 31.** El BROU no dará trámite a ninguna denuncia de importación de productos pesqueros, sub-productos y derivados con destino al consumo humano o animal, hasta contar con la correspondiente autorización por parte del Instituto.

**Art. 32.** A efectos de obtener la autorización a que refieren los artículos precedentes, el solicitante deberá presentar certificado sanitario oficial extendido o validado por la autoridad competente del país de origen, indicando asimismo medio de transporte y lugar de entrada al territorio nacional de la mercadería.

**Art. 33.** La Dirección Nacional de Aduanas permitirá el ingreso de las mercaderías al país contra entrega de la autorización definitiva del INAPE. Los productos y sub-productos pesqueros no podrán ser movilizados de los depósitos para el almacenaje de productos de la pesca habilitados por INAPE, sin previa autorización del Instituto.

Los productos referidos en el presente artículo introducidos al país sin el cumplimiento de las disposiciones del mismo serán retenidos por el INAPE sin más trámite, y las firmas importadoras no tendrán derecho a indemnización ni reclamo alguno sin perjuicio de las sanciones legales que correspondan.

**Art. 34.** Los productos de la pesca que no tengan origen nacional bajo cualquier título al ingreso al territorio nacional y que a los fines comerciales adquieran la procedencia uruguaya, deberán contar con la intervención sanitaria preceptiva del INAPE.

## CAPITULO II

### DISPOSICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LAS OPERACIONES DE PESCA Y DESCARGA

#### SECCION I

##### Pesca

**Art. 35.** Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera del puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

**Art. 36.** Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

**Art. 37.** El hielo utilizado en el enfriado del pescado en una embarcación, deberá ser fabricado con agua limpia, en establecimiento habilitado por el INAPE y deberá ser almacenado en la bodega de los buques pesqueros de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

**Art. 38.** En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

**Art. 39.** Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

**Art. 40.** Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenadas en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

**Art. 41.** El hielo que haya sido previamente utilizado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

**Art. 42.** El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

**Art. 43.** Todo tratamiento para ser aplicado a la materia prima a bordo, diferente al que se describe en éste reglamento, deberá ser aprobado por el INAPE previo a su puesta en práctica.

**Art. 44.** Los productos de la pesca no podrán ser transportados sobre la cubierta, salvo casos excepcionales debidamente fundados y autorizados por INAPE.

**Art. 45.** Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas. Deberán contar con la aprobación del INAPE.

**Art. 46.** Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán encontrarse en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

**Art. 47.** Las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán:

- estar provistas con sistema de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entran en contacto con el agua de sentina u otros contaminantes;
- estar separadas de los compartimientos de máquina y otras áreas del buque por mamparos estancos, asimismo sus paredes serán de un material liso no poroso y fácilmente lavable.

**Art. 48.** Deberán proveerse facilidades sanitarias para la higiene del personal en las embarcaciones, y las mismas deberán mantenerse en buenas condiciones de limpieza e higiene.

## SECCION II

### Descarga

**Art. 49.** La descarga de pescado comenzará tan pronto como sea factible luego de la llegada del buque pesquero a puerto y la misma deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera.

Dicha descarga deberá insumir el menor tiempo posible de modo de proteger la captura, pudiendo la misma ser pospuesta si el inspector del INAPE entiende que las condiciones climáticas no son las adecuadas.

**Art. 50.** Se deberán tomar las máximas precauciones durante la descarga del pescado para prevenir la contaminación por combustible, vidrios y otros materiales indeseables.

**Art. 51.** Se deberán tomar precauciones para proteger el pescado de golpes y otros daños durante la manipulación, encajonamiento, almacenaje y la descarga.

**Art. 52.** Las bodegas en las cuales se almacena la materia prima y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse y desinfectarse tan pronto como sea posible luego de la descarga, mediante el uso de agua potable o agua de mar limpia y agentes químicos aprobados por INAPE.

**Art. 53.** Cada vez que sea necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera, se realizará una desinfección, desinsectación y desratización general de todo el buque pesquero.

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas y toda sustancia que pueda presentar toxicidad, se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación de los productos de la pesca.

La empresa armadora deberá contar con un programa operativo de limpieza y sanitización general del buque pesquero, aprobado y monitoreado por el INAPE.

**Art. 54.** Las cajas de pescado que se desembarquen deberán ser cargadas directamente a vehículos que estén habilitados por el INAPE para este propósito.

**Art. 55.** Podrá ordenarse por parte del Inspector del INAPE, el retiro de los productos de la pesca que no cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos.

**Art. 56.** Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán:

- usar ropa limpia e higiénica;
- observar prácticas sanitarias durante la operación;
- tener carné de salud;
- evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

**Art. 57.** Los buques factoría quedarán comprendidos cuando corresponda dentro de los alcances detallados en el Capítulo III, IV y V.

## CAPITULO III

### REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCION Y EQUIPAMIENTO DE PLANTAS PROCESADORAS DE PESCADO

**Art. 58.** Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

**Art. 59.** Las áreas que sean usadas para el almacenamiento de material de empaque deberán estar separadas de las áreas de trabajo y diseñadas de tal forma que protejan el material de empaque de toda contaminación y humedad.

**Art. 60.** Las áreas de trabajo húmedas deberán:

- tener la superficie de los pisos donde se reciba pescado, se guarde o procese construida en materiales impermeables, lavables, antideslizantes, atóxicos y de fácil limpieza y desinfección, unidos al muro sin formar ángulo con la pendiente adecuada para un correcto drenaje;
- tener las superficies internas de las paredes construidas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

**Art. 61.** El sistema de drenaje deberá ser de un tipo y tamaño suficiente

## Apéndice Normativo

para evacuar los efluentes del proceso y agua de las operaciones de limpieza y deberá estar equipado con trampas u otros artefactos que impidan la entrada de gases, insectos o roedores al edificio.

**Art. 62.** Los techos deben ser construídos y terminados de manera de evitar la acumulación de polvo y condensación, siendo a su vez de fácil limpieza.

**Art. 63.** Todas las aberturas estarán munidas de malla anti-insecto u otro sistema apropiado que evite la entrada de los mismos a salas de proceso.

**Art. 64.** Se deberán emplear sistemas de ventilación natural o mecánica que proveerán aire fresco, evacuarán olores indeseables, vapor y humo y evitarán la condensación en las salas donde se realiza el trabajo.

**Art. 65.** Las facilidades sanitarias para el personal que está manipulando productos de la pesca deberá ser del tipo y número aprobados por INAPE contando como mínimo con:

- a) gabinetes higiénicos que no podrán comunicarse directamente con las áreas de proceso;
- b) piletas higiénicas, con agua corriente y canillas de acción no manual, jabón líquido o en polvo y secadora de aire o toallas desechables;
- c) adecuada cantidad de agua potable con una presión mínima de 1,4 Kg/cm cuadrado;
- d) lava botas a la entrada del área de proceso.

**Art. 66.** El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser transportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente con color) y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

**Art. 67.** El equipamiento para procesar productos de la pesca deberá contar con:

- a) armazones construidas de superficies no corroibles u otro material apropiado;
- b) mesas construidas de tal forma que ellas y las áreas debajo de las mismas puedan ser fácilmente limpiadas;
- c) no podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo como por ej. palas, pallets en zonas húmedas.

**Art. 68.** Si se utilizaren receptáculos para el depósito de residuos deberán ser impermeables, de material aprobado por el INAPE y cuando sea necesario para evitar la contaminación del establecimiento o de cualquier pescado que se procese allí, deberán tener tapas que ajusten perfectamente.

**Art. 69.** Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán estar construídos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficies por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

**Art. 70.** Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contaminación del alimento en caso de roturas.

**Art. 71.** Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

**Art. 72.** Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estar construídas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

**Art. 73.** Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

**Art. 74.** Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales aprobados por el INAPE, sin ser papel o cartón.

**Art. 75.** Las bandejas usadas para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

**Art. 76.** Los equipos y utensilios empleados en la preparación y manipulación de los productos de la pesca deberán estar en buenas

condiciones de uso, libre de toda corrosión, y el material y su construcción deberán asegurar la mejor condición sanitaria.

**Art. 77.** No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados por el INAPE.

**Art. 78.** El área de empaque deberá mantenerse seca y con una temperatura entre los 8°C y 12°C en plantas de procesamiento de productos refrigerados y congelados.

**Art. 79.** Las industrias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración o almacenamiento.

**Art. 80.** Las fábricas de conserva deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

**Art. 81.** El diseño, tamaño, equipo y capacidad total de los autoclaves deberá haber sido aprobado por el INAPE y todas las operaciones deberán llevarse a cabo bajo una supervisión competente.

## CAPITULO IV

### REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PESCADO FRESCO, CONGELADO, CONSERVAS Y PRESERVAS

#### SECCION I

##### Del Personal

**Art. 82.** Toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá poseer un carné de salud.

**Art. 83.** No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

- a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa; o
- b) se sepa que es un "portador" de alguna enfermedad; o
- c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte de su cuerpo.

**Art. 84.** Toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo o al reingreso después de cualquier ausencia de su labor.

Antes de ingresar al área de proceso deberá lavar cuidadosamente las botas.

Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

**Art. 85.** Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

**Art. 86.** Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

**Art. 87.** No se podrá fumar o salivar en el área de trabajo de un establecimiento.

**Art. 88.** Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descanso durante los cambios de turnos.

**Art. 89.** Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de vestimenta y calzado higiénicos correspondiente, los cuales mantendrán limpios.

Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

#### SECCION II

##### Area de Trabajo

**Art. 90.** Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada gabinete higiénico y en las zonas de ingreso a las áreas de proceso.

**Art. 91.** Los desechos líquidos deberán ser eliminados de tal forma que los mismos sean inaccesibles a los insectos y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Deberá cumplir además con lo establecido en la normativa general vigente.

**Art. 92.** Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma satisfactoria para el INAPE.

**Art. 93.** Si se utilizaren receptáculos para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos.

**Art. 94.** No debe haber animales domésticos en los establecimientos que manejen productos de la pesca.

**Art. 95.** Cada establecimiento deberá tener un programa de control de roedores e insectos el que deberá incluir como mínimo:

- a) nombre del operario responsable de la supervisión;
- b) lista de pesticidas autorizados por INAPE.

**Art. 96.** No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

**Art. 97.** El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

**Art. 98.** Los cepillos, escobillones, mangueras y todo otro equipo y materiales para limpieza deberán estar disponibles continuamente en el establecimiento.

**Art. 99.** Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre  $-0,5^{\circ}\text{C}$  y  $2^{\circ}\text{C}$ .

**Art. 100.** Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento o en proceso.

**Art. 101.** En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

**Art. 102.** La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

**Art. 103.** El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

**Art. 104.** Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

**Art. 105.** Únicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser utilizado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo utilizado deberá estar finamente dividido.

**Art. 106.** El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demora o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamiento deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible, no superando los  $10^{\circ}\text{C}$ .

**Art. 107.** Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados luego de cada turno.

**Art. 108.** El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

**Art. 109.** En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos, deberán conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y sanidad.

**Art. 110.** El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior en su centro.

**Art. 111.** El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

**Art. 112.** Las empresas pesqueras deberán contar en los plazos que se determine un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), respaldado y firmado por un profesional veterinario responsable de la aplicación de los criterios de sanidad pesquera frente al INAPE. No obstante, la integración de los equipos HACCP a nivel de empresas que se acojan al sistema, tendrá preferentemente carácter inter y multi-disciplinario.

## CAPITULO V

### REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE PESCADO CONGELADO

**Art. 113.** Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberán mantenerse a una temperatura tal que garantice  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro del producto. Deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura y deberá colocarse el sensor de la temperatura en la zona en que la misma sea más elevada.

Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un período de por lo menos 12 meses.

**Art. 114.** Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.

**Art. 115.** El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área frigorífica.

**Art. 116.** No podrán guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.

**Art. 117.** Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.

**Art. 118.** El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.

**Art. 119.** El pescado congelado deberá ser almacenado a una distancia suficiente del piso, paredes y techo de las cámaras de manera de permitir una adecuada circulación del aire.

**Art. 120.** El descarchado de hielo del equipo de refrigeración en las áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior.

**Art. 121.** Se deberán tomar precauciones para evitar pérdidas de frío e ingreso de humedad a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.

**Art. 122.** Sólo se introducirán a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro del producto.

## CAPITULO VI

### REQUISITOS PARA VEHICULOS A SER USADOS PARA EL TRANSPORTE DE PESCADO

**Art. 123.** Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.

**Art. 124.** Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo y desinfectada.

**Art. 125.** El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma que cuente con la aprobación del INAPE.

**Art. 126.** Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.

**Art. 127.** Durante el transporte, el pescado fresco deberá mantenerse a una temperatura entre  $-1^{\circ}\text{C}$  y  $3^{\circ}\text{C}$ .



**Art. 128.** Los vehículos para el transporte de productos de la pesca, serán categorizados de la manera que a continuación se indica, debiendo cumplir además con las siguientes condiciones:

a) Vehículo Categoría "A" autorizados a transportar pescado congelado y eventualmente pescado fresco para consumo humano:

1) las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material que cuente con la aprobación del INAPE, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas;

2) deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco;

3) el equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado;

4) deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior;

5) se deberán tomar las precauciones necesarias para que durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a los  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

6) el almacenaje de pescado congelado para el transporte deberá efectuarse de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

b) Vehículos Categoría "B" autorizados a transportar pescado fresco para consumo humano:

1) las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material que cuente con la aprobación del INAPE, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados;

2) deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

c) Vehículos Categoría "C" autorizados a transportar desperdicios, pescado para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano:

1) la superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa, de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza;

2) se deberán tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior;

3) los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y cubrir la totalidad de la carga;

4) la caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, y contar con la aprobación del INAPE.

## CAPITULO VII

### REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS

**Art. 129.** Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere, con los requisitos del capítulo III del presente Reglamento.

**Art. 130.** Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad, preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente con el objeto de que permanezcan atractivas e inocuas para consumo humano, durante un largo tiempo en condiciones normales.

**Art. 131.** Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados, mientras el pescado se mantiene en condiciones excelentes de calidad.

**Art. 132.** Las fábricas deberán disponer para el almacenado de materia prima, de cámara de refrigeración, congelado, o ambas según el caso, acorde a sus necesidades.

**Art. 133.** Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, despellejado, desosado o partido en porciones para la conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desnaturalice indebidamente.

**Art. 134.** Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.

**Art. 135.** Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de los mariscos.

**Art. 136.** Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos para conservas, deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.

**Art. 137.** El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rápidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.

**Art. 138.** Las soluciones que se utilicen para tratar los productos en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes preservantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes y aparatos utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.

**Art. 139.** Los aditivos o productos químicos utilizados en las soluciones para sumergir los productos deberán estar autorizados por el INAPE.

**Art. 140.** Los recipientes en los que se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material adecuado y contruídos de tal forma que puedan cerrarse fácilmente y hacerse herméticos para impedir la entrada de cualquier sustancia contaminante. Los recipientes para el pescado envasado deberán satisfacer los siguientes requisitos:

a) deberán proteger el contenido contra toda contaminación producida por microorganismos o cualquier otra sustancia;

b) sus superficies interiores no deberán reaccionar con el contenido en ninguna forma que pueda perjudicar al producto o a los recipientes;

c) sus superficies exteriores serán resistentes a la corrosión en cualesquiera condiciones posibles de almacenamiento;

d) ser lo suficientemente sólidos para resistir todos los esfuerzos mecánicos y térmicos que puedan producirse durante el proceso de envasado y resistir, también, cualquier daño físico que puedan sufrir durante la distribución;

e) poderse abrir y vaciar fácilmente.

**Art. 141.-** Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de un tamaño y forma adecuados para la cantidad y la clase de producto que haya que envasar, y cuando sea necesario, estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.

**Art. 142.** Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que estén perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.

**Art. 143.** Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos se inspeccionarán y agrafarán de inmediato. Se evitará la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.

**Art. 144.** El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se deformen cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

**Art. 145.** Toda fábrica de conservas establecerá procedimientos que impidan que el pescado en conserva pueda ser transportado accidentalmente, sin pasar por las autoclaves, a la zona de almacenamiento.

**Art. 146.** El tratamiento térmico se iniciará preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.

**Art. 147.** Se efectuarán inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves están equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.

**Art. 148.** Todas las autoclaves de vapor dispondrán de un termómetro de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. En la sala de las autoclaves se instalará un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de las autoclaves deberán obtenerse únicamente de los termómetros de precisión.

**Art. 149.** Se llevará registro permanente del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, número del autoclave, clase de producto tratado, código, tamaño del envase y



cantidad de latas. Estos registros quedarán a disposición del INAPE por dos años.

**Art. 150.** Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.

**Art. 151.** El tiempo de tratamiento térmico no se iniciará hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado.

**Art. 152.** Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, se cuidará que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Antes de que aumente la temperatura del agua, se aplicará la presión de aire. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya hasta tal punto, que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

**Art. 153.** El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión, la que será potable y clorada.

**Art. 154.** Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. En ningún caso se manipulará bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.

**Art. 155.** Los procesos térmicos aplicados en la esterilización comercial serán aprobados por el Servicio Veterinario Oficial de la actividad pesquera, cumpliendo con los requisitos establecidos.

**Art. 156.** Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

**Art. 157.** Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen serán de dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

**Art. 158.** Todo envase individual que contenga pescado o mariscos en conserva, llevará además de lo estipulado en el Art. 21º, marcas en relieve o tinta indeleble, donde conste el número del establecimiento elaborador, el código identificatorio del producto, fecha y turno de producción según lo especificado por el INAPE.

**Art. 159.** Las marcas en clave que figuren en los envases del pescado en conserva deberán -igualmente- indicarse en las cajas en que hayan sido embaladas, según codificación del INAPE.

**Art. 160.** El pescado en conserva se almacenará de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

**Art. 161.** Las conservas no podrán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

**Art. 162.** Las etiquetas contendrán la siguiente información:

- a) producto;
- b) especie (nombre vulgar y científico);
- c) tipo de producto;
- d) ingredientes aditivos;
- e) peso neto;
- f) peso escurrido;
- g) nombre y dirección de la empresa.

**Art. 163.** Toda la información que luzca en las etiquetas debe ser legible y su diseño y formato no debe inducir a error o engaño al consumidor. Sólo podrán utilizarse etiquetas que cuenten con la aprobación del INAPE.

**CAPITULO VIII**

**REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALAZON, SECADO Y AHUMADO**

**Art. 164.** La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%. El INAPE tomará muestras cada vez que lo considere necesario para constatar el grado de pureza y determinar la contaminación que pudiera tener.

**Art. 165.** Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescados o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

**Art. 166.** La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.

**Art. 167.** La salmuera utilizada en la curación y envasado del pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

**Art. 168.** Terminada la salazón ésta será examinada por un Inspector del Instituto, el que, de juzgar apta para el consumo humano la producción obtenida, procederá a su sellado utilizando al efecto el elemento apropiado que establecerá el INAPE. Toda pieza no indicada por el sellado u otra identificación será retirada en el acto. En el caso de exportación, se extenderá el Certificado correspondiente.

**Art. 169.** El envasado del pescado salado, o seco se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.

**Art. 170.** Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

**Art. 171.** Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5°C.

**Art. 172.** Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitario, identificado con una etiqueta en la que se indique: especie utilizada, fecha de elaboración y fecha de vencimiento; nombre, dirección y número de fabricante; contenido neto aproximado. Esta tarjeta será requisito fundamental para comercializar los productos ahumados. Las unidades que no cumplan con esta exigencia serán retiradas en el acto.

**Art. 173.** El servicio de Inspección fiscalizará las plantas de ahumado, métodos de ahumado, envases utilizados y máximos periodos de comercialización de estos productos, así como sus condiciones de almacenamiento.

**CAPITULO IX**

**SANCIONES**

**Art. 174.** Las infracciones al Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros serán sancionadas por el Instituto de Pesca, de conformidad con las leyes N° 13.833, de 29 de diciembre de 1969 y N° 16.736, de 5 de enero de 1996".

**Artículo 2º.-** Derógase el decreto del Poder Ejecutivo N° 663/987, de 4 de noviembre de 1987, sin perjuicio de lo preceptuado por el decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, etc.  
SANGUINETTI - CARLOS GASPARRI - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - GUSTAVO AMEN.

**Decreto N° 408/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 4/12/1997.**

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 78/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT);

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**Apéndice Normativo**

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENTO:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT) aprobado por la Resolución No. 78/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** Deróganse los artículos 16.1.14, 16.1.20, 16.1.23, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

**Artículo 4º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.**

**MERCOSUR RES. GMC N° 78/94**

**Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)**

**1. Alcance.**

**1.1 Objetivo.**

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT).

**1.2 Ambito de aplicación.**

El presente Reglamento se refiere a la leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

**2. Descripción.**

**2.1 Definición.**

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

**2.2 Clasificación.**

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1.), la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

2.2.1 Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2 Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3 Leche UAT (UHT) descremada.

**2.3 Designación (denominación de venta).**

Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada", de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

**3. Referencias.**

- AOAC 15º Ed. 947.05
- CAC VOL A 1985
- FIL 1C: 1987
- FIL 48: 1969
- FIL 50 B: 1985
- FIL 100B: 1991

**4. Composición y requisitos.**

**4.1. Composición.**

- 4.1.1 Ingredientes obligatorios.  
Leche de vaca.
- 4.1.2 Ingredientes opcionales.  
Crema

**4.2. Requisitos.**

- 4.2.1 Características sensoriales.
  - 4.2.1.1 Aspecto.  
Líquido.
  - 4.2.1.2 Color.  
Blanco.
  - 4.2.1.3 Olor y sabor.  
Característicos, sin sabores ni olores extraños.

**4.2.2 Características físico-químicas.**

**4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad**

REQUISITO	L. ENTERA	L. SEMIDESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	L. DESCREMADA	MET. DE ANALISIS
Materia grasa % m/v	Mín 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,9	FIL IC: 198
Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14a 0,18	0,14 0,18	0,14a 0,18	AOAC 15 Ed. 947.05
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable	Estable	Estable	FIL 48:196-
Extracto seco no graso % (m/m)	mín. 8,2	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 218: 1987

**4.2.2.2**

Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días, debe cumplir:

- a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.
- b) Debe ser estable al etanol 68% v/v.
- c) La acidez no deberá superar en más de 0,02 g de ác. láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- d) las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

**4.2.3 Acondicionamiento.**

La leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

**5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración.**

**5.1 Aditivos.**

Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes Sodio (mono) Fosfato, Sodio (di) Fosfato, Sodio (tri) Fosfato, por separado en combinación en una cantidad que no supere el 0.1 g/100 ml. expresados en P.O.

**6. Contaminantes.**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos en el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. Higiene.**

7.1 Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución por lo cual, luego de una incubación con envase cerrado a 15 - 37° C durante 7 días debe cumplir

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/mL	10	n=5 c=0 m=100	FIL 5 OB 1991

**8. Pesos y medidas.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. Rotulado.**

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

**10. Métodos de análisis.**

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en el punto 4.2.2 y 7.3 del presente Reglamento.

**11. Muestreo.**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B 1985.

del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 - Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporáse el principio de transferencia de aditivos alimentarios aprobado en la resolución No. 105/94 del Grupo Mercado Común, a los artículos 3.1.7, 3.1.8 y 3.1.9 del Reglamento Bromatológico Nacional Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, que quedarán redactados de la siguiente manera:

**Artículo 3.1.7-** Todo aditivo que por haber sido utilizado en las materias primas u otros ingredientes (inclusive los aditivos alimentarios) sea transferido a un alimento estará exento de declaración en la lista de ingredientes cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- a) que el aditivo sea permitido en las materias primas u otros ingredientes;
- b) que la cantidad de aditivo en las materias primas u otros ingredientes no excedan la cantidad máxima permitida en el alimento;
- c) que el alimento al cual se transfiere el aditivo no contenga tal aditivo en cantidad superior a la que podría ser introducida por el uso de los ingredientes bajo condiciones tecnológicas adecuadas o buenas prácticas de manufactura;
- d) que el aditivo transferido se encuentre presente en un nivel no funcional, o sea en un nivel significativamente menor que el normalmente requerido para lograr una función tecnológica eficiente en el alimento.

**Artículo 3.1.8-** Un aditivo transferido a un alimento en una concentración significativa o suficiente para ejercer una función tecnológica en ese alimento y que resulte del uso de materias primas u otros ingredientes en los cuales el aditivo haya sido utilizado, deberá ser declarado en la lista de ingredientes.

**Artículo 3.1.9-** Cuando un Reglamento Técnico MERCOSUR establezca la obligatoriedad de declaración de un aditivo alimentario en el rótulo, los aditivos que se transfieren a un alimento también deberán ser declarados, aunque cumplan con lo establecido en el artículo 3.1.7.

**Artículo 2º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.**

**Decreto N° 409/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/11/1997.**

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 105/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el principio de transferencia de los aditivos alimentarios;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional

**Decreto N° 410/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/11/1997.**

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 107/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba la introducción y la definición de la función agente de masa para los aditivos alimentarios;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la

**Apéndice Normativo**

Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENTO:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporáse la función agente de masa para los aditivos alimentarios aprobada en la resolución No. 107/94 del Grupo Mercado Común, al artículo 3.2.1, el literal v), del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

v) agente de masa (o de volumen) son sustancias que proporcionan aumento del volumen y/o la masa de los alimentos sin contribuir significativamente en el valor energético de los mismos.

**Artículo 2º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.**

**Decreto N° 411/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/11/1997.**

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 43/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENTO:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia aprobado por la Resolución No. 43/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** Deróganse los artículos 16.5.1, 16.5.2, 16.5.4, 16.5.5, 16.5.6 y 16.5.7 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

**Artículo 4º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.**

**REGLAMENTO TECNICO DE CALIDAD E IDENTIDAD DE CASEINA ALIMENTICIA**

**1. ALCANCE**

**1.1 Objetivo.**

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la caseína alimenticia destinada a consumo humano.

**1.2 Ambito de aplicación.**

El presente reglamento se refiere a la caseína alimenticia comercializada en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

**2.1 Definición.**

Con el nombre de caseína alimenticia se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6-4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

**2.2 Clasificación.**

Según su método de obtención se clasificará la caseína alimenticia como

2.2.1 Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

2.2.2 Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

2.2.3 Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

**2.3 Designación (denominación de venta).**

Se designará Caseína alimenticia al ácido, Caseína alimenticia láctica o Caseína alimenticia al cuajo, según corresponda a la clasificación del punto 2.2.

**3. REFERENCIAS**

APHA 1992, Cap. 24  
 CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985  
 FIL 20B: 1993  
 FIL 50B: 1985  
 FIL 73A: 1985  
 FIL 78B: 1980  
 FIL 89: 1979  
 FIL 90: 1979  
 FIL 91: 1979  
 FIL 94B: 1990  
 FIL 100B: 1991  
 FIL 107: 1982  
 FIL 127A: 1988  
 FIL 138: 1986

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios  
Leche descremada.

4.1.2 Ingredientes opcionales  
Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto  
Granulado o polvo, sin partículas extrañas.

4.2.1.2 Color  
Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3 Sabor y aroma  
Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

4.2.2 Características físico químicas

	Límite	Método analítico
Materia grasa (% m/m)	máx. 2,0	FIL 127A:1988
Humedad (% m/m)	máx. 10,0	FIL 78B:1980
Proteína en base seca (% m/m)	mín. 90,0	FIL 20B:1993
Cenizas (% m/m)	máx. 2,5 máx. 8,0	FIL 89:1979* FIL 90:1979**
Acidez libre (mL NaOH 0.1N/g)	máx. 0,27	FIL 91 :1979
Sedimentos/25g	máx. Disco C	FIL 107:1982

\*APLICABLE A CASEINA ALIMENTICIA AL ÁCIDO Y LACTICA

\*\*APLICABLE A CASEINA ALIMENTICIA AL CUAJO.

4.2.3 Acondicionamiento

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORACION**

5.1 Aditivos

No se acepta el uso de aditivos.

5.2 Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.2.1 Agentes acidificantes de calidad alimentaria.

5.2.1.1 Acidos:

- acético - clorhídrico - sulfúrico - láctico - cítrico - fosfórico

5.2.1.2 Suero láctico fermentado.

5.2.2 Enzimas coagulantes.

Cuajo u otras enzimas coagulantes.

**6. CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE**

7.1 Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C/g	n=5 m=10	c=2 M=100	5 FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 m<3	c=2 M=10	5 APHA 1992, Cap. 24(*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8 FIL 138:1986
Aerobios mesóf. viables/g	n=5 m=30000	c=2 M=100000	2 FIL 100B:1991
Hongos y levaduras/g	n=5 m=100	c=2 M=1000	2 FIL 94B:1990

(\*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO**

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 Se designará como "Caseína Alimenticia al ácido", "Caseína Alimenticia al cuajo", "Caseína Alimenticia láctica", según corresponda.

**10. METODOS DE ANALISIS.**

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3 del presente Reglamento.

**11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

**Decreto N° 412/997**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/11/1997.

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 63/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;



EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche aprobado por la Resolución No. 63/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

MERCOSUR RES. GMC N° 63/94

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE**

**1. ALCANCE**

1.1 Objetivo.

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la Grasa anhidra de leche o Butter Oil destinado a consumo humano.

1.2 Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la Grasa anhidra de leche o Butter Oil comercializado en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

2.1 Definición.

Con el nombre de Grasa anhidra de leche o Butter Oil se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2 Designación (denominación de venta).

Se designará como Grasa anhidra de leche o Butter Oil.

**3. REFERENCIAS**

APHA 1992, Cap. 24.	
CAC/VOL A	1985
FIL 6B :	1989
FIL 23A:	1988
FIL 24 :	1964
FIL 50B:	1985
FIL 73A:	1985
FIL 74A:	1991
FIL 145:	1990

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios Crema obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto  
A 35-40°C Líquido algo viscoso, exento de cristales.

4.2.1.2 Color  
Amarillento

4.2.1.3 Sabor y aroma  
Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

4.2.2 Características físico químicas

	Límite	Método analítico
Materia grasa (g/100 g de muestra)	mín 99.7 %	FIL 24: 1964
Humedad (g/100 g de muestra)	máx. 0.2 %	FIL 23A: 1988
Indice de peróxidos (meq/kg de materia grasa)	máx. 0.35 %	FIL 74A: 1991
Acidez grasa (g de ácido oleico/100 g de grasa)	máx. 0.4 %	FIL 6B: 1989

4.2.3 Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORACION**

5.1 Aditivos.

5.1.1 No se admite el uso de aditivos en Grasa anhidra de leche o Butter Oil que sea utilizado en:

- a) Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.
- b) Recombinación de leche.

5.1.2 Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

5.1.2.1 Butil Hidroxianisol (BHA) y/o Butilhidroxitolueno (BHT) y/o Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o Propil, octil y dodecilgalatos  
Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (Límite máximo para el BHA).

5.1.2.2 Esteres de ascorbilo:

Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

5.1.1.3 Citratos:

Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadyuvantes de tecnología / elaboración.

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

Sodio hidróxido  
Sodio carbonato  
Sodio bicarbonato

**6. CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE**

7.1 Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C	n=5 m=10	c=2 M=100	5 FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C	n=5 m<3	c=2 M=10	5 APHA 1992, Cap. 24
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8 FIL 145:1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 Se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", Butter Oil, "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3 del presente Reglamento.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985

18/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** La información relativa al contenido de nutrientes deberá expresarse por 100 g. ó 100 cc., según corresponda, del alimento listo para ser consumido. Se admite además, en forma opcional la información por porción recomendada para el consumo y del alimento tal y como el mismo se vende (Items 3.3.2 y 3.3.3 del mismo Reglamento).

**Artículo 3º.-** Autorízase al Ministerio de Salud Pública a mantener actualizados los requisitos establecidos en el presente Decreto en cuanto a información nutricional complementaria.

**Artículo 4º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

ANEXO A

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1- AMBITO DE APLICACION-

El presente reglamento técnico se aplicará a la rotulación nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en los Estados Partes del MERCOSUR, envasados en ausencia del cliente, prontos para ofrecerlos a los consumidores. Se podrá elaborar disposiciones más detalladas para alimentos modificados, nutreficados, dietéticos, para regimenes especiales o de uso medicinal.

El presente reglamento técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en materia de rotulación de alimentos envasados que figuran en la Res. 36/93 del GMC y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente reglamento técnico no se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano, las que tendrán su propia reglamentación que les permita indicar en su rótulo sus características minero-nutricionales.

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales.

El rotulado nutricional será optativo para todos los demás alimentos.

El rotulado nutricional no deberá dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal rótulo tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

2- DEFINICIONES-

2.1- Rotulado nutricional- es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende dos componentes:

- a) la declaración de nutrientes;
- b) la información nutricional complementaria.

2.2- Declaración de nutrientes- es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3- Información nutricional complementaria (Declaración de propiedades nutricionales)- es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, lípidos, glúcidos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No se considera declaración de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;

**Decreto N° 413/997**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 25/11/1997.

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 18/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba la Rotulación Nutricional de los Alimentos Envasados;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENTO:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico sobre la Rotulación Nutricional de los Alimentos Envasados aprobado por la Resolución No.

**Apéndice Normativo**

c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes, o del valor energético, en la etiqueta, sólo si lo exige la legislación nacional, hasta tanto se elabore un Reglamento Técnico MERCOSUR.

2.4- Nutriente- es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.5- Azúcares- son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento. No se incluyen los polialcoholes.

2.6- Fibra alimentaria- es cualquier material comestible de origen vegetal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según el método 985.29 de A.O.A.C. 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico).

2.7- Lípidos o materia grasa- son todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

2.8- Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono- son todos los glúcidos metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.

2.9- Proteínas- corresponde al contenido de nitrógeno total (Kjeldahl) multiplicado por el factor correspondiente según el tipo de alimento.

2.10- Acidos grasos saturados- son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.11- Acidos grasos monoinsaturados- son los ácidos grasos con un doble enlace cis, expresados como ácidos grasos libres.

2.12- Acidos grasos poliinsaturados- son los ácidos grasos con dobles enlaces cis-cis separados por grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

**3- DECLARACION DE NUTRIENTES-**

3.1- Nutrientes que han de declararse-

3.1.1- Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información cuantitativa siguiente:

3.1.1.1- Valor energético,

- 3.1.1.2 - Los nutrientes siguientes:
- proteínas
  - glúcidos
  - lípidos
  - fibra alimentaria

3.1.1.3- La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

3.1.1.4- La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los reglamentos técnicos MERCOSUR.

3.1.1.5- Optativamente podrán declararse otros nutrientes.

3.1.2- Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcido, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la Subsección 3.1.1.

Podrá indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcido(s).

3.1.3- Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberá indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.6.

3.1.4- Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3, podrá enumerarse las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A.

3.1.5- Cuando se aplique la declaración de nutrientes sólo se indicará las vitaminas y minerales que se encuentren presentes en al menos 15% de la D.D.R. por 100 g o 100 ml del producto pronto para consumo (p.p.c.), o por porción indicada de producto pronto para consumo (p.p.c.).

3.2- Cálculo de nutrientes-

3.2.1- Cálculo de energía-

La cantidad de energía que ha de declararse deberá calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Glúcidos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17 kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 47 kJ/g
Lípidos	9 kcal/g - 37 kJ/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29 kJ/g
Acidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kJ/g
Polialcoholes	2.4 kcal/g - 10 kJ/g
Polidextrosas	1 kcal/g - 4 kJ/g

Podrá usarse factores adecuados para otros ítems aquí no previstos, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

3.2.2- Cálculo de proteínas-

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, deberá calcularse utilizando la fórmula siguiente:

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor  
Se utilizará los siguientes factores:

- 5.75 - proteínas vegetales
  - 6.38 - proteínas lácteas
  - 6.25 - proteínas cárnicas o mezclas de proteínas
- Podrá usarse un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.2.3- Cálculo de glúcidos-

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, lípidos, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

3.3- Presentación del contenido en nutrientes-

3.3.1- La declaración del contenido de nutrientes o sus componentes deberá hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá además, el uso de otras formas de presentación complementaria.

Las unidades que deberán utilizarse son las siguientes:

- Energía kcal (y kJ optativo)
- Proteínas (N x factor): gramos (g) y optativo: % D.D.R.
- Glúcidos: gramos (g)
- Lípidos: gramos (g)
- Fibra alimentaria: gramos (g)
- Sodio: miligramos (mg)
- Colesterol: miligramos (mg)
- Vitaminas: miligramos (mg), microgramos (µg), UI, % DDR u otra forma adecuada de expresión
- Minerales: miligramos (mg), microgramos (µg), % DDR

3.3.2- La información podrá expresarse por 100 gramos o por 100 mililitros, o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

3.3.3- Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y como el mismo se vende. Se podrá dar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con el suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

3.3.4- Para la declaración de nutrientes en función de las DDR deberá utilizarse la información que se indica en el Anexo A.

3.3.5- Siempre que se declare el contenido de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/o polidextrosas y/o otros glúcidos, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de glúcidos, de la siguiente manera:

- glúcidos ... g, de los cuales:
- . azúcares: ... g
- . polialcoholes: ... g

- . almidón: ... g
- . polidextrosas: ... g
- . otros glúcidos: ... g

La declaración "otros glúcidos" se refiere a cualquier otro glúcido, el cual deberá ser claramente identificado.

El contenido de azúcares, polialcoholes, almidón, polidextrosas y otros glúcidos podrá indicarse también como porcentaje del total de glúcidos.

3.3.6- Siempre que se declare la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos y/o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total de lípidos, de la siguiente manera:

- lípidos ... g, de los cuales:
- . ácidos grasos saturados: ... g
- . ácidos grasos monoinsaturados: ... g
- . ácidos grasos poliinsaturados: ... g
- . colesterol: ... mg

El contenido de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados podrá indicarse también como porcentaje del total de lípidos.

3.4- Tolerancias y cumplimiento-

3.4.1- Se establecerá límites de tolerancia en relación con las exigencias de Salud Pública, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

3.4.2- Transitoriamente se tomará una tolerancia en  $\pm 10\%$  para macronutrientes y de  $\pm 20\%$  para micronutrientes, respecto a los valores declarados en el rótulo.

3.4.3- Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de muestras representativas del producto que ha de ser rotulado.

4- INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA-

4.1- La información nutricional complementaria debe tener por objeto facilitar la comprensión del consumidor del valor nutritivo de su alimento y ayudarle a interpretar la declaración sobre el nutriente.

4.2- La información nutricional complementaria sólo se podrá utilizar cuando así se indique en un reglamento técnico MERCOSUR.

4.3- El uso de información nutricional complementaria en los rótulos de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

5- PRESENTACION-

5.1- La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma de cuadro (tabular) y si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si el espacio no fuera suficiente se utilizará la forma lineal.

5.2- La información se pondrá en un lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

ANEXO A

Dosis diaria recomendada (DDR) <sup>12</sup>

Proteína, g	50
Vitamina A, $\mu$ g	800
Vitamina D, $\mu$ g	5
Vitamina C, mg	60
Vitamina E, mg	10
Tiamina, mg	1,4

<sup>1</sup> Según Codex Alimentarius, FAO/OMS. Alinorm 93/22, Apéndice II y Directiva 90/496 de la C.E.E.

<sup>2</sup> Esta tabla podrá ser complementada de acuerdo con las recomendaciones de National Research Council 10th. Edition, 1989.

Riboflavina, mg	1,6
Niacina, mg	18
Vitamina B <sub>6</sub> , mg	2
Acido fólico, $\mu$ g	200
Vitamina B <sub>12</sub> , $\mu$ g	1
Biotina, mg	0,15
Acido pantoténico, mg	6
Calcio, mg	800
Hierro, mg	14
Magnesio, mg	300
Zinc, mg	15
Yodo, $\mu$ g	150

**Decreto N° 414/997**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/11/1997.

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 16/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios aprobado por la Resolución No. 16/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** Deróganse los artículos 16.5.3, 16.5.8, 16.5.9, 16.5.10 y 16.5.11 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

**Artículo 4º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CASEINATOS ALIMENTICIOS**

**1. ALCANCE**

1.1 Objetivo.

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad a que deberán

Apéndice Normativo

obedecer los caseinatos alimenticios destinados a consumo humano.

1.2 Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere a los caseinatos alimenticios comercializados en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición.

Con el nombre de caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación.

2.2.1 Según el procedimiento de secado se clasifican en:

2.2.1.1 Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

2.2.1.2 Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

2.3 Designación (denominación de venta).

Se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 2.2.

Por Ejemplo:

Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

3. REFERENCIAS

- APHA 1992, Cap. 24
- CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985
- FIL 20B: 1993
- FIL 50B: 1985
- FIL 73A: 1985
- FIL 78B: 1980
- FIL 90: 1979
- FIL 93A: 1985
- FIL 100B: 1991
- FIL 106: 1982
- FIL 107: 1982
- FIL 115A: 1989
- FIL 127A: 1988
- FIL 138: 1986

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios

4.1.1.1 Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

4.1.1.2 Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto  
Polvo libre de grumos y partículas duras.

4.2.1.2 Color  
Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3 Sabor y aroma  
Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

4.2.2 Características físico químicas

		Límite	Método analítico
Materia grasa (% m/m)		máx. 2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (% m/m)		máx. 8,0	FIL 78B: 1980
Proteína (% m/m base seca)		mín. 88,0	FIL 20B: 1993
pH		máx. 7,5	FIL 115A: 1989
Lactosa monohidrato (% m/m)		máx. 1,0	FIL 106: 1982
Cenizas (% m/m)		máx. 5,0	FIL 90: 1979
Sedimento (Partículas quemadas)	caseinato "spray"	máx. disco C	FIL 107: 1982
	caseinato "roller"	máx. disco D	FIL 107: 1982

4.2.3 Acondicionamiento

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORACION

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1 Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C/g	n=5 m=10	c=2 M=100	5 FIL 73A: 1985
Coliformes a 45° C/g	n=5 m<3	c=2 M=10	5 APHA 1992, Cap. 24(*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8 FIL 138:1986
Salmonella spp/25g	n=5 m=0	c=0	10 FIL 93A: 1985
Aerobios mesóf. viables/g	n=5 m=30000	c=2 M=100000	2 FIL 100B: 1991

(\*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.



9. ROTULADO

- 9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.
- 9.2 Se designará como "Caseinato de ...", según lo establecido en 2.2 y 2.3.

compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase para la Declaración de Ingredientes en la Rotulación de Alimentos Envasados el Reglamento Técnico aprobado por la Resolución No. 6/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

**Decreto N° 415/997**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 2/12/1997.

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 6/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba la Declaración de Ingredientes en la Rotulación de Alimentos Envasados;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al

ANEXO A

CLASE DE INGREDIENTES	NOMBRE GENERICO
Aceites refinados distintos al aceite de oliva	Aceite completado - bien por el calificativo según el caso "vegetal" o "animal" - bien por la indicación de origen específico "vegetal o animal" El calificativo hidrogenado o parcialmente hidrogenado según el caso debe acompañar la mención de aceite cuyo origen vegetal u origen específico vegetal-animal tenga indicada.
Grasas refinadas excepto la manteca	Grasas con el término "vegetal o animal" según sea el caso
Almidones y almidones modificados	Almidón
Almidones modificados químicamente	Almidones modificados
Todas las especies de pescado cuando constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado	PESCADO
Todos los tipos de carne de ave cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de ave.	CARNES DE AVES
Todos los tipos de queso o una mezcla de quesos cuando constituya un ingrediente de otro y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no haga referencia a un tipo específico de queso.	Quesos
Todas las especies y extractos de especie solas o mezcladas en el alimento.	Extractos, especies o mezcla de especies según el caso.
Todas las hierbas aromáticas o mezcla de hierbas aromáticas solas o mezcladas con el alimento.	Hierbas aromáticas o mezcla de hierbas aromáticas
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base. Pasa la goma de mascar	Gomas base
Todos los tipos de sacarosa	- Azúcar
Dextrosa o glucosa	- Dextrosa o glucosa
Todos los tipos de caseinatos	- Caseinatos
Manteca de cacao obtenida por extracción o refinada	- Manteca de cacao
Todas las frutas confitadas, sin exceder el 30% del peso del azúcar	- Frutas confitadas

**Decreto Nº 416/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 25/11/1997.**

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 72/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Grasa Láctea;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Láctea aprobado por la Resolución No. 72/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD DE GRASA LACTEA.**

**1. ALCANCE.**

**1.1 Objetivo.**

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad y genuinidad que deberá obedecer la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos destinados al consumo humano.

**1.2 Ambito de aplicación.**

El presente reglamento se refiere a la materia grasa de la base láctea de todos los productos lácteos comercializados en el MERCOSUR.

**2. REQUISITOS.**

La materia grasa de los productos lácteos y/o la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos con agregados, deberá responder a las siguientes exigencias:

Punto de Fusión	28 a 37°C	AOAC 920. 156 ed 15º, 1990 AOAC 920. 157 ed 15º, 1990
Indice de refracción (40°C)	1,4520 a 1,4566	FIL 7A: 1969 confirmada 1983.

Indice de Iodo (Wijs)	26 a 38	FIL 8: 1959 confirmada 1982.
Indice de Reichert Meissl	24 a 36	AOAC 925.41 ed 15º, 1990.
Indice de Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925.41 ed 15º, 1990.
Indice de saponificación (Kottstorfer)	218 a 235	AOAC 920. 160 ed 15º, 1990.

**Determinación de grasa de origen vegetal: negativo**  
Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía en capa delgada de los esteroides (FIL 38:1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroides (FIL 54: 1969).

**Determinación de grasa de origen animal: deberán ser cumplidas las siguientes relaciones de ácidos grasos determinadas por cromatografía gaseosa de los ésteres metílicos de los ácidos grasos (Boletín FIL 2.65/ 1991 pág. 39)**

14:0/10: 1	=	0.30	14:0/12:0	=	(3,0 -4,1)
12:0/10:0	=	(0.95-1.3)	14:0/8:0	=	(1,85-2,3)

Cuando se demuestre fehacientemente que estos valores no se correspondan parcial o totalmente con los obtenidos sobre la grasa láctea de una determinada región lechera, estos últimos podrán ser tomados en cuenta como valores normales para dicha región.

**Decreto Nº 417/997**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/11/1997.**

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 71/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Crema de Leche;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Crema de Leche aprobado por la Resolución No. 71/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2.-** Deróganse los artículos 16.2.30, 16.2.31, 16.2.33, 16.2.34, 16.2.35, 16.2.36 y 16.2.37 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el presente Decreto.

**Artículo 4º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE**

**1.- ALCANCE**

1.1. Objetivo El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer la crema de leche, sometida a pasterización, esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT o UAT), homogeneizada o no, destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la crema de leche a ser comercializada en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION.**

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.2. DEFINICION DE LOS PROCEDIMIENTOS.

2.2.1. Se denomina crema pasterizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.2. Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.3. Se denomina crema UHT, a la que ha sido sometida a tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

2.3. DESIGNACION (Denominación de venta).

Se designará "crema de leche" o simplemente "crema", pudiendo indicarse si se trata "de bajo tenor graso" o "liviana" o "semicrema", o "de alto tenor graso" de acuerdo a la clasificación correspondiente. (2.4.1. a 2.4.3.).

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m podrá designarse "crema doble".

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá, opcionalmente, designarse "crema para batir".

La crema UHT o UAT podrá designarse además "Crema Larga vida".

La crema sometida al proceso de homogeneización deberá designarse además como "homogeneizada".

2.4. CLASIFICACION.

De acuerdo a su contenido en materia grasa la crema de leche se clasifica en (Tabla 1):

2.4.1. Crema de bajo tenor graso o liviana.

2.4.2. Crema.

2.4.3. Crema de alto tenor graso.

**3. REFERENCIAS.**

- AOAC 15 Ed. 947.05
- AOAC 15 Ed. 950.41
- FIL 16C : 1987
- FIL 50B : 1985
- FIL 73A : 1985
- FIL 93A : 1985
- FIL 100B: 1990
- FIL 145 : 1990
- CAC-VOL A 1985

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap. 24.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS.**

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Crema obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m), o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m), o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m)

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Color.

Blanco o levemente amarillento.

4.2.1.2. Sabor y olor.

Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

4.2.2. Requisitos físicos y químicos.

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1.  
REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA CREMA DE LECHE.

REQUISITOS	Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema	Crema	Crema de alto tenor graso	Método de Análisis
ACIDEZ % (m/m) g de ác. láctico/ 100 g crema Máx	0,20	0,20	0,20	AOAC 15 Ed. 947.05
MATERIA GRASA % (m/m) g de grasa/ 100g de crema Máx Mínimo	19,9 10,0	49,9 20,0	50,0	FIL 16C: 1987

4.2.3. ACONDICIONAMIENTO.

4.2.3.1. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúa la crema esterilizada y crema UHT que podrá ser conservada a temperatura ambiente.

4.2.3.2. Envases.

La crema pasterizada, esterilizada o UHT, deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION**

5.1. No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para la crema pasterizada.

5.2. La crema esterilizada y crema UHT podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% (m/n) en el producto total.

**Apéndice Normativo**

Podrán contener asimismo las sales estabilizantes permitidas, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% (m/m) en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:

Acido alginico y sus sales de calcio, sodio, potasio y amonio	Máx 0,50% (m/m)
Carboximetilcelulosa y su sal de sodio	Máx 0,50% (m/m)
Goma arábica	Máx 0,50% (m/m)
Goma jataí u algarroba	Máx 0,50% (m/m)
Goma Guar	Máx 0,50% (m/m)
Goma Xantana	Máx 0,50% (m/m)
Carragenina y sus sales de sodio o potasio	Máx 0,50% (m/m)
Pectina	Máx 0,50% (m/m)
Celulosa microcristalina	Máx 0,50% (m/m)

Sales estabilizantes:

Citrato de sodio, Fosfatos (mono, di o trí) de sodio, potasio o calcio, cloruro de calcio, bicarbonato de sodio  
Máx 0,20% (m/m) aisladamente o en combinación.

**6. CONTAMINANTES.**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE.**

7.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

7.3.1. La crema de leche sometida a proceso de pasterización debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 2. donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

7.3.2. La crema de leche sometida a proceso de esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 3. donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLETA 3.  
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE ESTERILIZADA O UHT.

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de (I.C.M.S.F.) aceptación	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/g (luego de incubación a 35°C por 7 días)	10	n=5 c=0 m=100	FIL 100B: 1991

**8. PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO.**

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se denominará "crema de leche" o "crema", "crema de bajo tenor graso" o "crema liviana" o "semicrema", "crema de alto tenor graso" según corresponda.

Podrá opcionalmente denominarse "crema para batir" o "crema doble" cuando corresponda.

De tratarse de crema esterilizada o crema UHT o UAT se denominará "crema esterilizada", "crema UHT" o "crema UAT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "Larga vida".

De tratarse de crema homogeneizada se indicará en el rótulo "homogeneizada".

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo el contenido % m/m de materia grasa.

**10. METODOS DE ANALISIS.**

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

**11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

**Decreto N° 418/997**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/11/1997.

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 70/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Manteca;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

TABLETA 2.  
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE PASTERIZADA.

Requisito	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Categoría	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/g	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	FIL 100B:1991
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos coagulasa positivos/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145:1990

(\*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Manteca aprobado por la Resolución No. 70/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** Deróganse los artículos 16.2.38, 16.2.39, 16.2.40, 16.2.41 y 16.2.42 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3º.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

**Artículo 4º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

**REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA.**

**1. ALCANCE.**

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la manteca.

1.2. Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a la manteca destinada al consumo humano directo, a ser comercializada en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

2.1. Definición

Con el nombre de manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasterizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

2.2. Clasificación

2.2.1. Manteca Calidad Extra. La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

2.2.2. Manteca Calidad Primera. La manteca que responda a la clase de calidad I- de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

2.3. Designación (denominación de venta).

"Manteca" o "manteca sin sal", "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda a lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse "Manteca madurada", si correspondiere, según lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación 2.2.

**3. REFERENCIAS**

AOAC 15th Ed. 965.33.  
 International Commission on Microbiological Specification for Foods. (I.C.M.S.F.)  
 CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL A. 1985  
 FIL 6B : 1989  
 FIL 50B: 1985  
 FIL 73A: 1985  
 FIL 80 : 1977  
 FIL 93A: 1985  
 FIL 99A: 1987  
 FIL 145: 1990  
 APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS.**

4.1. Composición.

4.1.1 Ingredientes obligatorios.

Crema pasterizada obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2 Ingredientes opcionales.

4.1.2.1 Cloruro de sodio hasta un máximo de 2 g/ 100 g de manteca (manteca salada).

4.1.2.2 Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada)

4.2. Requisitos.

4.2.1 Características sensoriales.

4.2.1.1 Aspecto.

Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

4.2.1.2. Color.

Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

4.2.1.3. Sabor y olor.

De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

4.2.2 Características físico-químicas.

4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad.

REQUISITO	METODO DE ANALISIS	
Materia grasa (% m/m)	Mín. 82*	FIL 80: 1977
Humedad (% m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extracto seco no graso (% m/m)	Máx. 2	FIL 80:1977
Acidez grasa (milimoles /100 g de materia grasa)	Máx. 3.0	FIL 6B: 1989
I. de Peróxido (meq. de peróxido/ kg. de mat. grasa)	Máx. 1	AOAC 15th Ed. 965.33

\* En el caso de manteca salada el porcentaje de materia grasa, no podrá ser menor que 80%

4.2.3 Acondicionamiento.

La manteca deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.**

5.1. Aditivos.

5.1.1. Colorantes.

Se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado:

Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.



5.1.2 Decolorantes.

Se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

5.2 Coadyuvantes.

Se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras.

- Ortofosfato sódico
- Carbonato sódico
- Bicarbonato sódico
- Hidróxido sódico
- Hidróxido cálcico

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE.

7.1 Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de prácticas, Principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO DE ANALISIS
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A; 1985
Coliformes/g (a 45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Salmonella spp./25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A; 1985
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145:1990

(\*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente. Se denominará "manteca" o "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda.

Podrá indicarse como "manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.

Podrá denominarse "manteca madurada" cuando corresponda.

Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo a la clasificación 2.2.

10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

Decreto N° 419/997

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 2/12/1997.

Montevideo, 4 de noviembre de 1997.

**VISTO:** la resolución No. 69/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueban los Requisitos Microbiológicos para Quesos;

**RESULTANDO:** que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptanse los Requisitos Microbiológicos para Quesos del Reglamento Técnico aprobado por la Resolución No. 69/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** Derógase el artículo 16.4.9 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994) en los literales a), b), c), d), e), f), g) y h).

**Artículo 3º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.

SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI.

REGLAMENTO TECNICO GENERAL MERCOSUR PARA LA FIJACION DE LOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUESO.

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo

Fijar los requisitos microbiológicos que deberán cumplir los quesos.

1.2. Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a los diferentes tipos de quesos destinados al consumo humano a ser comercializados en el MERCOSUR.

2. DEFINICION.

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF)

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características definitivas y tecnologías de fabricación.

3. REQUISITOS.

3.1. Quesos de baja humedad (humedad < 36%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo	Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73A:1985	Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)				
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990				
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985				

3.2. Quesos de mediana humedad (36% < Humedad < 46%)

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985				
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)				
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1991				
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985				
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990				

3.3. Quesos de alta humedad (46% < Humedad < 55%) exceptuando los Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal.

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=5000 M=10000	5	FIL 72A:1985				
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24 (1)				
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990				
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985				
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990				

3.4. Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal (46% < Humedad < 55%)

Coliformes/g (30°C)	n5 c2 m=10000 M=100000	5	FIL 73A:1985				
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24 (1)				
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990				
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985				
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990				

3.5. Quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad > 55%)

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=3 m=100 M=1000	4	FIL 73A:1985				
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	APHA 1992 c.24 (1)				
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 145:1990				
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990				

## Decreto N° 172/998

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 15/07/1998.

Montevideo, 7 de julio de 1998.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de enmienda de los numerales 20.4.28, 23.2.56 y la incorporación de la definición de Rebozador en el Capítulo 30, Sección 5;

**CONSIDERANDO:** que fué aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modifícase el numeral 20.4.28 del Capítulo 20 Sección 4 del Reglamento Bromatológico Nacional No. 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 20.4.28.- El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor de 50% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente.-

Se admite la presencia de restos de gril hasta 14 cm2. por Kilogramo del producto. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5."

**Artículo 2°.-** Modifícase el numeral 23.2.56 del Capítulo 23 Sección 2 - Cuadro de Disposiciones particulares para condimentos- del mencionado Reglamento en lo referente al renglón correspondiente a Pimentón: columna perteneciente a extracto etéreo, donde debe decir: "Máximo 25%".

**Artículo 3°.-** Incorpórase al Capítulo 30 del Reglamento de referencia, la Sección 5, artículo 30.5.1 (definición de rebozador), el que quedará redactado de la siguiente manera:

### SECCION 5 Definición de rebozador

Artículo 30.5.1.- Es el producto destinado a recubrir por adherencia, con o sin la ayuda de huevo líquido diversos alimentos para su consumo luego de freir u hornear, obtenido por la mezcla de pan rallado y/o harinas adicionadas o no de otros ingredientes complementarios y de los aditivos de la lista positiva de este Reglamento y de los aromatizantes y colorantes (exceptuando los colorantes artificiales) de la lista general correspondiente.

**Artículo 4° .-** Comuníquese, publíquese, etc.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - SERGIO CHIESA.

## Decreto N° 173/998

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 15/07/1998.

Montevideo, 7 de julio de 1998.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**Apéndice Normativo**

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de enmienda de la Sección 2 Disposiciones particulares sobre coadyuvantes de Tecnología - Enzimas, del Capítulo IV del referido Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporáranse las enzimas proteasas y amilasas de bacillus subtilis a la Sección 2 Disposiciones particulares sobre coadyuvantes de Tecnología - Enzimas, del Capítulo IV del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994:

**Artículo 2º.-** Comuníquese.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - SERGIO CHIESA.**

**Decreto N° 367/998**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 29/12/1998.**

Montevideo, 15 de diciembre de 1998.

**VISTO:** la necesidad de modificar el Capítulo 29 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994);

**RESULTANDO:** que a estos efectos se recabó la opinión del Sub-Grupo Técnico de Alimentos Enriquecidos de la Comisión Técnica Asesora de Alimentos del Ministerio de Salud Pública;

**CONSIDERANDO:** que es necesario modificar la reglamentación vigente e incorporar normas que se adecuen a los hábitos de consumo nacional y las características de la industria alimentaria del país;

**ATENTO:** a lo dispuesto por la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y a lo recomendado por el mencionado Sub Grupo Técnico;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Agrégase al Capítulo 29 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994) Sección 1, los siguientes ítems:

**Definiciones para alimentos adicionados de nutrientes.**

**Artículo 29.1.33.-** Se define como alimento adicionado de nutrientes, al alimento al cual se ha incorporado expresamente una o varias vitaminas, y/o minerales, y/o L-aminoácidos, para satisfacer las necesidades nutricionales incrementadas por condiciones físicas, fisiológicas y/o patológicas particulares de determinadas personas. Estos alimentos podrán presentarse en su forma habitual, en polvos, en soluciones, comprimidos o cápsulas.

**Artículo 2º.-** Agrégase al Capítulo 29 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994) Sección 2, los siguientes ítems:

**Disposiciones generales para alimentos adicionados de nutrientes.**

**Artículo 29.2.46 -** Se permite la adición de nutrientes que se encuentran en la lista del Anexo I del Decreto No. 413/97 de 24 de noviembre de 1997, Dosis Diaria Admisibles (DDA). Las cantidades de nutriente o nutrientes a adicionar a estos alimentos oscila entre un 15% y un 100% de la Dosis Diaria Admisibles. Dicha cantidad deberá estar contenida en la porción diaria o en la cantidad a ingerir recomendada del alimento en cuestión.

**Artículo 29.2.47.-** Los nutrientes adicionados deberán:

a) Ser estables en el alimento en cuestión en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio, y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad;

b) No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente adicionado;

c) Los compuestos vitamínicos y minerales a utilizar deben estar en la correspondiente lista positiva del Codex Alimentario (Última versión);

**Artículo 29.2.48.-** Estos alimentos deberán rotularse como "Alimento dietético adicionado con...", seguido del nombre del nutriente o los nutrientes adicionados. La rotulación deberá mencionar la cantidad del nutriente adicionado en unidades del Sistema Métrico Decimal por 100 g. o 100 c.c. del alimento pronto para consumo. Opcionalmente podrá también consignarse la dosis diaria admisible para cada nutriente adicionado y/o el porcentaje de la dosis diaria admisible para cada nutriente adicionado que se cubre con la porción del alimento que se recomienda ingerir diariamente. Se prohíbe toda indicación terapéutica en relación a los mismos.

**Artículo 29.2.49.-** En la rotulación de estos alimentos deberá consignarse la o las siguientes advertencias específicas:

a) "Debe tenerse en cuenta que en la alimentación existen otras fuentes de estos nutrientes";

b) "Se recomienda a las mujeres en edad reproductiva que busquen embarazo y a las embarazadas no consumir más de 1500 microgramos (5000 UI) diarios de vitamina A, porque su exceso puede resultar teratogénico" en el caso específico de que el alimento sea adicionado de vitamina A en su forma activa (retinol y sus ésteres);

c) "Estos alimentos no han sido formulados para niños menores de 36 meses", en el caso de que el alimento en cuestión no contemple los niveles de adición de nutrientes de los alimentos para este grupo, definidos en los artículos 29.2.27 y 29.2.41 literal c) del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994).

**Artículo 29.2.50.-** En la propaganda de estos alimentos deberán figurar las mismas advertencias específicas mencionadas en el artículo 29.2.49.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese, etc.

**SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - SERGIO CHIESA.**

**Decreto N° 114/999**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 29/04/1999.**

Montevideo, 20 de abril de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de definición y lista de aditivos BPF, modificación de lista de colorantes, uso de aditivos en helados y Lista General de Aditivos del referido Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que fué aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Agrégase al artículo 3.5.1. del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994) el literal c) que quedará redactado de la siguiente manera:

c) Los aditivos que estén incluidos en la lista que constituye el Anexo 13 de este capítulo - Lista de Aditivos - a ser usados según Buenas Prácticas de Fabricación (Aditivos BPF), podrán ser usados según las Buenas Prácticas de Fabricación o sea sin especificarse un nivel máximo, siempre que cumplan las funciones determinadas y que estas funciones estén autorizadas en el alimento en cuestión. Podrán ser establecidas restricciones de uso de aditivos BPF para determinados alimentos. Las sustancias incluidas en este grupo deberán cumplir con la característica de tener un IDA (Ingesta Diaria Admisible) no especificada. Este término es aplicable a una sustancia alimentaria de muy baja toxicidad para la que, sobre las bases de los datos disponibles, (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros), la ingesta dietética diaria dependiente de su uso en los alimentos a niveles necesarios para alcanzar su efecto deseado en el alimento no representa en la opinión

de los grupos de expertos en la materia (CODEX - JECFA), riesgo de salud. Las condiciones de Buenas Prácticas de Fabricación incluyen lo siguiente:

- c.i) la cantidad del aditivo agregada al alimento deberá ser la mínima posible que permita alcanzar el efecto deseado;
- c.ii) la cantidad de aditivo, que se vuelve un componente del alimento como resultado de la manufactura, procesamiento o empaquetado del alimento y que no cumple en ésta ninguna función física o efecto tecnológico, será la menor cantidad posible;
- c.iii) el aditivo será preparado y manejado de la misma manera que si fuera un ingrediente alimentario;

**Artículo 2º.-** Agrégase al Capítulo 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994) el Anexo 13 - lista de Aditivos a ser usados según Buenas Prácticas de Fabricación - Lista de aditivos BPF contenida en el Anexo 1 de este Decreto.

**Artículo 3º.-** Agrégase a la LISTA GENERAL DE COLORANTES - ANEXO 10, artículos 3.4.1 del capítulo 3, del Reglamento Bromatológico Nacional, el colorante azorrubina (INS 122).

**Artículo 4º.-** Modifícase el artículo 3.4.5. del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994) que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 3.4.5.- La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo a menos que otro nivel sea expresamente permitido para cada tipo de alimento en particular.-

**Artículo 5º.-** Agrégase al artículo 28.2.3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994) lo siguiente: Todos los helados, cualquiera sea su tipo podrán contener aditivos colorantes y aromatizantes, con la excepción establecida en el artículo 28.3.7 y con los límites específicos indicados en la Lista de Asignación de Aditivos y sus límites a Helados, Mezclas y Polvos para Preparar Helados (Anexo 2 del presente Decreto).-

**Artículo 6º.-** Derógase el artículo 28.3.6 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994), en lo que concierne a la obligatoriedad del uso de huevo en su elaboración y la prohibición del uso de colorantes. Este artículo quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 28.3.6.- Los helados crema y helados que contengan un mínimo de sólidos de yema de huevo de 1.5% (m/m) se designarán con el nombre

correspondiente seguido de la expresión "con yema" u otra similar que haga referencia a la presencia de huevo.

**Artículo 7º.-** Derógase el artículo 28.3.7 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994) en lo que concierne a la prohibición del uso de colorantes y aromatizantes. Este artículo quedará redactado de la siguiente manera:

28.3.7.- Los helados denominados "de Chocolate" deberán contener un mínimo de 3% de sólidos de cacao, quedando prohibido para ellos el uso de aromas de cacao o chocolate. Los helados denominados "sabor a chocolate" deberán contener un mínimo de 1.5% de sólidos de cacao.

**Artículo 8º.-** Derógase el artículo 28.3.10 del Reglamento Bromatológico Nacional, que quedará redactado de la siguiente manera:

28.3.10.- Los helados elaborados sin fruta, saborizados y coloreados con aditivos que las imiten deberán incluir en su rotulación la expresión "sabor a...", señalando el nombre de la fruta imitada en caracteres de igual tamaño y realce; quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas.

**Artículo 9º.-** Derógase la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios contenida en el correspondiente anexo del Capítulo 28 del Reglamento Bromatológico Nacional, la que quedará redactada de la siguiente manera:

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A HELADOS, MEZCLAS Y POLVOS PARA PREPARAR HELADOS (Anexo 2 del presente Decreto).

**Artículo 10.-** Derógase de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, Anexo 11 artículo 3.5.2 del Capítulo 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994) todos los ítems que corresponden a helados, mezclas y polvos para preparar helados.

**Artículo 11.-** Facúltase al Ministerio de Salud Pública para mantener actualizados los listados mencionados en los artículos 2º, 9º y 10 del presente Decreto de acuerdo a lo establecido por los Reglamentos Técnicos Mercosur al respecto.

**Artículo 12.-** Comuníquese, publíquese, etc. SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - JUAN ALBERTO MOREIRA - JULIO HERRERA - IGNACIO ZORRILLA DE SAN MARTIN.

ANEXO 1.  
LISTA DE ADITIVOS A SER USADOS SEGUN BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION

NUMERO INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	CLASE FUNCIONAL (Ver abreviaturas al pie)
260	Acido Acético	ACREG/CONS
400	Acido Aligínico	ESP/EST
300	Acido Ascórbico	ANT/FLO
330	Acido Cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AROSAB
315	Acido Eritórbico, Acido Isoascórbico	ANT
570i	Acido Estearico. Acido Octadecanoico	ANESP/GLA
297	Acido Fumárico	ACI/ACREG
574	Acido Glucónico	ACI/ACREG/RAI
620	Acido Glutámico	EXA
630	Acido Inosínico	EXA
270	Acido Láctico	ACI/ACREG
296	Acido Málico	ACI/ACREG
280	Acido propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/GEL
559	Aluminio Silicato	ANAH
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
1100	Amilasa	FLO
403	Amonio Alginato	ESP/EST
503ii	Amonio Bicarbonato. Amonio Carbonato Acido	ACREG/RAI
503i	Amonio Carbonato	ACREG/RAI
527	Amonio Hidróxido	ACREG
517	Amonio sulfato	FLO/EST
624	Amonio-(mono) Glutamato	EXA
263	Calcio Acetato	CONS/EST/ACREG

404	Calcio Alginato	ESP/EST/GEL/ANESP
302	Calcio Ascorbato	ANT
170i	Calcio Carbonato	ANAH/EST/ACREG/FIR
509	Calcio Cloruro	EST/FIR
623	Calcio Diglutamato	EXA
526	Calcio Hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio Lactato	ACREG/FLO/FIR
529	Calcio Oxido	ACREG/FLO
282	Calcio Propionato	CONS
552	Calcio Silicato	ANAH
516	Calcio Sulfato	FLO/SEC/FIR
333	Calcio-(tri) Citrato. Calcio Citrato	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
290	Carbono Dióxido	CONS
466	Carboximetilecelulosa Sódica	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	ESP/EST/GEL
460i	Celulosa Microcristalina	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
902	Cera Candelilla	GLA
901	Cera de Abejas. Blanca y Amarilla	GLA
1001i	Colina Acetato	EMU
1001ii	Colina Carbonato	EMU
1001iv	Colina Citrato	EMU
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001vi	Colina Lactato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
472f	Esteres de Mono-y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético y Tartárico	EMU/EST/SEC
472a	Esteres de Mono-y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de Mono-y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Cítrico	EMU/EST/SEC/ANT
472b	Esteres de Mono-y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Láctico	EMU/EST/SEC
472d	Esteres de Mono-y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Tartárico	EMU/EST/SEC
471	Esteres de Mono-y Diglicéridos de Acidos Grasos	EMU/EST/AN ESP
422	Glicerina. Glicerol	HUM
575	Glucono-Delta-Lactona	ACREG/RAI/ACI
1102	Glucosa Oxidasa	ANT
414	Goma Arábica. Goma Acacia	ESP/EST/EMU
410	Goma Garrofín. Goma Caroba. Goma Algarrobo. Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya. Goma Sterculia. Goma Caraya	ESP/EST/EMU
425	Goma Konjac	ESP/EST/EMU/GEL
904	Goma Laca. Shellac	GLA
413	Goma Tragacanto. Goma Adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma Xantica. Goma Xantan. Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
953	Isomalta. Isomaltitol	EDU/GLA
966	Lactitol	EDU/FIR
322	Lecitinas	EMU/ANT/EST
504i	Magnesio Carbonato. Magnesio Carbonato Básico	ACREG/ANAH/ESTCOL
625	Magnesio Glutamato. Magnesio Diglutamato	EXA
528	Magnesio Hidróxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
530	Magnesio Oxido	ANAH



553i	Magnesio Silicato	ANAH
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	EDU/EST/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/EST
461	Metilcelulosa. Metil Celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa. Metil. Etil Celulosa	ESP/EMU/EST/FOA
440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EST/GEL
1200	Polidextrosa	AGC/ESP/EST/HUM/FIR
402	Potasio Alginato	ESP/EST
303	Potasio Ascorbato	ANT
501i	Potasio Carbonato	ACREG/EST
525	Potasio Hidróxido. Potasa Cáustica	ACREG
283	Potasio Propionato	CONS
515	Potasio Sulfato	ACREG
622	Potasio-(mono) Glutamato	EXA
332ii	Potasio -(tri) Citrato. Potasio Citrato	ACREG/SEC/EST
470	Sales de Al. Ca. Mg. K. Na y NH4 con Ac. Grasos	EMU/EST/ANAH
551	Silicio Dióxido. Silice	ANAH
401	Sodio Alginato	ESP/EST/GEL
301	Sodio Ascorbato	ANT
500ii	Sodio Bicarbonato. Sodio Carbonato Acido	ACREG/RAI/ANAH/EST
500i	Sodio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH
316	Sodio Eritorbato	ANT/CONS
524	Sodio Hidróxido	ACREG
325	Sodio Lactato	HUM/ANT
281	Sodio Propionato	CONS
627	Sodio-(d) Guanilato. Sodio-(di) 5 -Guanilato	EXA
631	Sodio-(di) Inosinato. Sodio-(di) 5 -Inosinato	EXA
621	Sodio-(mono) Glutamato. Sodio Monoglutamato	EXA
331ii	Sodio -(tri) Citrato. Sodio Citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol. d-Sorbita	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
553iii	Talco	ANAH
967	Xilitol. Xilita	EDU/HUM/EST/EMU/ESP

ABREVIATURAS

ACREG = Regulador de la Acidez  
 ACI = Acidulante  
 AGC = Agente de masa ANAH = Antiaglutinante/Antihumectante  
 ANESP = Antiespumante  
 ANT = Antioxidante  
 ARO = Aromatizante/saborizante  
 COL = Colorante  
 CONS = Conservador EDU = Edulcorante  
 EMU = Emulsionante/Emulsificante

ESP = Espesante  
 EST = Estabilizante  
 ESTCOL = Estabilizante del color EXA = Resaltador de Sabor FIR = Agente de Firmeza o Endurecedor o Texturizante  
 FLO = Mejorador de la Harina FOA = Espumante  
 GAS = Gaseante  
 GEL = Gelificante  
 GLA = Glaseante  
 HUM = Humectante  
 RAI = Leudante químico SEC = Secuestrante

ANEXO 2

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A HELADOS, MEZCLAS Y POLVOS PARA PREPARAR HELADOS

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	1. Helados listos para consumo	
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como bpf en MERCOSUR	nse
334	Acido Tartárico	0.1
335	Acido Adípico	0.2
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.1
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.1
336i	Potasio Tartrato Acido. Potasio Bitartrato.	

	Potasio-(mono) Tartrato	0.1
336ii	Potasio Tartrato Neutro. Potasio d-Tartrato. Potasio-(di)Tartrato	0.1
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.1
339i	Sodio-(mono) Fosfato. Sodio Monofosfato. Sodio-(mono) Ortofosfato	0.2 (como P205)
339ii	Sodio-(di) Fosfato. Sodio (di) Monofosfato. Sodio -(di) Ortofosfato	0.2 (como P205)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato. Sodio-(tri) Monofosfato. Sodio-(tri) Ortofosfato	0.2 (como P205)
340i	Potasio-(mono) Fosfato. Potasio Fosfato Acido. Potasio Ortofosfato	0.2 (como P205)
340ii	Potasio-(di) Fosfato. Potasio-(di) Monofosfato. Potasio-(di) Ortofosfato	0.2 (como P205)
341ii	Calcio-(di) Fosfato. Calcio Fosfato Dibásico. Calcio-(di) Ortofosfato	0.2 (como P205)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato. Calcio Fosfato Tribásico. Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P205)
450i	Sodio-(di) Difosfato. Sodio Difosfato	0.2 (como P205)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0.2 (como P205)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato. Sodio Pirofosfato	0.2 (como P205)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato. K Pirofosfato Neutro	0.2 (como P205)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato. Calcio Bifosfato. Calcio difosfato DiAcido	0.2 (como P205)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato. Sodio Tripolifosfato	0.2 (como P205)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato. Potasio Tripolifosfato	0.2 (como P205)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno. BHT	0.01 sobre materia grasa*

\* para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao

**AROMATIZANTE/SABORIZANTE**

	<b>COLORANTE</b>	
100i	Curucumina	0.015
101i	Riboflavina	nse
101ii	Riboflavina 5 -Fosfato de Sodio	nse
102	Tartazina	0.015
110	Amarillo Ocaso FCF. Amarillo Sunset	0.01
120	Cochinilla. Acido Carmínico. Carmín	0.015
122	Azorrubina	0.005
123	Amaranto Bordeaux S	0.01
124	Ponceau 4R. Rojo Cochinilla A	0.01
127	Eritrosina	0.001
129	Rojo 40. Rojo Allura AC	0.015
131	Azul Patente V	0.015

132	Indigotina. Carmín de Indigo	0.015
133	Azul Brillante FCF	0.015
140i	Clorofila	nse
140ii	Clorofilina	nse
141i	Clorofila Cúprica	nse
141ii	Clorofilina Cúprica	nse
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0.01
150a	Caramelo I - Simple	nse
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	nse
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	nse
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	nse
153	Carbón Vegetal	nse
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	nse
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	nse
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,002(como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	nse
160d	Licopeno	0.015
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0.015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,015
161b	Luteina	0.015
162	Rojo de Remolacha/Betaina	nse
163i	Antocianinas	nse
171	Dióxido de Titanio	nse
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoesterato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triesterato	0.5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa. Esteres grasos de la Sacarosa. SacaroEsteres	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinoleato. Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinoleico Interesterificado	0.5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0.3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactato	0.5
491	Sorbitán Monoesterato	0.05
492	Sorbitán Triesterato	0.05
494	Sorbitán Monooleato	0.05
495	Sorbitán Monopalmitato	0.05
	<b>ESTABILIZANTES</b>	
	Todos autorizados como BPF en MERCOSUR	nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleto	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitam Monoesterato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triesterato	0.5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa. Esteres grasos de la Sacarosa SacaroEsteres	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinoleato. Esteres con poliglicerol y Ac. Ricinoleico interesterificado	0.5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0.3

481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactato	0.5
491	Sorbitán Monoestearato	0.05
492	Sorbitán Triestearato	0.05
494	Sorbitán Monooleato	0.05
495	Sorbitán Monopalmitato	0.05
	<b>ESPELANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
	<b>AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
341ii	Calcio -(di) Fosfato	0,2 (como PO205)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,2 (como PO205)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato. Sodio Tripolifosfato	0,2 (como PO205)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato. Potasio Tripolifosfato	0,2 (como PO205)
452i	Sodio Polifosfato. Na. Metafosf. Na Hexametafosfato	0,2 (como PO205)
452ii	Potasio Polifosfato. Potasio Metafosfato	0,2 (como PO205)
452iii	Calcio y Sodio Poliofosfato	0,2 (como PO205)
	<b>GELIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
	<b>HUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico. Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0.0035
386	Sodio-(di) EDTA Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0.0035
<b>2. Mezclas para preparar helados</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.		
<b>3. Polvos para preparar helados</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.		
Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.		
	<b>ANTIAGLUTINANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Nse
341iii	Calcio-(tri) Fosfato	1.0

## Decreto N° 197/999

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 15/07/1999.

Montevideo, 6 de julio de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora de Alimentos sugiere modificar los artículos 23.4.10, 23.4.13 y 23.4.15 de la Sección 4 del Capítulo 23 "Sal, condimentos, salsas, caldos y sopas";

**CONSIDERANDO:** que el mismo fue aprobado por unanimidad por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modifícase los artículos 23.4.10, 23.4.13 y 23.4.15 de la Sección 4 del Capítulo 23 "Sal, condimentos, salsas, caldos y sopas" del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

23.4.10.- Las salsas pueden contener dos o más de los siguientes ingredientes: aceite, jugo de limón, vinagre, sal, especias o condimentos, huevo entero o yema, pulpas o purés vegetales o animales (pescados, mariscos o carnes), azúcares, almidones o harina de trigo, arroz, soja o

mandioca, hidrolizados proteicos, aditivos alimentarios de la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales. Todas aquellas que contengan huevos como ingredientes en cualquiera de sus formas, deberán tener un pH no mayor de 4.

23.4.13.- La mayonesa que se comercialice para consumo directo o la utilizada para la elaboración de alimentos deberá ser exclusivamente de origen industrial.

Lípidos	Mín. 65%
ph a 20° C	Máx. 4

23.4.15.- La salsa tipo mayonesa que se comercialice para consumo directo o la utilizada para la elaboración de alimentos deberá ser exclusivamente de origen industrial.

Lípidos	Mín. 30%
Ph a 20° C	Máx. 4
Almidón o almidones modificados	Máx. 5%

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - IGNACIO ZORRILLA DE SAN MARTIN.

## Decreto N° 279/999

(\* Publicado en el Diario Oficial el 23/09/1999.

Montevideo, 14 de setiembre de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del artículo 18.3.45 del citado Reglamento, la que fue aprobada por unanimidad de todos sus miembros;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 18.3.45 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994) de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 18.3.45 Masa con batido. Es el producto que se expende con el nombre de plantillas, vainillas, yoyo, mantecado, bizcochuelo, planchas para arrollados, berlinesas, biscotelas, brownies, doughnouths, magdalenas, muffins y/o similares, obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido. Compuesto de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. Podrá contener también: miel, sal, agua potable, leche, aceite, manteca y sustancias aromatizantes. Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, frutas confitadas, etc

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

## Decreto N° 328/999

(\* Publicado en el Diario Oficial el 28/10/1999.

Montevideo, 19 de octubre de 1999.

**VISTO:** la resolución N° 47/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional del Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR-Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo preceptuado por los artículos 1º y siguientes de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorpórase al Capítulo 16. Leche y derivados, Sección 3, Leches Fermentadas, del Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas.

**Artículo 2º.-** Derógase los artículos 16.3.1. al 16.3.11. inclusive del mencionado Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 3º.-** Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

**Artículo 4º.-** Comuníquese. Publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

MERCOSUR/GMC/RES N° 47/97

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FERMENTADAS.

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 31/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de las Leches Fermentadas.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.



**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1.** Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas" que figura como Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2.** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

- Argentina:  
Ministerio de Salud y Acción Social  
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 Agricultura e do Abastecimento  
Ministério da Saúde
- Paraguay:  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.  
Ministerio de Industria y Comercio
- Uruguay:  
Ministerio de Salud Pública.  
Ministerio de Industria, Energía y Minería.  
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

**Art. 3.** La presente Resolución entrará en vigencia antes del 13/VI/98.

**XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS**

**1. ALCANCE.**

**1.1. Objetivo.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir las leches fermentadas destinadas al consumo humano.

**1.2. Ambito de Aplicación.**

El presente Reglamento se refiere a las leches fermentadas a ser comercializadas en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION.**

**2.1. Definición.**

Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

**2.1.1. Yogur o Yoghurt o Iogurte:**

Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *termophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

**2.1.2. Leche Fermentada o Cultivada.**

Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:

*Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp *Streptococcus salivarius* subsp *termophilus* y/u otras bacterias ácido-lácticas que por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

**2.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada**

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 2.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

**2.1.3. Kefir**

Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, *Lactobacillus* Kefir, especies de los géneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter*, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (*Kluveromyces marxianus*) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp y *Streptococcus salivarius* subs. *termophilus*.

**2.1.4. Kumys.**

Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Kluveromyces marxianus*.

**2.1.5. Cuajada o Coalhada.**

Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

**2.2. Clasificación.**

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

2.2.1.1. Con crema. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0 g/100g.

2.2.1.2. Enteras o Integrales. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0 g/100g.

2.2.1.3. Parcialmente descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9 g/100g.

2.2.1.4. Descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0.5 g/100g.

2.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

2.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

**2.3. Designación (Denominación de Venta).**

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración

igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3.1. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse "Yogur Tradicional", "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.2. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Yogur con ...(1)..." o "Yoghurt con ...(1)..." o "Iogurte com ...(1)..." , llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.3. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a ...(2)..." , "Yoghurt sabor a ...(2)..." o "Iogurte sabor ...(2)..." o "Yogur endulzado sabor a ...(2)..." o "Yoghurt endulzado sabor a ...(2)..." o "Iogurte endulzado sabor a ...(2)..." , llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

2.3.4. El producto definido en 2.1.2. se designará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.5. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Leche Fermentada con ...(1)..." o "Leche Cultivada con ...(1)..." , llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3

2.3.6. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Leche fermentada endulzada" o "Leche cultivada endulzada" o "Leche fermentada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada sabor a ...(2)..." o "Leche fermentada endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada endulzada sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

2.3.7. El producto definido en 2.1.2.1. se designará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.2.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.8. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Leche Acidófila con ...(1)..." o "Leche Acidofilada con ...(1)..." , llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.9. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

2.3.10. El producto definido en 2.1.3 se designará "Kefir" o bien "Kefir Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.3. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Kefir" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.11. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Kefir con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.12. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a ...(2)..." o "Kefir endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

**Apéndice Normativo**

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

2.3.13. El producto definido en 2.1.4. se designará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Kumys" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.14. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Kumys con ..(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a ...(2)..." o "Kumys endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

2.3.16. El producto definido en 2.1.5. se designará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.17. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Cuajada con ..(1)..." o "Coalhada con ..(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada", "Cuajada sabor a ...(2)..." o "Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a ...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

**3. REFERENCIAS.**

- Norma FIL 116A:1987. Contenido de Materia Grasa.
- Norma FIL 151:1991. Yogur. Extracto seco.
- Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.
- Norma FIL 163:1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.

- Norma FIL 20B:1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

- Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

- Norma FIL 94B:1990. Recuento de levaduras específicas.

- Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

- Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.

- Norma FIL 146:1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Resolución GMC 80/96.

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Principio de Transferencia de Aditivos Alimentarios. Resolución GMC 105/94.

- CAC / Vol A: 1985

- Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS.**

**4.1. Composición.**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas según corresponda a las definiciones establecidas en 2.1.1, 2.1.2, 2.1.2.1, 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5.

**4.1.2. Ingredientes opcionales.**

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

**4.2. Requisitos.**

**4.2.1. Características sensoriales.**

4.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

4.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

4.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

**4.2.2. Requisitos Físico Químicos.**

4.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 2.1. deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1.

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*) Norma FIL 116A:1987				Acidez (g de ácido láctico/100g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100g) (*)
Concrema	Enteraso Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas		
Min.6,0	3,0a5,9	0,6a2,9	Máx.0,5	0,6a2,0	Min.2,9

(\*) Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

4.2.2.2. Las leches fermentadas consignadas en el presente reglamento deberán cumplir en particular los requisitos Físico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2.

Producto	Acidez g de ác. Láctico/100g Norma FIL 150:1991	Etanol (%v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche acidófila o ácidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	< 1,0	0,5 a 1,5
Kumys	> 0,7	Mín. 0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

4.2.3. Recuento de microorganismos específicos  
Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. durante su período de validez.

Tabla 3.

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117 A:1988	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL 94B:1990
Yogur	Mín. 10 <sup>7</sup> (*)	-
Leche fermentada o cultivada	Mín. 10 <sup>6</sup> (*)	-
Leche acidófila o ácidofilada	Mín. 10 <sup>7</sup>	-
Kefir	Mín. 10 <sup>7</sup>	Mín. 10 <sup>4</sup>
Kumys	Mín. 10 <sup>7</sup>	Mín. 10 <sup>4</sup>
Coalhada o Cuajada	Mín. 10 <sup>6</sup>	-

(\*) En el caso que se mencione el uso de bífidobacterias el recuento será de un mínimo de 106 UFC de bífido bacterias/g.

4.2.4. Tratamiento Térmico

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

4.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION.

5.1. Aditivos.

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase "Descremadas", en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

5.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. correspondientes a las clasificaciones 2.2.2. y 2.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

5.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94 y Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final

Tabla 4.

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/ Saborizantes	Aromatizante/ Saborizante	q.s
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixima, Norbixina, Uruçu, Annato, Rocu INS 160 b	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101 (i) Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101 (ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162		

Apéndice Normativo

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Caramelo I Simple INS 150(a) Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150(b)	Colorante	q.s.
Caramelo III Proceso Amonio INS 150(c) Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150(d)	Colorante	500 mg/kg.
Clorofila INS 140 i	Colorante	q.s.
Cúrcuma o curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122 Rojo Punzó 4R INS 124 Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de índigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129 Clorofila Cúprica INS 141 i Clorofilina Cúprica INS 142 i	Colorante	50 mg/kg
Carboximetilcelulosa sódica INS 466 Metil celulosa INS 461 Metiletil celulosa INS 465 Hidroxipropilcelulosa INS 463 Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio), Musgo irlandés INS 407 Goma Guar INS 412 Goma Garrofín, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410 Goma Xántica, Xantano, de Xantano INS 415 Goma Karaya, Sterculia, Caraya INS 416 Goma Arábica, Acacia INS 414 Goma Tragacanto, Adragante INS 413 Goma Gellan INS 418 Goma Konjac INS 425 Agar INS 406 Acido algínico INS 400 Alginato de amonio INS 403 Alginato de calcio INS 404	Espesante/estabilizante	5g/kg solos o combinados
Alginato de potasio INS 402 Alginato de sodio INS 401 Alginato de propilenglicol INS 405 Celulosa microcristalina INS 460i	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acidos cítrico INS 330 Acido láctico INS 270 Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5g/kg



5.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE.

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979. 13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5.

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Norma
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL 73A:1985
Coliformes (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	APHA 1992 c.24 (1)
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2	FIL 94B:1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3ª Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

9.2. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se rotulará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos

como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente rotularse "Yogur Tradicional", "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.3. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Yogur con ...(1)...", "Yoghurt con ...(1)...", "Iogurte con ...(1)...", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.4. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a ...(2)...", "Yoghurt sabor a ...(2)...", "Iogurte sabor a ...(2)...", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.5. El producto definido en 2.1.2. se rotulará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.6. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Leche Fermentada con ...(1)...", "Leche Cultivada con ...(1)...", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.7. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Leche fermentada endulzada" o "Leche cultivada endulzada" o "Leche fermentada sabor a ...(2)...", "Leche cultivada sabor a ...(2)...", "Leche fermentada endulzada sabor a ...(2)...", "Leche cultivada endulzada sabor a ...(2)...", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

## Apéndice Normativo

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

9.8. El producto definido en 2.1.2.1. se rotulará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.2.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.9. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Leche Acidófila con ...(1)..." o "Leche Acidofilada con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.10. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

9.11. El producto definido en 2.1.3. se rotulará "Kefir" o "Kefir Natural" mencionando de las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.3. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Kefir" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.12. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Kefir con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.13. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a ...(2)..." o "Kefir endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.14. El producto definido en 2.1.4. se rotulará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y

almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Kumys" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Kumys con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.16. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a ...(2)..." o "Kumys endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.17. El producto definido en 2.1.5. se rotulará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Cuajada con ...(1)..." o "Coalhada con ...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.19. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada", "Cuajada sabor a ...(2)..." o "Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1 y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

## 10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2 y 7.4.

## 11 MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C:1995.

# Decreto N° 329/999

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/10/1999.

Montevideo, 19 de octubre de 1999.

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación de la goma arábica o xántica a la lista positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 27, Bebidas Alcohólicas Destiladas y de Fantasía del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico Notarial no encuentran objeciones que formular a lo solicitado, recomendando el dictado de nuevo Decreto modificativo;

**ATENTO:** a lo dispuesto por el artículo 2o., concordantes y modificativos de la Ley N° 9.202 del 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase la goma arábica o xántica a la lista positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 27, Bebidas Alcohólicas Destiladas y de Fantasía del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994).

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese, etc.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

**Decreto N° 330/999**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/10/1999.**

Montevideo, 19 de octubre de 1999.

**VISTO:** la resolución No. 1/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo preceptuado por los artículos 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase al Capítulo 16 Leche y Derivados, Sección 4, Quesos, del Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), el artículo 16.4.23 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

**Artículo 2º.-** Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico Mercosur mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

**MERCOSUR/GMC/RES. No. 1/97**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PARMESAO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO Y SBRINZ.**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 57/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos"

**CONSIDERANDO:** Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz. Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art.1.** Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz", que figura en el anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art.2.** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e do Abastecimento Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería – LATU Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

**Art. 3.** La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/XI/97  
**XXV GMC - Asunción, 25/IV/97**

**REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION E IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS QUESOS PARMESAO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO Y SBRINZ.**

**1. ALCANCE**

**1.1. OBJETIVO**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz destinados al consumo humano.

**1.2. AMBITO DE APLICACION:**

El presente Reglamento se refiere a los quesos Parmesao, Parmesano, Reggiano Reggianito y Sbrinz que deberán ser comercializados en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

**2.1. Definición**

Se entiende por Queso Parmesao, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

**2.2. Clasificación**

Los Quesos Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigordos a gordos de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General del MERCOSUR e Identidad y Calidad de Quesos".

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia gorda en el extracto seco.

**Apéndice Normativo**

2.3. Designación (denominación de venta):

de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

Se denomina "Queso Parmesao", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggiano" o "Queso Sbrinz", de acuerdo con el ítem 4.2.2.

**3. REFERENCIA**

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de alimentos.

Norma FIL 4A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos de muestreo.

Norma FIL A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

4.1. COMPOSICION:

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

- 4.1.1.1 - Leche integral o padronizada en su contenido de materia grasa.
- 4.1.1.2 - Cultivos de bacterias lácticas específicas.
- 4.1.1.3 - Cuaajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas.
- 4.1.1.4 - Cloreto de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

- 4.1.2.1 - Crema.
- 4.1.2.2 - Concentrado de proteínas lácteas.
- 4.1.2.3 - Cloreto de calcio.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriales.

- 4.2.1.1 - Consistencia: dura.
- 4.2.1.2 - Textura: compacta, quebradiza y granulosa.
- 4.2.1.3 - Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.
- 4.2.1.4 - Sabor: salado levemente picante.
- 4.2.1.5 - Olor: característico.
- 4.2.1.6 - Crosta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.
- 4.2.1.7 - Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

4.2.2. Forma y Peso

- 4.2.2.1 - Forma Cilindros de facas planas, de perfil ligeramente convexo.
- 4.2.2.2. Peso

Parmesao	de 4 a 8 kg.
Reggiano y Sbrinz	de 5 a 10 kg.
Reggiano	de 10 a 20 kg.
Parmesano	más de 20 kg.

4.2.3. Requisitos Físico - Químicos

Corresponderán a las características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

4.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

- 4.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.
- 4.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos

4.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

4.2.6. Condiciones de conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener los Quesos Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggiano y Sbrinz a una temperatura no superior a 20°C, con el objetivo de mantener las características.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION**

5.1. Aditivos

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

**6. CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE**

7.1. Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos.

Los Quesos Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggiano y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Baja Humedad.

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULAJE**

Se aplica el ítem 9 ROTULAJE del "Reglamento General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se denomina "Queso Parmesao", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggiano" o "Queso Sbrinz", según corresponda y de acuerdo con el ítem 4.2.2.

**10. METODOS DE ANALISIS**

Humedad: FIL 4A: 1982  
Materia Grasa: FIL 5B: 1986



11. DEMOSTRACION

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995.

**Decreto N° 331/999**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/10/1999.**

Montevideo, 19 de octubre de 1999.

**VISTO:** la resolución No. 48/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No. 16.712 de 1o. de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por los artículos 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporase al Capítulo 16 Leche y Derivados, Sección 4, Quesos, del Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), el artículo 16.4.24 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul.

**Artículo 2º.-** Incorporase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico Mercosur mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

MERCOSUR/GMC/RES N° 48/97

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL.**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 32/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Azul.

Que se comercializan actualmente en los Estados Partes quesos que cumplen con la identidad y los requisitos mínimos de calidad correspondientes al Queso Azul con diferentes denominaciones de venta.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar

los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1.** Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul" que figura en el Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2.** Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia del presente "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul" no podrán utilizarse las denominaciones opcionales.

**Art. 3.** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina:  
Ministerio de Salud y Acción Social.  
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 Agricultura e Abastecimento.  
Ministério da Saúde.

Paraguay:  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.  
Ministerio de Industria y Comercio

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

**Art. 4.** La presente Resolución entrará en vigencia el 1/III/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

**Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Azul**

**1. ALCANCE.**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Azul destinado al consumo humano.

**1.2. AMBITO DE APLICACION.**

El presente Reglamento se refiere al Queso Azul a ser comercializado en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION.**

**2.1. DEFINICION.**

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.



**Apéndice Normativo**

**2.2. CLASIFICACION.**

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).**

Se denominará "Queso Azul". Opcionalmente podrá denominarse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

**3. REFERENCIAS.**

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénero Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS.**

**4.1. COMPOSICION.**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder, de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

Cultivos de *Penicillium roquefortii*.

**4.1.2. Ingredientes opcionales.**

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de Calcio.

**4.2. REQUISITOS.**

**4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.**

**4.2.1.1. Consistencia**

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

**4.2.1.2. Textura.**

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

**4.2.1.3. Color.**

Blanco o blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

**4.2.1.4. Sabor.**

Picante, salado, característico.

**4.2.1.5. Olor.**

Característico acentuado.

**4.2.1.6. Corteza**

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

**4.2.1.7. Ojos.**

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

**4.2.2. FORMA Y PESO.**

**4.2.2.1. Forma**

Cilíndrica.

**4.2.2.2. Peso**

2 a 13 kg.

**4.2.3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS.**

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.**

4.2.4.1. Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementarias o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15°C.

**4.2.4.2. Estabilización y maduración:**

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15°C).

**4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.**

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

**4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.**

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8° C.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.****5.1. ADITIVOS.**

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

**5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.**

No se autorizan.

**6. CONTAMINANTES.**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE.****7.1. Consideraciones generales.**

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos".

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destina a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5° C durante un lapso no menor a 60 días.

**7.2. Criterios macroscópicos.**

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

**7.3. Criterios microscópicos.**

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

**7.4. Criterios microbiológicos.**

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Mediana Humedad.

**8. PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO.**

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se rotulará "Queso Azul". Opcionalmente podrá rotularse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

**10. METODOS DE ANALISIS.**

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

**11. MUESTREO.**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995.

**Decreto N° 332/999**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/10/1999.

Montevideo, 19 de octubre de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación de la Sección 2 del Capítulo 6 -Industrialización de Alimentos del Reglamento Bromatológico Nacional;

**CONSIDERANDO:** que se ha implantado una nueva modalidad no tradicional en la fabricación de productos panificados elaborados con masa cruda o precocida congelada y que su transporte, cocción final y venta no se encuentran regulados por la normativa vigente;

**ATENTO:** a que esta propuesta fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA****DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Agréganse los siguientes artículos en la Sección 2 -Requisitos operativos y locativos particulares para panaderías del Capítulo 6 - Industrialización de Alimentos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/94):

**Artículo 6.2.8** La masa cruda o precocida de productos panificados elaborada en establecimientos habilitados, solo puede ser transportada para su cocción y venta a otro establecimiento, congelada a temperatura no superior a -18°C (menos dieciocho grados Celcius), obtenida por congelación rápida, envasada con materiales aptos para uso alimentario y rotulada de acuerdo a las normas generales de rotulación.

**Artículo 6.2.9** Los locales de cocción de productos panificados a partir de masa cruda o precocida congelada deberán contar con una zona de elaboración y una zona de exhibición contiguas que deben estar separadas de otras áreas del local si se expenden en el mismo otros alimentos no panificados. La zona de elaboración debe estar separada convenientemente de la zona de circulación de público.

**Artículo 6.2.10** La zona de elaboración a que se refiere el artículo anterior deberá tener una superficie necesaria para contener en ella:

- hornos: de fermentación, cocción y/o calentamiento;
- cámaras y/o freezers para almacenamiento de congelados;
- sector de operaciones previas y posteriores a la cocción y lavado de utensilios, con mesada y piletta provista de agua fría y caliente;
- sector de depósito de utensilios, materiales de envase y otras materias primas.

**Artículo 6.2.11** La zona de exhibición de todo tipo de panadería deberá ser exclusiva para panificados y contar con vitrinas protectoras de altura mínima de 1.20 m., cuyo último estante estará separado del piso un mínimo de 0,50 m..

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese, etc..

**SANGUINETTI - RAÚL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.**

**Decreto Nº 350/999**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 17/11/1999.**

Montevideo, 9 de noviembre de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 del 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de la incorporación del colorante amarillo de quinoleína (INS 104) a la Lista de Colorantes, Anexo 10 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública no encuentran objeciones que formular a dicha propuesta;

**ATENTO:** a lo dispuesto por el artículo 2o., concordantes y modificativos de la Ley Nº 9.202 del 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase el colorante amarillo de quinoleína (INS 104), a la Lista General de Colorantes, Anexo 10 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/94 del 5 de julio de 1994), estableciéndose que la cantidad máxima de colorante artificial permitida será aquella establecida en el Artículo 3.4.5 de la Sección 4 del mismo Reglamento.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese, etc.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

**Decreto Nº 351/999**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 17/11/1999.**

Montevideo, 9 de noviembre de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland (ANCAP) eleva proyecto de modificación del "Capítulo 27 Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía";

**CONSIDERANDO:** que el mismo fue aprobado por unanimidad por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el "Capítulo 27 Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía" del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**CAPITULO 27**

**Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía**

27.1. La composición de las bebidas alcohólicas destiladas deberá ajustarse a lo previsto en las normas UNIT para cada tipo de producto.

27.2. El Poder Ejecutivo publicará los números de las normas UNIT correspondientes.

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

**Decreto Nº 352/999**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 17/11/1999.**

Montevideo, 9 de noviembre de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificaciones de los Capítulos 6 (art. 6.1.8.) y 11 (art. 11.1.3. Secc. 2) del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el Artículo 6.1.8. del Capítulo 6 "Industrialización de Alimentos" el que quedará redactado de la siguiente forma:

6.1.8. Se autoriza la industrialización de alimentos en sótanos y subsuelos siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;
- b) la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;
- c) serán de fácil y seguro acceso;
- d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;
- e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;
- f) las ventanas serán fijas;
- g) el flujo de proceso deberá evitar posibles entrecruzamientos.

**Artículo 2º.-** Modifícase el Artículo 11.1.3. de la Secc. 1 del Capítulo 11, que quedará redactado de la siguiente forma:

11.1.3. Contarán con área para el lavado y desinfección de utensilios y equipo con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente; además de una piletta para uso exclusivo de lavado de manos.

Las piletas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) estarán construidas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
- b) estarán provistas de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante de agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm.;
- c) las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;
- d) el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes.

**Artículo 3º.-** Sustitúyese la Sección 2 del Capítulo 11 "Preparación y Servicio de Alimentos", la que quedará redactada de la siguiente forma:

**SECCION 2**

Características particulares de las empresas de preparación de alimentos (Restaurantes, casas de comidas, rotiserías, confiterías, pizzerías, parrilladas, cafés, bares y similares);

11.2.1. Se autoriza la instalación de las cocinas de estos establecimientos en sótanos o subsuelos siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 6.1.8. del presente reglamento.

11.2.2. Las cocinas deberán contar con:

- a) capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;

- b) piso impermeable, liso y de fácil limpieza;
- c) piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida;
- d) fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas;
- e) campanas construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores hacia el exterior de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos.  
Las campanas estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada: la altura de las chimeneas deberá sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;
- f) paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica competente;
- g) tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;
- h) las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos;
- i) los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;
- j) las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, gres, azulejos o materiales similares no porosos aptos a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
- k) todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. Para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

11.2.3. Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo 11.1.3.

11.2.4. Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

11.2.5. Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

11.2.6. Los alimentos que no necesitan refrigeración, se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

11.2.7. La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

**Artículo 4º**.- Comuníquese, publíquese.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

## Decreto N° 358/999

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 24/11/1999.

Montevideo, 16 de noviembre de 1999.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación e incorporación de definiciones generales, disposiciones y lista de aditivos para productos pesqueros;

**CONSIDERANDO:** que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto;

## EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

### DECRETA:

**Artículo 1º.**- Agrégase al Capítulo I- Disposiciones Generales, en su Sección 1- Definiciones, el artículo 1.1.738 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/94) que quedará redactado de la siguiente manera: "Alimento símil o sucedáneo es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento usual, por su textura, aroma, sabor, olor y color y que se utiliza como sustituto completo o parcial del alimento al que se parece".

**Artículo 2º.**- Modifícase en el Capítulo 14- Pescado y Productos Pesqueros, Sección 1- Productos Pesqueros y Sub-productos del artículo 14.1.1., que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 14.1.1.- Productos Pesqueros. Este grupo comprende los productos pesqueros y los productos pesqueros símil o sucedáneo. Se entiende por: a) Producto Pesquero. Son todos los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser considerados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos; b) Producto Pesquero símil o sucedáneo. Es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento pesquero usual, por su textura, aroma, sabor, olor y color que se utiliza como un sustituto completo o parcial del alimento al que se parece".

**Artículo 3º.**- Agrégase a la Sección 1- Disposiciones Generales- para productos pesqueros y subproductos de los artículos 14.1.21. y 14.1.22. que se redactarán de la siguiente manera:

"Artículo 14.1.21.- Se autoriza la elaboración de símiles o sucedáneos de productos pesqueros utilizando las técnicas que permite este Reglamento, así como los aditivos y colorantes que figuran en la lista General Positiva de Aditivos y Colorantes de este Decreto."

"Artículo 14.1.22.- En los productos elaborados a partir de langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar, tanto conservas como congelados, se autoriza la utilización del bisulfito y metabisulfito de sodio o potasio, en una concentración máxima de 30 ppm. Expresado en SO<sub>2</sub> (anhidrido sulfuroso), en el producto terminado".

**Artículo 4º.**- Agrégase a la lista positiva de aditivos alimentarios del Capítulo 14- del Reglamento Bromatológico Nacional, los siguientes ítems:

Nº Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. Máx. (mg./kg.)
210	Acido Benzoico	Caviar. Suceda- neos o símil de pescado	1000
221	Sulfito de Sodio	Conservas, Pro- ductos congela- dos, langostas, langostinos, ca- marones y can- grejos de mar.	5000 (P2O5)
222	Bisulfito de So- dio	Conservas, Pro- ductos congela- dos, langostas, langostinos, ca- marones y can- grejos de mar.	30 (SO <sub>2</sub> )
223	Metabisulfito de sodio	Conservas, Pro- ductos congela- dos, langostas, langostinos, ca- marones y can- grejos de mar.	30 (SO <sub>2</sub> )
224	Metabisulfito de potasio	Conservas, pro- ductos congela- dos, langostas, langostinos, ca- marones y can- grejos de mar	30 (SO <sub>2</sub> )
225	Sulfito de Potasio	Conservas. Pro- ductos congela- dos, langostas, langostinos, ca- marones y can- grejos de mar	30 (SO <sub>2</sub> )



Nº Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. Máx. (mg./kg.)
226	Sulfito de calcio	Conservas, Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO <sub>2</sub> )
227	Bisulfito de calcio	Conservas, Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO <sub>2</sub> )
228	Bisulfito de Potasio	Conservas, Productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar	30 (SO <sub>2</sub> )
450v	Potasio (tetra) Difosfato de, pirofosfato Neutro de	Atún en conserva; Sucedáneo o similares de pescado.	5000 (P2O <sub>5</sub> )
452 ii	Potasio, polifosfato de	Atún en conserva. Sucedáneo o similares de pescado	5000 (P2O <sub>5</sub> )

**Artículo 5º.-** Comuníquese. Publíquese.  
 FERNANDEZ FAINGOLD - RAUL BUSTOS - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - LUIS BREZZO.

**Artículo 2º.-** La vigencia del presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - GUILLERMO VALLES - SERGIO ABREU.**

MERCOSUR/GMC/RES N° 56/97

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93 y 19/94 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 30/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que habiéndose fijado en el apartado 2.2. del Anexo "Envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos" de la Resolución 19/94 que "Para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluídas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", la "Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos". Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre la "LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS".

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1 Para la fabricación de envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR, se deberán utilizar las sustancias incluídas en el Reglamento Técnico "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos", que figura en el anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 Lo establecido en el Art. 1 no se aplicará obligatoriamente a los alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países.

Art. 3 Las autoridades competentes encargadas de adoptar las medidas necesarias para la implementación de la presente Resolución en los Estados Partes del MERCOSUR son:

Argentina:

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.  
 Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

Ministerio de Salud y Acción Social.  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.  
 Instituto Nacional de Alimentos.

Brasil:

Ministério da Saúde.

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio.  
 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).  
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

**Decreto N° 164/000**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/06/2000.**

Montevideo, 31 de mayo de 2000.

**VISTO:** la resolución N° 56/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la División Control de Calidad del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos aprobado por la resolución N° 56/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo.



Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP).

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/VI/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

ANEXO

**REGLAMENTO TECNICO: LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

INTRODUCCION:

1.- Para la fabricación de envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos" y en los casos específicos en que lo menciona esta Reglamentación la "Lista Positiva de Polímeros y Resinas para envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos", es decir en el caso de las fibras sintéticas utilizadas como materias primas fibrosas, de los materiales plásticos usados como recubrimientos y de los usados como agentes de encolado interno y superficial. En todos los casos deberán cumplirse los límites de composición y de migración específica correspondientes, así como las restricciones de uso indicadas.

2.- La presente Lista Positiva contiene todas las materias primas permitidas para la fabricación de papeles, cartulinas y cartones en contacto con alimentos (se incluyen dentro de los mismos a las pulpas moldeadas), indicando en cada caso las restricciones correspondientes.

3.- La verificación de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes. Cuando aún no se hayan fijado los métodos oficiales MERCOSUR, se podrán utilizar provisoriamente métodos analíticos confiables y reproducibles (en portugués validados), que posean el límite de detección adecuado.

4.- En los casos en que determinados auxiliares del proceso de fabricación, estén sujetos a restricciones, los valores indicados se refieren siempre a la materia fibrosa seca, a menos que se indique otra especificación.

En el caso en que los valores indicados se refieran a producto (papel, cartulina o cartón) terminado se entenderá como producto terminado seco. Los porcentajes (%), salvo en el caso de grado de sustitución, se refieren a la relación masa sobre masa (% m/m).

5.- Cuando a los auxiliares del proceso de fabricación que se utilicen en la elaboración de papeles, cartulinas y cartones contemplados en estas exigencias se les ha asignado distintos límites según la función que desempeñen, los mismos no son acumulativos y cuando se usan para varias funciones, rige como valor máximo tolerable, el mayor de los límites indicados.

6.- El papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico (tipo pergamino vegetal/papel vegetal) deberá cumplir además de los requisitos establecidos para todos los materiales celulósicos, los que figuran al final de la Lista Positiva como (XIV).

7.- El papel destinado a la fabricación de saquitos (en portugués saches) para infusiones o para filtración en caliente deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR correspondiente.

8.- Los adhesivos utilizados para la unión de materiales celulósicos entre sí o con otro tipo de material, en la fabricación de envases y equipamientos en contacto con alimentos, deberán cumplir la Resolución MERCOSUR correspondiente.

**LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1. MATERIAS PRIMAS FIBROSAS:**

1.1. Fibras celulósicas de primer empleo, naturales (pastas celulósicas química, mecánica, semi-química, quimitermomecánica, termomecánica

y quimimecánica, blanqueadas, semiblanqueadas o no blanqueadas) o artificiales.

Se admite el empleo de antraquinona. No debe exceder en el producto terminado a 30 mg/kg (base seca).

1.2. Fibras sintéticas de primer uso: deberán cumplir las Resoluciones MERCOSUR GMC N° 87/93 y 95/94, correspondientes a envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

1.3. Fibras celulósicas provenientes del descarte dentro del marco de la producción industrial de envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos.

1.4. Fibras celulósicas provenientes de material reciclado, que cumplan con las exigencias descriptas en la Resolución MERCOSUR correspondiente a Material Celulósico Reciclado.

**2. MATERIAS PRIMAS NO FIBROSAS: (Cargas Minerales)**

Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua, inocuas para la salud.

2.1. Carbonato de calcio o magnesio.

2.2. Dióxido de silicio.

2.3. Silicatos de sodio, potasio, magnesio, calcio, aluminio y hierro y sus compuestos mixtos (incluso los minerales naturales como talco, caolín).

2.4. Sulfato de calcio.

2.5. Sulfoaluminato de calcio (blanco Satino).

2.6. Sulfato de bario: Bario soluble en HCL 0,1 N, máximo 0,01%.

2.7. Dióxido de titanio.

2.8. Oxido férrico.

**3. SUSTANCIAS AUXILIARES:**

3.1. Agentes de encolado interno y superficial:

3.1.1. Colofonia y "tall oil" refinado, y sus derivados con ácido maleico y/o fumárico y/o formaldehído: máximo 3% en relación al peso del producto terminado. (I)

3.1.2. Caseína, gelatina, proteínas de soja o de maíz, exentos de conservantes a base de boro.

3.1.3. Almidón: La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor a 50 mg/kg de almidón. Dentro del término almidón se incluyen las féculas.

3.1.3.1. Almidones y almidones modificados alimenticios: almidones degradados, eterificados, esterificados (inclusive fosfatados) y otros almidones, excluidos los almidones y productos amiláceos modificados con ácido bórico o sus compuestos.

3.1.3.2. Almidones y almidones alimenticios modificados (p. ej. catiónicos, anfotéricos), tratados con los reactivos abajo indicados y mientras que de dichos reactivos se utilicen cantidades menores que las especificadas o se cumplan los requisitos de composición del almidón establecidos:

a) persulfato de amonio: no exceder de 0,3% m/m. En almidones alcalinos no exceder de 0,6% m/m.

b) cloruro de (4-clorobuteno-2) trimetilamonio: no exceder de 5% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

c) clorhidrato de β-dictalamina-cloroetano: no exceder de 4% m/m.

d) metacrilato de dimetilaminoctilo: no exceder de 3% m/m.

e) dimetilol etilen urea: no exceder de 0,375% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

f) cloruro de 2,3-epoxipropiltrimetilamonio: no exceder 5% m/m.

g) óxido de etileno: no exceder de 3% m/m el peso de unidades derivadas del óxido de etileno en el almidón modificado.

h) ácido fosfórico (no exceder de 6% m/m) y urea (no exceder de 20% m/m).

El almidón así tratado deberá usarse sólo como agente de encolado interno y para fabricar envases destinados a entrar en contacto con los siguientes alimentos: productos lácteos y sus modificaciones, emulsiones de agua en aceite con bajo o alto tenor graso, aceites y grasas de bajo contenido de humedad, productos de panificación y sólidos secos con sustancias grasas o no en su superficie.

i) acetato de vinilo: para acetato de almidón, tratado además con este reactivo. Especificación del almidón: máximo 2,5% de grupos acetilo.

j) cloruro de 3-cloro-2-hidroxipropil-trimetilamonio o cloruro de glicidiltrimetilamonio. Especificación del almidón: Nitrógeno máximo 0,5% m/m y epiclорhidrina máximo 1 mg/kg.

k) óxido de propileno: para la obtención de éteres de almidón neutros.

Especificación del almidón: contenido de propilenclohidrina: máximo 1 mg/kg. grado de sustitución máximo 0,2%.

- l) acetato monoclorado: éteres aniónicos de almidón. Especificación del almidón: glicolato de sodio máximo 0,4%; grado de sustitución máximo: 0,08%.
- 3.1.4. Eteres de la celulosa.
- 3.1.5. Sal sódica de la carboximetilcelulosa técnicamente pura. Los agregados de glicolato de sodio deben eliminarse completamente durante la fabricación de papeles, cartulinas y cartones.
- 3.1.6. Alginatos, monogalactanos y éteres galactomanánicos (ver. 4.4.9.). Los éteres galactomanánicos podrán contener como máximo 5,0% de glicolato de sodio, siempre que el mismo sea totalmente eliminado en el proceso de fabricación de papeles, cartulinas y cartones.
- 3.1.7. Silicato de sodio y gel de alúmina.
- 3.1.8. Dispersiones de ceras microcristalinas y parafinas: máximo 2% con respecto al producto terminado, en la masa del papel o en superficie. Deberán cumplir los requisitos para parafinas de la Resolución MERCOSUR correspondiente a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.
- 3.1.9. Dispersiones de materiales plásticos (éstos deberán cumplir las reglamentaciones MERCOSUR GMC N° 87/93 y 95/94): máximo 1% en la masa y en superficie, referido a la sustancia seca de la dispersión, en relación al producto terminado. Para papeles estucados, máximo 4%.
- 3.1.10. Dímeros de alquilcetenos con longitud de cadena de los radicales alquílicos de C10 a C18: máximo en la masa 0,5% en relación al peso del producto terminado.
- 3.1.11. Productos de condensación de urea, melamina y ácido omega - aminocaproico con formaldehído: máximo 1,0% en el producto terminado. (I)
- 3.1.12. Sales sódicas y amónicas de polímeros mixtos de éster monoisopropílico del ácido maleico (aprox. 29%), ácido acrílico (aprox. 16%) y estireno (aprox. 59%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.
- 3.1.13. Sal amónica de un copolímero de anhídrido maleico, éster monoisopropílico de ácido maleico y drisobutileno: máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.
- 3.1.14. Sal amónica de un copolímero de estireno (aprox. 60%), ácido acrílico (aprox. 23%) y ácido maleico (aprox. 17%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.
- 3.1.15. Sal disódica de un polímero mixto de estireno (50%) y ácido maleico (50%): máximo 0,7% referido al peso del producto terminado seco.
- 3.1.16. Poliuretanos catiónicos solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, y N-metil dietanolamina o poliuretanos aniónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, ácido dimetilpropiónico y N-metil dietanolamina: Peso molecular medio 10000. Máximo 0,15% en relación al peso de fibra seca. (XII)
- 3.1.17. Poliuretano catiónico, soluble en agua, obtenido a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, y N-metil dietanolamina y reticulado con epíclorhidrina. Peso molecular medio: 100.000. Máximo: 0,6% en relación al peso de fibra seca. (II) (XII)
- 3.2. Agentes de retención y drenaje:
- 3.2.1. Poliacrilamida: máximo 0,1%. La poliacrilamida empleada debe contener como máximo 0,1% de monómero acrilamida.
- 3.2.2. Polietilenimina: máximo 0,5%. (IV)
- 3.2.3. Ácidos lignosulfónicos, así como sus sales de amonio, calcio, magnesio y sodio, como máximo: 1% en total.
- 3.2.4. Polialquilaminas y amidas catiónicas reticuladas: máximo en conjunto de los aditivos 3.2.4. a), b), c), d), e), f), g), h), i) y j): 4%.
- a) Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir de epíclorhidrina y diaminopropilmetilamina. (II)
- b) Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir de epíclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina. (II)
- c) Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epíclorhidrina o una mezcla de epíclorhidrina con amoníaco. (II)
- d) Resina poliamida-poliamina-epíclorhidrina sintetizada a partir de epíclorhidrina, éster dimetilico del ácido adípico y dietilentriamina. (II)
- e) Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir de epíclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina. (III)
- f) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de dicloroetano y una amida del ácido adípico, caprolactama y dietilentriamina.
- g) Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epíclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2%. (II)
- h) Resina poliamina-epíclorhidrina, sintetizada a partir de poliepíclorhidrina, dietilentriamina y una mezcla de epíclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2%. (II)

- i) Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir de epíclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2%. (III)
- j) Resina poliamida-poliamina-epíclorhidrina sintetizada a partir de epíclorhidrina, éster diMetílico del ácido adípico, éster diMetílico del ácido glutámico, gluconato diMetílico, dietilentriamina: máximo 2%. (II)
- k) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y dicloroetano: máximo 0,2%.
- l) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de etilendiamina, dietilentriamina, trietilentetramina, tetraetilenpentamina, pentaetilenhexamina, aminoetilpiperazina y 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.
- m) Resina poliamina-dicloroetano, sintetizada a partir de bis(3-aminopropil)-metilamina y 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.
- n) Resina poliamida-poliéteramina-epíclorhidrina sintetizada a partir de dietilentriamina, caprolactama, ácido adípico, polietilenglicol y epíclorhidrina: máximo 0,2%. (II)
- 3.2.5. Poliamidamina catiónica de alto peso molecular sintetizada a partir de trietilentetramina y ácido adípico con 15% de éter monoMetílico del dietilenglicol como diluyente o bien una mezcla de 70 partes de esta solución de poliamidamina con 30 partes de aceite de esperma sulfatado: máximo 0,2% calculado como poliamidamina.
- 3.2.6. a) Mezcla de:  
Resina poliamida-epíclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epíclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco (II), polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación del ácido xilolsulfónico, dihidroxidifenilsulfona y formaldehído (sales sódicas y amónicas): máximo 0,1% referido al papel seco. (I)
- b) Mezcla de:  
Resina poliamida-epíclorhidrina, preparada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epíclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco (II), polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación del ácido beta-naftolsulfónico, fenol y formaldehído, como sal sódica: máximo 0,06% referido al papel seco. (I)
- 3.2.7. Producto de la reacción de poli(acrilamida con formaldehído y dimetilamina: máximo 0,06% referido al producto terminado seco. El contenido residual de acrilamida monómero no debe superar el 0,1% en relación con el producto de la reacción de la poli(acrilamida con formaldehído y dimetilamina. En el extracto acuoso del producto terminado no debe detectarse dimetilamina. Límite de detección: 0.002 mg/dm<sup>2</sup>. (I)
- 3.2.8. Copolímero de N.N.N-trimetilamoniopropilacrilamida y acrilamida: máximo 0,05%. Contenido residual de acrilamida 0,05 mg/kg en el producto terminado.
- 3.2.9. Alquilarsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.
- 3.2.10. Dispersiones siliconadas de parafina: máximo 0,5%, referido a la sustancia seca de la dispersión. La silicona deberá responder a los requisitos especificados en 3.4.1.
- 3.2.11. Cloruro de polidimetildialilamonio: máximo 0,5%. La resina terminada tiene un contenido de nitrógeno de 8,66% +/- 0.4% sobre base seca y la viscosidad mínima en solución acuosa (40% m/m) de 1000 centipoises, usando un viscosímetro de Brookfield, modelo LVF, usando espina o rotor N° 3 a 30 r.p.m. El monómero residual no debe exceder el 1% m/m del polímero, base seca.
- 3.2.12. Dicloruro de poli (oxietilendimetiliminio) etilen (dimetiliminio) etileno: La solución del polímero sólido en agua destilada a 25 °C tiene una viscosidad reducida no menor a 0,15 decilitros/gramo (FDA 176.170). Sólo como agente de retención y drenaje y como máximo 0,1% m/m de las fibras secas del producto terminado. (XV)
- 3.2.13. Resina poliamina-epíclorhidrina sintetizada por la reacción de epíclorhidrina con N.N.N-tetrametiletildiamina y monometilamina, con un contenido de nitrógeno entre 11,6 y 14,8%, un contenido de cloro entre 20,8 y 26,4% y una viscosidad mínima en solución acuosa al 25% m/m, de 500 centipoises a 25 °C, determinada con un viscosímetro Brookfield de la serie LV, usando espina o rotor N° 2 a 12 r.p.m. Como máx: 0,12% en peso referido al peso de fibras secas del papel, cartón o cartulina terminados. (XV)
- 3.2.14. Goma guar modificada por el tratamiento con clorhidrato de β - dietilamino-cloroetano: sólo debe emplearse como agente de retención y drenaje. (XV)
- 3.2.15. Goma guar modificada por el tratamiento con cantidades inferiores al 25% m/m de cloruro de 2.3-epoxipropilmetilamonio: el producto terminado deberá tener un contenido máximo de 4.5% de cloro y 3% de

nitrógeno, una viscosidad mínima en solución acuosa al 1% en peso de 1000 centipoises a 25 °C, usando un viscosímetro de Brookfield de la serie RV, usando espina o rotor N° 4 a 20 r.p.m. No debe exceder a 0,15% en peso de las fibras secas. Se podrá utilizar un 0,3% m/m para papeles, cartulinas o cartones destinados a entrar en contacto con alimentos no alcohólicos y no grasos, incluyendo: los alimentos acuosos ácidos y no ácidos (que pueden contener sal y azúcar), inclusive las emulsiones de aceite en agua; productos húmedos de panadería que no contengan grasas o aceites en su superficie y los alimentos sólidos secos que no contengan grasas o aceites en su superficie. (XV)

3.3. Agentes dispersantes y de flotación.

De los aditivos auxiliares 3.3.1. a 3.3.9. se podrá usar como máximo 1% de cada uno pero el total no podrá exceder del 3%.

3.3.1. Polivinilpirrolidona: peso molecular mín. 11000.

3.3.2. Alquilsulfonatos (de C10 a C20).

3.3.3. Alquilarilsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.3.4. Sales alcalinas de ácidos fosfóricos predominantemente de condensación lineal (polifosfatos); el contenido de fosfatos condensados cíclicos (metafosfatos) no debe superar el 0,8%.

3.3.5. Eteres alquílicos de poliglicoles y/o éteres alquilfenólicos de poliglicoles con 6-12 grupos oxietilénicos.

3.3.6. Aceite de ricino sulfonado. Aceite de ricino sulfatado.

3.3.7. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído. (I)

3.3.8. Acido lignosulfónico y sus sales de calcio, magnesio, sodio y amonio.

3.3.9. Laurilsulfato de sodio.

3.3.10. Poliacrilato de sodio: máximo 0,5%.

3.3.11. Dioetilsulfosuccinato de sodio.

3.4. Antiespumantes:

3.4.1. Organopolisiloxanos con grupos metilos y/o fenilos (aceites de siliconas): máximo 0,1%.

Viscosidad a 20 °C no menor de 100 mm<sup>2</sup>.s-1

3.4.2. Tributilfosfato y/o triisobutilfosfato y/o trietilfosfato: máximo 0,1%.

3.4.3. Alcoholes alifáticos superiores (C8 a C26), incluso en forma emulsionada. Las soluciones acuosas con un contenido de 20-25% de estos agentes antiespumantes pueden contener adicionalmente como emulsionantes un máximo del 2% de parafinas líquidas y un total del 2% de alquil- y alquilariloxietilatos y sus ésteres del ácido sulfúrico. Las parafinas líquidas deberán cumplir las exigencias MERCOSUR, como aditivos alimentarios.

3.4.4. Esteres de ácidos grasos con alcoholes mono y polivalentes (C1-C18) y ésteres de ácidos grasos con polietilenglicol y polipropilenglicol.

3.4.5. Alquilsulfonamidas (C10 a C20).

3.4.6. Parafinas líquidas: máximo 0,1%. Deben cumplir las exigencias MERCOSUR como aditivos alimentarios.

3.4.7. Sílice. (XIII)

3.4.8. Triglicéridos grasos y los ácidos, alcoholes, dímeros, mono y diglicéridos derivados de: sebo bovino, grasa (manteca) de cerdo, aceites de: algodón, arroz, coco, maíz, maní, colza, linaza, palma, ricino, soja, mostaza, pescado y de esperma, y "tall oil". (XIII)

3.4.9. Productos de reacción de dimetil y metilhidrógeno siloxanos y siliconas con polietilenglicol-polipropilenglicol monoaliléter. (XIII)

3.4.10. Ceras de petróleo. Deberán cumplir las especificaciones de FDA 178.3710 o 178.3720 (XIII)

3.4.11. Aceite mineral. Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3620 (XIII)

3.4.12. Querosén. (XIII)

3.5. Agentes antimicrobianos

3.5.1. Hipoclorito de sodio, clorito de sodio, peróxido de sodio y de hidrógeno, sulfito ácido de sodio y ácido peroxiacético: máximo 0,1% referido a la fibra seca. El extracto del producto terminado no debe dar reacción positiva de hipoclorito, clorito, peróxido o sulfito. (\*)

3.5.2. Se puede utilizar también una solución acuosa al 0,15% de ésteres del ácido p-hidroxibenzoico (ésteres Metílico, etílico y n-propílico así como sus sales de sodio) en peróxido de hidrógeno (35% m/m): máx: 15 mg del éster por kg del envase terminado, el que no debe ejercer efecto conservante sobre el alimento envasado. No debe detectarse peróxidos en el extracto del producto terminado. (\*)

3.5.3. 1,4-Bis-(bromoacetoxi) buteno: en el extracto del producto terminado no debe detectarse más de 0,01 mg de bromo por dm<sup>2</sup>.

3.5.4. Disulfuro de tetrametiluram. (V) (\*)

3.5.5. 3,5-dimetil- tetrahidro-1,3,5-tiodiazin-2-tiona. (V) (\*)

3.5.6. 2-bromo-4-hidroxiacetofenona. (V) (\*)

3.5.7. Cianoditioimidocarbonato disódico y/o N-metil-ditiocarbamato de potasio. (VI) (\*)

3.5.8. Metilen-bis-tiocianato. (V) (\*)

3.5.9. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio y 2-mercapto-benzotiazol sódico: en el extracto del producto terminado no deben ser detectados ambos auxiliares así como sus productos de transformación en particular metiltiourca, N,N'-dimetil-tiourca y los ditiocarbamatos. (\*)

3.5.10. Hexafluorosilicato de sodio: en el extracto del producto terminado no se debe detectar iones fluoruro. (\*)

3.5.11. Cloruro del ácido 2-oxo-2(4-hidroxi-fenil)-acethidroxicámico. (V) (\*)

3.5.12 1-Bromo-3-cloro-5,5-dimetilhidantoína: máximo 0,04% respecto de fibra seca. No se debe detectar hipoclorito e hipobromito en el producto terminado. (\*)

3.5.13. 2-Bromo-2-nitropropanodiol-(1,3): máximo 0,003% referido a la fibra seca. (V) (\*)

3.5.14. a) mezcla de 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 3 partes) y 2 metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 1 parte): en total, máximo 0,0004% referido a la fibra seca o b) Mezcla de N,N'-dihidroximetilencarbamida: máximo 0,0125% referido a la fibra seca.

1,6-dihidroxi-2,5-dioxahexano: máximo 0,029% referido a la fibra seca.

5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00045% referido a la fibra seca y 2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00015% referido a la fibra seca.

En el extracto del producto terminado no se deberá detectar más de 1,0 mg de formaldehído/dm<sup>2</sup> y no más de 0.0005 mg/dm<sup>2</sup> de isotiazolinonas.

3.5.15. 2,2-Dibromo-3-nitrilo-propionamida: máximo 0,0045%, referido a las fibras secas. (V) (\*)

3.5.16. Mezcla de fenil-(2-cloro-2-ciano vinil)sulfona (aprox. 80%), fenil-(1,2-dicloro-2-ciano-vinil)sulfona (aprox. 10%) y 2-fenil-sulfonilpropionitrilo (aprox. 10%): máximo en total 0,001%, referido a las fibras secas. Estas sustancias y el producto de descomposición fenilsulfonilacetoneitrilo no deben ser detectables en el extracto del producto terminado. (\*)

3.5.17. 1,2-benzoisotiazolina-3-ona: máximo 0,15 mg/dm<sup>2</sup>. (V): límite de detección 5 µg/dm<sup>2</sup>.

3.5.18. 1,2-dibromo-2,4-dicianobutano, máximo 0,005% (V): límite de detección del método 0,6 µg/dm<sup>2</sup>.

3.5.19. 4,5-dicloro-(3H)-1,2-ditiol-3-ona: máximo 0,004%, referido a las fibras secas. (V): límite de detección 2,0 mg/kg.

3.5.20. β-bromo-β-nitrostireno, máximo 0,045%, referido a las fibras secas. (V): límite de detección: 0,06 mg/kg de producto terminado.

3.5.21. Glutardialdehído: máximo 2,5%. En 1 kg de producto terminado no se debe detectar más de 2 mg de glutardialdehído.

3.5.22. Cloruro de didecil-dimetil amonio: máximo 0,5% respecto a la fibra seca.

3.5.23. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio. (X)

3.5.24. Cloruro de N-alquil (C12-C18) dimetilbencilamonio. (X).

3.5.25. Dimetilditiocarbamato sódico o potásico. (X)

3.5.26. 2-tiocianometilbenzotiazol. (X)

3.6. Conservadores: Los conservadores 3.6.1. a 3.6.5. deben ser utilizados únicamente en las cantidades necesarias para proteger de su deterioro a las materias primas, los auxiliares de fabricación y los agentes de acabado del material de envasado. No se debe ejercer una acción conservadora sobre el alimento por el agregado de estas sustancias.

3.6.1. Acido sórbico.

3.6.2. Acido fórmico.

3.6.3. Esteres etílico y propílico del ácido p-hidroxibenzoico.

3.6.4. Acido benzoico.

3.6.5. Aducto de 70% de alcohol bencílico y 30% de formaldehído. (I)

3.6.6. Metaborato de Bario: Sólo para recubrimientos y para papeles, cartulinas y cartones destinados a entrar en contacto con alimentos sólidos secos.

3.7. Agentes estabilizantes (precipitantes), de fijación, apergaminantes y los demás no clasificados en 3.1. a 3.6.:

3.7.1. Sulfato de aluminio

3.7.2. Acido sulfúrico.

3.7.3. Formiato de aluminio.

3.7.4. Oxiclورو de aluminio.

3.7.5. Aluminato de sodio.

3.7.6. Tanino.

3.7.7. Productos de condensación de urea, diciandiamida y melamina con formaldehído: máximo 1,0%. (I)

3.7.8. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído: máximo 1,0% (I)

3.7.9. Sales sódicas del ácido etilendiaminotetracético, del ácido



**Apéndice Normativo**

- dietilentriaminopentacético y del ácido N-hidroxietilendiaminotriacético.
- 3.7.10. Amoníaco.
- 3.7.11. Carbonato, bicarbonato y fosfato de sodio.
- 3.7.12. Anhídrido carbónico (dióxido de carbono).
- 3.7.13. Hidróxido de sodio.
- 3.7.14. Acido glucónico.

**4. MEJORADORES ESPECIALES DEL PAPEL:**

- 4.1. Agentes que mejoran las propiedades mecánicas del papel húmedo:
  - 4.1.1. Glioxal: en el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,5 mg de glioxal/dm<sup>2</sup>.
  - 4.1.2. Resinas urea-formaldehído. (I)
  - 4.1.3. Resinas melamina-formaldehído. (I)
  - 4.1.4. Resinas urea-melamina-formaldehído. (I)
  - 4.1.5. Polialquilenamias y amidas catiónicas reticuladas (ver 3.2.4): máximo en total 4,0% m/m.
    - a) Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina (ver 3.2.4. a). (II)
    - b) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina (ver 3.2.4. b). (II)
    - c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco (ver 3.2.4. c) (II)
    - d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster diMetílico del ácido adípico y dietilentriamina (ver 3.2.4. d). (II)
    - e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida de ácido adípico y diaminopropilmetilamina. (II)
    - f) Resina poliamida-epiclorhidrina, obtenida de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% m/m. (III)
- 4.2. Agentes de retención de la humedad: de los aditivos 4.2.1. a 4.2.9.: máximo en total 7% m/m.
  - 4.2.1. Glicerina.
  - 4.2.2. Sorbitol, manitol, xilitol.
  - 4.2.3. Sacarosa, glucosa, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido (en portugués: xarope de açúcar invertido).
  - 4.2.4. Cloruro de sodio, cloruro de calcio.
  - 4.2.5. Polietilenglicol: contenido máximo de monoetilenglicol en el aditivo: 0,2% m/m.
  - 4.2.6. Urea.
  - 4.2.7. Nitrato de sodio, solamente en combinación con urea.
  - 4.2.8. Polipropilenglicol.
  - 4.2.9. Propilenglicol.
  - 4.2.10. Dioetilsulfosuccinato de sodio.
- 4.3. Materias colorantes y blanqueadores ópticos:
  - 4.3.1. Colorantes (en portugués: Pigmentos y Colorantes): se permitirán aquellos que cumplan con las Res. MERCOSUR GMC N° 56/92 y 28/93, en cuanto a límites de composición. No deben migrar al alimento y deberán cumplir con la reglamentación MERCOSUR específica.
  - 4.3.2. Blanqueadores ópticos: no deben migrar al alimento y deberán cumplir con la reglamentación MERCOSUR específica. En el caso de derivados sulfonados del estilbena: en la masa o en superficie máximo 0,3% m/m en relación al producto terminado.
- 4.4. Agentes de recubrimiento y mejoradores de superficie.
  - 4.4.1. Materiales plásticos (películas, revestimientos por extrusión, soluciones, lacas, dispersiones) que cumplan con las Resoluciones MERCOSUR correspondientes. En el caso de papeles, cartulinas y cartones recubiertos con plásticos y que conforme al uso determinado los alimentos sólo están en contacto con el recubrimiento de plástico y no puede tener lugar la migración de aditivos provenientes de los papeles, cartulinas y cartones, deberán responder únicamente a las exigencias para envases y equipamientos plásticos.
  - 4.4.2. Parafinas, ceras microcristalinas, poliolefinas y politerpenos de bajo peso molecular: deberán cumplir los requisitos de las Resoluciones MERCOSUR correspondientes a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.
  - 4.4.3. Alcohol polivinílico: viscosidad de la solución acuosa al 4% m/m a 20 °C no menor de 5 centipoises.
  - 4.4.4. Fosfato de bis(N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio con

- no más del 15% de fosfato de mono (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio, cumpliendo las siguientes condiciones:
    - \* El contenido de grupos alquilo de C8 de ambos compuestos debe ser mayor de 95%, referido al contenido total de grupos alquilo.
    - \* Los papeles, cartulinas y cartones tratados con estos compuestos no pueden ser puestos en contacto con alimentos alcohólicos.
    - \* Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas menores de 66° C, se permite como máximo 8,3 mg/dm<sup>2</sup> (correspondiente a 4,4 mg de flúor/dm<sup>2</sup>).
    - \* Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas mayores de 66° C, se permite como máximo 4,3 mg/dm<sup>2</sup> (correspondiente a 2,2 mg de flúor/dm<sup>2</sup>).
  - 4.4.5. Complejos de tricloruro de cromo con ácidos grasos saturados de cadena lineal de C14 y superiores: máximo 0,4 mg/dm<sup>2</sup> expresado en cromo.
    - En el extracto acuoso en frío de los productos terminados se podrá detectar como máximo 0,004 mg de cromo trivalente/dm<sup>2</sup> y no se deberá detectar cromo hexavalente. (\*)
  - 4.4.6. Sales de ácidos grasos (C12 a C20) de amonio, aluminio, calcio, potasio y sodio.
  - 4.4.7. Caseína (Ver 3.1.2.) y proteínas vegetales. La suma de las impurezas establecidas en (VII) no debe superar los 50 mg/kg. (IX)
  - 4.4.8. Almidones: se permitirán todos los almidones mencionados en 3.1.3., debiendo cumplir las especificaciones allí establecidas.
  - 4.4.9. Manogalactanos y éteres galactomanánicos (Ver 3.1.6.): La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. (IX) (XI)
  - 4.4.10. Sal sódica de la carboximetilcelulosa, pura:
    - La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. (IX) (XI)
  - 4.4.11. Metilcelulosa:
    - La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.
  - 4.4.12. Hidroxietilcelulosa:
    - La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.
  - 4.4.13. Alginatos:
    - La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.
  - 4.4.14. Goma xantán: Deberá cumplir las exigencias MERCOSUR como aditivo alimentario.
  - 4.4.15. Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua inocuas para la salud: Ver 2.1. a 2.7.
  - 4.4.16. Agentes antiespumantes: ver ítem 3.4.
  - 4.4.17. Agentes dispersantes: ver ítem 3.3.
- Texto correspondiente a las llamadas**
- (I) En el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1.0 mg de formaldehído/dm<sup>2</sup>.
  - (II) No debe detectarse epiclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/kg).
  - (III) No debe detectarse etilenimina ni epiclorhidrina (límite de detección de ambas sustancias 0,1 mg/kg).
  - (IV) No debe detectarse etilenimina (límite de detección: 0,1 mg/kg)
  - (V) Esta sustancia auxiliar no debe detectarse en el extracto del producto terminado.
  - (VI) Ambas sustancias auxiliares no deben ser detectadas en el extracto del producto terminado.
  - (VII) Estas sustancias podrán contener como máximo Arsénico: 3 mg/kg  
Plomo: 10 mg/kg  
Mercurio: 2 mg/kg  
Cadmio: 2 mg/kg
  - (VIII) Estas sustancias podrán contener como máximo:  
Zinc: 25 mg/kg  
Zinc y cobre sumados: 50 mg/kg
  - (IX) Estas exigencias corresponden únicamente a los agentes para mejoramiento y recubrimiento de superficie.

En el caso que estos agentes aparezcan en otro lugar de la presente reglamentación valen las exigencias allí establecidas.

- (X) Estos agentes deben ser agregados al agua de proceso usada en la producción de papel, cartulina y cartón y la cantidad utilizada no debe exceder la necesaria para lograr el efecto técnico deseado.
- (XI) Glicolato de sodio máximo 0,5% m/m.
- (XII) En la elaboración de poliuretanos se admite la utilización de como máximo 0,03% m/m de diacetato de butil estaño referido al agente de encolado. El papel podrá contener como máximo 0.3 µg/dm<sup>2</sup> de dicha sustancia. En el extracto del producto terminado no se deberán detectar aminas primarias aromáticas. (\*)
- (XIII) La cantidad de agente antiespumante agregado durante el proceso de manufactura no deberá exceder la cantidad necesaria para lograr el efecto técnico deseado.
- (XIV) Requisitos especiales para papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico: deberá responder a las siguientes características:
  - a) Acidez expresada en ácido sulfúrico máximo 0,02% m/m.
  - b) Humedad máximo 10,0% m/m.
  - c) Cenizas máximo 0,60% m/m.
  - d) Extracto acuoso máximo 1,50% m/m.
  - e) Sustancias reductoras (expresada en glucosa) máximo 0,20% m/m.
  - f) Arsénico como As, límite de composición: máximo 2 mg/kg. Cobre total como Cu, límite de composición: máximo 30 mg/kg. Cobre soluble en agua como Cu, límite de migración específica: máximo 10 mg/kg. Hierro total como Fe, límite de composición: máximo 70 mg/kg. Hierro soluble en agua como Fe, límite de migración específica: máximo 15 mg/kg. Plomo como Pb, límite de composición: máximo 20 mg/kg.
  - g) Formaldehído. (I)
  - h) Acido bórico y otros antisépticos, no detectables. (\*)
- (XV) Debe ser empleado antes de la operación de la formación de la hoja.
- (\*) Deber ser fijado el límite de detección.

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en materia de alimentos expresa que corresponde mantener actualizadas las Listas Positivas de Aditivos Alimentarios, de acuerdo a lo establecido por los Reglamentos Técnicos MERCOSUR al respecto;

II) lo informado por la División Jurídico-Notarial;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Deróganse todos los ítems de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS del Capítulo 18 - Alimentos Farináceos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994) correspondientes a alimentos definidos en la Sección I, Cereales; Sección 2, Harinas y almidones y Sección 4, Productos de fideería, así como estos mismos ítems de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, anexo 11, artículo 3.5.2 del Capítulo 3 del citado Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 2º.-** La Lista mencionada en el artículo 1º quedará designada como LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES que figura en el Anexo II de la Resolución GMC No. 141/96, que se adjunta y forma parte del presente Decreto y se incorporará al Capítulo 18 y al Anexo 11, Artículo 3.5.2 del Capítulo 3 del Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3º.-** Deróganse todos los ítems de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS del Capítulo 23 - Sal, Condimentos y Salsas del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994).

**Artículo 4º.-** La Lista mencionada en el artículo 3º quedará designada como LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS que figura en el Anexo III de la Resolución GMC No. 141/96 que se considera parte integrante del presente Decreto y se incorporará al Capítulo 23 y al Anexo 11, Artículo 3.5.2 del Capítulo 3 del Decreto No. 315/994.

**Artículo 5º.-** Deróganse todos los ítems de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS del Capítulo 25 - Aguas y bebidas sin alcohol, correspondientes a alimentos definidos en la Sección 2, Bebidas sin alcohol del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), así como estos mismos ítems de la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, Anexo 11, artículo 3.5.2 del Capítulo 3 del citado Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 6º.-** La Lista mencionada en el artículo 5º quedará designada como LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A BEBIDAS NO ALCOHOLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS que figura en el Anexo IV de la Resolución GMC No. 141/96, que se considera parte integrante del presente Decreto y se incorporará al Capítulo 25 y al Anexo 11, artículo 3.5.2 del Capítulo 3 del Decreto No. 315/994.

**Artículo 7º.-** Comuníquese, publíquese.  
**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto N° 276/000**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 5/10/2000.

Montevideo, 27 de setiembre de 2000.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**ANEXO II**

**TRIBUIÇÃO DE ADITIVOS  
 GRUPO 6. CEREAIS E PRODUTOS A BASE DE CEREAIS.**

**ANEXO II**

**ASIGNACION DE ADITIVOS  
 GRUPO 6 CEREALES Y PRODUCTOS DE/Y A BASE DE CEREALES**

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>6.1. Cereales procesados</b>		
	ANTIAGLUTINANTE	
553iii	Talco	0,5



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIOXIDANTE	220
	Azufre dióxido	0,04
	GLASEANTE	
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,03
<b>6.2. Alimentos a base de cereales</b> [incluye -entre otros- productos extrudados, expandidos y laminados (cereales para desayuno), barras de cereales, granola, alimentos en polvo a base de cereales].		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,01
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre dióxido	0,04
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE / SABORIZANTE	qs
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,025
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,025
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
127	Entrosina	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,025
131	Azul Patente V	0,01
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,01
133	Azul Brillante FCF	0,01
140i	Clorofila	qs
140ii	Clorofilina	qs
141i	Clorofila Cúprica	qs
141ii	Clorofilina Cúprica	qs
143	Verde Indeleble / Fast Green / Verde Rápido	0,005
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,0025 (como bixina)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
161g	Cantaxantina	0,005
162	Rojo de Remolacha / Betaina	0,02
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	0,02
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosf	0,5 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,5 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,5 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,5 (como P2O5)
<b>AGENTE DE FIRMEZA / TEXTURIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,5 (como P2O5)
<b>6.3. Harinas</b>		
<b>6.3.1. Harina de trigo</b>		
<b>MEJORADOR DE HARINA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
<b>6.3. Harinas</b>		
<b>6.3.2. Harina de trigo leudante</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335 i	Sodio, -(mono) tartrato de	0,5
335 ii	Sodio, -(di) tartrato de	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336 ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	<b>MEJORADOR DE HARINA</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio- (mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
	<b>LEUDANTE QUIMICO</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450 vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
	<b>6.3. Harinas</b>	
	<b>6.3.3. Harinas de trigo acondicionadas</b> ( <i>harinas de trigo con agregado de aditivos, excepto harinas de trigo leudantes, las que se indican en 6.3.2</i> )	
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
	<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
<i>Se autorizan los siguientes antioxidantes solo para harinas acondicionadas de uso industrial</i>		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
CONSERVADOR		
<i>Solo para harinas acondicionadas de uso industrial</i>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estaroil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estaroil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>MEJORADOR DE HARINA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341ii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio- (mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
<b>LEUDANTE QUIMICO</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
<b>6.3. Harinas</b>		
<b>6.3.4. Premezclas en base a harinas de trigo (harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)
<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio, Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio- (mono) Ortofosfato	2,0(como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
<b>ANTIAGLUTINANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<i>Se autorizan los siguientes antioxidantes solo para premezclas de uso industrial</i>		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
CONSERVADOR		
<i>Solo para premezclas de uso industrial</i>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,5 sobre producto seco
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	<b>MEJORADOR DE HARINA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
	<b>LEUDANTE QUIMICO</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Alumino y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
<b>6.3. Harinas</b>		
<b>6.3.5. Otras harinas de cereales</b>		
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
<b>6.4.1. Pastas secas</b>		
<b>6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros.</b>		
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>	
100i	Curcumina	0,05
160a (i)	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	qs
160a (ii)	Carotenos (extractos naturales)	qs
160b	Rocú/Annato/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
	<b>EMULSIONANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietileno(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietileno (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietileno (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietileno (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietileno (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietileno (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.1. Pastas secas</b>		
<b>6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros</b>		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140 (i)	Clorofila	qs
140 (ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.1. Pastas secas</b>		
<b>6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros.</b>		
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>		
100i	Curcumina	0,05
160a (i)	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	qs
160a (ii)	Carotenos (extractos naturales)	qs
160b	Rocú/Annato/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Pripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.1. Pastas secas</b>		
<b>6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros vegetales.</b>		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101 (i)	Riboflavina	qs
101 (ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140 (i)	Clorofila	qs
140 (ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1.2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>6.4.1. Pastas secas</b>	
	<b>6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo con relleno</b>	
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.1. Pastas secas</b>		
<b>6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo con relleno</b>		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101 (i)	Riboflavina	qs
101 (ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140 (i)	Clorofila	qs
140 (ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéricos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéricos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.2. Pastas frescas</b>		
<b>6.4.2.2. Pastas de corta duración (hasta 48 h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no</b>		
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
101 (i)	Riboflavina	qs
101 (ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140 (i)	Clorofila	qs
140 (ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.2. Pastas frescas</b>		
<b>6.4.2.3. Pastas de larga duración (mayor que 48 h), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.</b>		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán-Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.4.2. Pastas frescas</b>		
<b>6.4.2.4. Pastas de larga duración (mayor que 48 h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.</b>		
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>		
100i	Curcumina	0,05
101 (i)	Riboflavinas	qs
101 (ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140 (i)	Clorofila	qs
140 (ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>6.5. Masas para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxitilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio- (mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
	LEUDANTE QUIMICO	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
	RESALTADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>6.6. Masas para pizza</b>	
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<i>Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solamente para pizza precocida y envasada para venta por menor.</i>		
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitán Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitán Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitán Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
	MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio- (mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	LEUDANTE QUIMICO	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
	RESALTADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs

ANEXO III

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

GRUPO 13. MOLHOS CONDIMENTOS E TEMPEROS

ANEXO III		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>13.1. Condimentos vegetales o especias</b>		
	ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0
<b>13.2. Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)</b>		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
1001i	Curcumina	0,05

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCION / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán triestearato	0,5
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2-Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	<b>ESPESANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2-Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	<b>EXALTADOR DEL SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>SECUESTRANTE</b>	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
	<b>13.3. Mayonesa</b>	
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
334	Acido Tartárico	0,5
	<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	<b>AROMATIZANTES/SABORIZANTES</b>	
	<b>COLORANTES</b>	
100i	Curcumina	0,01
140i	Clorofila	0,05
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	0,01
160a(ii)	Carotenos: Extractos naturales	0,01
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucú, Rocú	0,001
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del AcidoBeta-Apo-8'-Carotenoico	0,01
162	Rojo de Remolacha / Betaína	0,05

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ac. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	0,1
402	Potasio Alginato	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	0,1
412	Goma Guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	0,1
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	0,1
440	Pectina/Pectina Amidada	0,1
460i	Celulosa Microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	0,1
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
<b>13.4. Salsas no emulsionadas</b>		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	<b>COLORANTE</b> (excepto para salsas de tomate o a base de tomate)	
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
	<b>ESPESANTES</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	<b>ESTABILIZANTES</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,1
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	0,3
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2-Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	0,25
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,25
491	Sorbitán Monoestearato	0,4
492	Sorbitán Triestearato	0,4
494	Sorbitán Monooleato	0,4
495	Sorbitán Monopalmitato	0,4
	<b>EXALTADOR DEL SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AGENTE DE FIRMEZA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	GELIFICANTES	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
<b>13.5. Ketchup</b>		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	AROMATIZANTES/SABORIZANTES	
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	EXALTADOR DEL SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
<b>13.6. Mostaza de mesa</b>		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTES	
100i	Curcumina	0,03
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	0,03
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,03
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,03
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,03
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,03
161b	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1
481	Sodio Estearoil Lactato	0,25
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	0,25
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>13.7. Salsas deshidratadas</b>		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil-Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil-Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
141(ii)	Clorofilina	qs
141(i)?	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác. benzoico)
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán triestearato	0,5
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2-Propilenglicol	
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>ESPELANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán triestearato	0,5
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil- tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2-Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>EXALTADOR DEL SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>SECUESTRANTE</b>		
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina	0,0075
<b>13.8. Condimentos preparados</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
	<b>ANTIAGLUTINANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>COLORANTE</b>	
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>ESPESANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>EXALTADOR DEL SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>GELIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
<b>13.9. Sal y sales adicionadas</b>		
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
470i	Magnesio Estearato, compuesto	2,0
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	EXALTADOR DEL SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

ANEXO IV

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

GRUPO 16. BEBIDAS

SUBGRUPO 16.2. BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS:

16.2.2. BEBIDAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS.

16.2.3. PREPARADOS LIQUIDOS PARA PREPARO DE BEBIDAS GASEIFICADAS (PARA USO INDUSTRIAL) E NÃO GASEIFICADAS.

16.2.4. POS PARA PREPARO DE BEBIDAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS.

ANEXO IV		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
GRUPO 16. BEBIDAS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 ml
<b>16.2.</b>	<b>Bebidas analcohólicas</b>	
<b>16.2.2.</b>	<b>Bebidas no gasificadas y gasificadas</b>	
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido; Potasio- (mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)

Apéndice Normativo

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,01
305	Ascorbil Estearato	0,01
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0,01
101 i	Riboflavina	qs
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,01
110	Amarillo Ocaso	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,01
123	Amaranto	0,005
124	Rojo Punzó	0,005
127	Eritrosina	0,001
129	Rojo Allura	0,01
131	Azul patente	0,005
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,01
133	Azul Brillante	0,01
140(i)	Clorofilas	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF.	0,005
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,005
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,01
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,01
161b	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	qs
171	Oxido de Titanio	qs
	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
200	Acido Sórbico	0,03 bebidas con gas
201	Sodio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
202	Potasio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
203	Calcio Sorbato	0,03 (como ác. sórbico), con gas
200	Acido Sórbico	0,08 bebidas sin gas
201	Sodio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
202	Potasio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
203	Calcio Sorbato	0,08 (como ác. sórbico), sin gas
210	Acido Benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
212	Potasio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
216	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,03
217	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Na Propilparabeno	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	0,004 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,004 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,004 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,004 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,004 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,004 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,004 (como SO2)
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,03
443	Aceites Vegetales Bromados, Aceites Brominados	0,0015
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	0,03
445ii	Esteres Glicéridos de la Colofonia	0,01
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos en Ac. Diacetil-tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ac. Grasos con sacarosa	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,001
<b>EXALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
958	Glicirricina	0,005
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>SECUESTRANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
<b>16.2. Bebidas analcohólicas</b>		
<b>16.2.3. Preparados líquidos para obtener bebidas gasificadas (para uso industrial) y no gasificadas</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2. y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.		
<b>16.2. Bebidas analcohólicas</b>		
<b>16.2.4. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
<b>ANTIAGLUTINANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0

## Decreto N° 307/000

(\* Publicado en el Diario Oficial el 31/10/2000.

Montevideo, 24 de octubre de 2000.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del artículo 19.3.69 - Alimentos Azucarados del citado Reglamento,

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modifícase el artículo 19.3.69 del Capítulo 19 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 19.3.69.- Se admite la coloración de los vegetales confitados definidos en el artículo 19.3.66 con los colorantes de la lista general de este Reglamento.

**Artículo 2°.-** Comuníquese. Publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

VI) que resulta necesaria la coordinación adecuada a efectos de otorgar el debido contralor y otorgar una rápida respuesta a las exigencias cambiantes de los mercados de exportación;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley N° 3.606 de 13 de abril de 1910, Ley N° 16.736 de 5 de enero de 1996, Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994 y Decreto 24/998 de 28 de enero de 1998, Ley N° 16.671 de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos Ronda Uruguay) y a la opinión favorable del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** La Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) será el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos quien deberá controlar, supervisar, verificar y auditar el cumplimiento de la normativa vigente, a los efectos de garantizar la sanidad, higiene e inocuidad de la leche y los productos lácteos.

**Artículo 2°.-** El sistema se basará en esquemas de autocontrol que serán desarrollados por las empresas industrializadoras y aprobados y supervisados por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la forma prevista en el artículo siguiente.

**Artículo 3°.-** La Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) podrá asignar tareas de habilitación, inspección, aprobación y supervisión a instituciones u organizaciones debidamente habilitadas y registradas por la referida autoridad, quien deberá a su vez, supervisar y auditar los servicios que dichas instituciones u organizaciones presten.

**Artículo 4°.-** Todos los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento, transformación, almacenamiento, el transporte y el embarque, así como todas aquellas empresas o personas que desarrollan actividades industriales y afines a los productos lácteos, deberán ser habilitados por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la forma prevista en el Artículo 3°, y estarán sujetos a la normativa que el Poder Ejecutivo determine para garantizar la sanidad, higiene e inocuidad de la leche y los productos lácteos.

**Artículo 5°.-** Será competencia de la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) emitir los Certificados Sanitarios Internacionales que acompañen las exportaciones de leche y productos lácteos. Dichos certificados contemplarán aspectos relacionados con la salud pública y la sanidad animal. Recibida la información de las organizaciones responsables de las tareas asignadas en el Artículo 3°, los certificados se otorgarán dentro de las siguientes 48 horas.

**Artículo 6°.-** El Poder Ejecutivo aprobará el Reglamento de Control de Sanidad, Higiene e Inocuidad de Leche y Productos Lácteos, donde se establecerán las normas técnicas que regirán en esta área.

**Artículo 7°.-** Comuníquese, publíquese, etc.

**BATLLE - GONZALO GONZALEZ - DIDIER OPERTTI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - LUIS FRASCHINI.**

## Decreto N° 368/000

(\* Publicado en el Diario Oficial el 19/12/2000.

Montevideo, 11 de diciembre de 2000.

**VISTO:** la necesidad de adecuar los aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos;

**RESULTANDO:** I) que el país ha consolidado a lo largo de los años una presencia importante en el mercado internacional con sus productos lácteos en base a la calidad de su producción;

II) que dentro de los cometidos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, comprende el asegurar las condiciones de sanidad, higiene e inocuidad de los productos de origen animal en el ámbito nacional y el acceso a los mercados internacionales;

**CONSIDERANDO:** I) conveniente actualizar el sistema de control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos, que otorguen garantías para los consumidores nacionales y extranjeros;

II) la tendencia internacional a sistemas de autocontrol, que propenden al establecimiento generalizado de sistemas de control de puntos críticos (HACCP);

III) la necesidad de asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las organizaciones internacionales, tales como Oficina Internacional de Epizootias (OIE), el CODEX Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial de Comercio, de los cuales el país es signatario;

IV) que las normas legales y reglamentarias vigentes en esta materia establecen competencias concurrentes y complementarias entre distintas reparticiones del Estado;

V) que la presencia concomitante de varios organismos es el fruto de la especificidad técnica requerida por las distintas fases de los procesos productivos involucrados;

## Decreto N° 19/001

(\* Publicado en el Diario Oficial el 30/01/2001.

Montevideo, 23 de enero de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación de la Resolución G.M.C. N° 53/98 -Reglamento Técnico Mercosur- "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 5. Confituras (Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrone, Productos de Cacao y Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros productos similares)";



**CONSIDERANDO:** que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial no encuentran objeciones que formular a lo solicitado recomendando el dictado del nuevo Decreto modificativo;

**ATENTO:** a lo dispuesto por el artículo 2º concordantes y modificativos de la Ley Nº 9.202 -Orgánica de Salud Pública- del 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporáse al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994), la Resolución G.M.C. Nº 53/98, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo, sobre -Reglamento Técnico Mercosur- "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 5. Confituras (Caramelos, Pastillas, Confités, Chicles, Turrone, Productos de Cacao y Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros productos similares)".

**Artículo 2º.-** Derógase en su totalidad, la Lista Positiva de Aditivos del Capítulo 19, del mencionado Reglamento, la que queda sustituida por los ítems de la Resolución Nº 53/98 que se detallan:

- 5.1.- caramelos, pastillas, confites y similares.
- 5.2.- goma de mascar o chicle.
- 5.3.- turrone, mazapanes y pastas de semillas comestibles con o sin azúcares.
- 5.8.- baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.
- 5.9.- rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.

**Artículo 3º.-** Modifícase el artículo 19.3.32 del citado Decreto Nº 315/994 que quedará redactado de la siguiente manera:

"Se podrá incorporar a las confituras, los aromatizantes/saborizantes comprendidos en las listas generales correspondientes. Los demás aditivos alimentarios a utilizar serán los que se establecen en la lista positiva correspondiente".

**Artículo 4º.-** Derógase la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 21 -Cacao y derivados-, del Decreto Nº 315/994, los que se sustituyen por los ítems de la Resolución G.M.C. 53/98, que se detallan:

- 5.4.- Productos de cacao.
- 5.5.- Alimentos con cacao para la preparación de bebidas.
- 5.6.- Chocolates.
- 5.7.- Bombones.

**Artículo 5º.-** Deróganse los ítems correspondientes a los productos alimentarios a que refieren los artículos 2 y 4 de este Decreto, de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Anexo 11 (artículo 3.5.2.) del Capítulo 3 -Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional- Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 6º.-** Comuníquese, etc.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSON - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**MERCOSUR/GMC/RES Nº 53/98**

**REGLAMENTO TECNICO "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 5, CONFITURAS (CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES, CHICLES, TURRONES, PRODUCTOS DE CACAO Y PRODUCTOS CON CACAO, CHOCOLATES, BOMBONES, BAÑOS RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES)".**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 56/97 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos"

**CONSIDERANDO:** Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 5, Confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrone, productos de cacao y productos con cacao, chocolates, bombones, baños rellenos y otros productos similares).

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1 -** Aprobar el Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 5, Confituras (Caramelos, Pastillas, Confités, Chicles, Turrone, Productos de Cacao y con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños Rellenos y otros Productos Similares)", en sus versiones en español y portugués, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2 -** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

**ARGENTINA:**

- Ministerio de Salud y Acción Social.
- 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.
- Secretaria de Vigilância Sanitária.
- Ministério da Agricultura e do Abastecimento.
- Secretaria de Defesa Agropecuária.

**PARAGUAY:**

- Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

**URUGUAY:**

- Ministerio de Salud Pública.
- Ministerio de Industria, Energía y Minería.
- Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

**Art. 3 -** El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art. 4 -** Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

**XXXII GMC - Rio de Janeiro, 8/XII/98**

**ANEXO  
ASIGNACION DE ADITIVOS  
CATEGORIA 5. CONFITURAS  
(Caramelos, Pastillas, Confités, Chicles, Turrone, Productos de Cacao,  
Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños, Rellenos y otros Productos Similares)**

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>5.1. CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES</b>		
<b>5.1.1. Caramelos</b>		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.1. CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES</b>		
<b>5.1.1. Caramelos</b>		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprica/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>5.1. CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES</b>		
<b>5.1.1. Caramelos</b>		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic.- de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-Tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa.	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>5.1. CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES Y SIMILARES</b>		
<b>5.1.1. Caramelos</b>		
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
405	Propilenglicol Alginato	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Molooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-Tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	<b>GELIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	<b>GLASEANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	<b>HUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.1.2. Pastillas</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	<b>ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	quantum satis
<b>5.1.2. Pastillas</b>		
	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101iii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>5.1.2. Pastillas</b>		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
<b>5.1.3. Confites</b>		
<i>Además de los aditivos listados a continuación podrán encontrarse:</i>		
<i>a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento</i>		
<i>definido; y b) los aditivos indicados en 5.9, para otros rellenos.</i>		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.1.3. Confites</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green / Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I-Simple	quantum satis
150b	Caramelo II-Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III-Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV-Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
173	Aluminio (solo para superficie)	quantum satis
174	Plata (solo para superficie)	quantum satis
175	Oro (solo para superficie)	quantum satis
<b>5.1.3. Confites</b>		
<b>EMULSIONANTE</b>		

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
470i	Magnesio Estearato	1,0
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.1.4. Caramelos de Goma, Pastillas de Goma y Jaleas de Fantasía</b>		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
335	Acido Adípico	1,0
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
AROMATIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE</b>		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>5.1.4. Caramelos de Goma, Pastillas de Goma y Jaleas de Fantasía</b>		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,05
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE</b>		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02
305	Ascorbil Estearato	0,02
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,02
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,02
310	Propil Galato	0,04
319	Ter-Butil Hidroquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,04
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01
	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	quantum satis
<b>5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE</b>		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160b	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE</b>		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac.Gr. con Ac.Diacetil-Tartárico	0,5
473	Est.gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,2
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
<b>5.2. GOMA DE MASCAR O CHICLE</b>		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
34.1ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
132	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,5
136	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac.Gr. con Ac.Diacetil-Tartárico	0,5
473	Est.gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,2
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
EXALTADOR DEL SABOR		
951	Aspartamo	0,25
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	SECUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico	0,01
386	Sodio-(di) EDTA	0,01
<b>5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON o SIN AZUCARES.</b>		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES CON o SIN AZUCARES.</b>		
	COLORANTE	
<i>No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares.</i>		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101ii	Riboflavina	quantum satis
101iii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,010
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico de Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES</b>		
<b>CON o SIN AZUCARES.</b>		
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac.Gr. con Ac.Diacetil-Tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>5.3. TURRONES, MAZAPANES y PASTAS de SEMILLAS COMESTIBLES</b>		
<b>CON o SIN AZUCARES.</b>		
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-Tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>GLASEANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.4 PRODUCTOS DE CACAO</b>		
<b>5.4.1. Masa de Cacao y Torta de Cacao</b>		
<i>No se autoriza el uso de aditivos</i>		
<b>5.4.2. Masa de Cacao Alcalinizada y Torta de Cacao Alcalinizada</b>		
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
<b>5.4.3. Manteca de Cacao</b>		
<i>No se autoriza el uso de aditivos</i>		
<b>5.4.4. Cacao en Polvo y Cacao en Polvo con Azúcares</b>		

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	quantum satis
	<i>Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate</i>	
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
<b>5.4. PRODUCTOS DE CACAO</b>		
<b>5.4.5. Cacao en Polvo Alcalinizado y Cacao en Polvo Alcalinizado con Azúcares</b>		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	quantum satis
	<i>Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate</i>	
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
<b>5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS</b>		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<i>Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate</i>		
<b>5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS</b>		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-Tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.5. ALIMENTOS CON CACAO PARA PREPARACION DE BEBIDAS</b>		
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	<b>HUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.6. CHOCOLATES</b>		
<b>5.6.1. Chocolates y Coberturas de Chocolate.</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
330	Acido Cítrico	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<i>Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate</i>		
	<b>EMULSIONANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
435	Polixietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
	<b>GLASEANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
	<b>HUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.6.2. Chocolates Rellenos y Coberturas de Chocolates Rellenas</b>		
<i>Además de los aditivos listados en 5.6.1 podrán encontrarse: a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y b) los aditivos indicados en 5.9, para otros rellenos.</i>		
<b>5.6.3. Chocolates y Coberturas de Chocolate con Ingredientes</b>		
<i>Además de los aditivos listados en 5.6.1. podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.</i>		
<b>5.7. BOMBONES</b>		
<b>5.7.1. Bombones de chocolate y bombones con chocolate.</b>		
<i>Además de los aditivos listados en 5.6.1 podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes y rellenos utilizados.</i>		

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>5.7. BOMBONES</b>		
<b>5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)</b>		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adipico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.7. BOMBONES</b>		
<b>5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)</b>		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5' -Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,0005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,0030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/ Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	<b>5.7. BOMBONES</b>	
	<b>5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)</b>	
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa.	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	<b>ESPESANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,15
	<b>5.7. BOMBONES</b>	
	<b>5.7.2. Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)</b>	
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	-0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	<b>GELIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
	<b>GLASEANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	<b>HUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
520	Propilenglicol	0,10
	<b>5.8.BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>	
	<b>5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.</b>	
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	1,0
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339ii	Sodio-(di)Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,3 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,3 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,3 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>		
<b>5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.</b>		
	COLORANTE	
<i>Solamente para baños para recubrimiento. No se autoriza para los baños de repostería que contienen cacao, cuando se denominan baños de repostería con cacao.</i>		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,050
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,050
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,050
122	Azorrubina	0,030
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,050
131	Azul Patente V	0,050
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,050
133	Azul Brillante FCF	0,050
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,02 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,03
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>		
<b>5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.</b>		
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
<b>5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>		
<b>5.8.1. Baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres, listos para su uso.</b>		
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	1,0
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de pliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	<b>HUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.8. BAÑOS DE REPOSTERIA Y OTROS BAÑOS Y JARABES PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>		
<b>5.8.2. Polvos para preparar baños de repostería y otros baños y jarabes para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.</b>		
<i>Se admiten las mismas funciones que para 5.8.1, excepto conservadores; los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para la categoría 5.8.1.</i>		
<i>Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:</i>		
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)
<b>5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>		
<b>5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	quantum satis
	<b>5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>	
	<b>5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y</b>	
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	<b>5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES.</b>	
	<b>5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y</b>	
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil. tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>5.9. RELLENOS PARA HELADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA, CONFITURAS Y POSTRES,</b>		
<b>5.9.1. Rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres listos para su uso</b>		
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
400	Propilenglicol Alginato	0,5
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetyl-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato,Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
<b>5.9.2. Polvos para preparar rellenos para helados, productos de panificación y galletería, confituras y postres.</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 5.9.1., excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para la categoría 5.9.1. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
	ANTIAGLUTINANTES/ANTIHUMECTANTES	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

## Decreto N° 21/001

(\* Publicado en el Diario Oficial el 30/01/2001.

Montevideo, 23 de enero de 2001.

**VISTO:** la resolución MERCOSUR/GMC/N° 50/97, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido por el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado de la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo preceptuado por los artículos 1° y siguientes de la Ley N° 9.202 -Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Incorpórase la resolución MERCOSUR/GMC/N° 50/97

"Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería" al Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional).

**Artículo 2°.-** Derógase la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 18, Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 3°.-** Deróganse de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11, del artículo 3.5.2 todos los ítems relativos a los productos de panificación y galletería.

**Artículo 4°.-** Modifícase el artículo 18.3.53 del citado Reglamento el que quedará redactado de la siguiente manera:

"18.3.53- los productos panificados comprendidos en esta Sección, podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la Lista Positiva establecida en el Reglamento Técnico Mercosur".

**Artículo 5°.-** Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

**Artículo 6°.-** Comuníquese, etc.

BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.

MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97

REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto la



## Apéndice Normativo

Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 62/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que es necesario fijar la asignación de aditivos a la categoría 7, Productos de panificación y galletería.

Que la armonización del Reglamento Técnico tenderá a eliminar los obstáculos que generen diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los distintos Estados Partes.

### EL GRUPO MERCADO COMUN

#### RESUELVE:

**Art. 1** - Aprobar el "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería" que consta como Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2** - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución por intermedio de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social.  
ANMAT - INAL (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.). Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Brasil:

Ministério da Saúde (MS)/ Secretaria de Vigilância Sanitária.  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA).

Paraguay Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

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

**Art. 3** - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 13/VI/98.

XXVIII GMC - Montevideo 13/XII/97

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORIA 7. PRODUCTOS DE PANIFICACION y GALLETERIA		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>7.1. PANES listos para consumo y semilistos.</b>		
<b>7.1.1. Panes con levadura</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido tartárico	0,5
338	Acido fosfórico	2,0 (como P2O5)
<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
354	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
354i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
<b>7.1. PANES listos para consumo y semilistos.</b>		
<b>7.1.1. Panes con levadura AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>ESPELANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>7.1. PANES listos para consumo y semilistos.</b>		
<b>7.1.1. Panes con levadura</b>		
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>MEJORADOR DE LA HARINA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
<b>7.1. PANES listos para consumo y semilistos</b>		
<b>7.1.2. Panes con leudantes químicos</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido tartárico	0,5
338	Acido fosfórico	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>7.1. PANES listos para consumo y semilistos</b>		
<b>7.1.2. Panes con leudantes químicos</b>		
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>7.1. PANES listos para consumo y semilistos</b>		
<b>7.1.2. Panes con leudantes químicos</b>		
<b>MEJORADOR DE LA HARINA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
<b>LEUDANTE QUIMICO</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
<b>7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES</b>		
<b>7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no</b>		
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/ Fast Green/ Verde Rápido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	qs
	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	<b>7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES</b>	
	<b>7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no</b>	
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>7.2. BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES</b>		
<b>7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no</b>		
<b>MEJORADOR DE LA HARINA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15
<b>LEUDANTE QUIMICO</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).</b>		
<b>ACIDULANTE (en solución de rociado)</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	<b>AROMATIZANTE / SABORIZANTE</b>	
	<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>	
	<b>7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).</b>	
	<b>COLORANTE</b>	
100	Curcuma/Curcumina (como curcumina)	0,02
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
	<b>CONSERVADOR (en solución de rociado)</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ác. sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.1. Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).</b>		
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido fosfórico	2,0 (como P2O5)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
<b>ANTIAGLUTINANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)</b>		
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100i	Curcumina	0,02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
143	Verde Indeleble/ Fast Green/Verde Rápido	0,02
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0,001
171	Dióxido de Titanio	qs
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. sórbico
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)</b>		
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0,3
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
494	Sorbitán Monooleato	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	1,0
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)</b>		
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>MEJORADOR DE LA HARINA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
<b>GLASEANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
903	Cera Carnauba	0,001
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
1520	Propilenglicol	0,15
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.2. Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)</b>		
<b>LEUDANTE QUIMICO</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
<b>7.3. PRODUCTOS DE REPOSTERIA</b>		
<b>7.3.3. Mezclas para preparar productos de repostería</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 7.3.2, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
<b>ANTIAGLUTINANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)

## Decreto Nº 22/001

(\* Publicado en el Diario Oficial el 30/01/2001.

Montevideo, 23 de enero de 2001.

**VISTO:** la resolución MERCOSUR/GMC/Nº 54/98, por la que se aprueba Reglamento Técnico "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 19: Postres";

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido por el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado de la Ley Nº 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por los artículos 1º y siguientes de la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorporase la resolución MERCOSUR/GMC/Nº 54/98 - Reglamento Técnico "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 19: Postres" al Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional).

**Artículo 2º.-** Derógase de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 30 del mencionado Reglamento, Alimentos varios, de todos los items correspondientes a postres y polvos para preparar postres, la que queda sustituida por el Reglamento Técnico Mercosur que se incorpora.

**Artículo 3º.-** Derógase de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios - artículo 3.5.2.- Anexo 11, del Capítulo 3, Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional, todos los items correspondientes a Postres y polvos para preparar postres.

**Artículo 4º.-** Incorporase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

Apéndice Normativo

**Artículo 5º.-** Comuníquese, etc.  
**BATLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.**

MERCOSUR/GMC/RES N° 54/98

**REGLAMENTO TECNICO "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 19: POSTRES".**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, N° 152/96 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 58/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 19, "Postres".

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art 1** Aprobar el Reglamento Técnico "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 19: Postres", en sus versiones en español y portugués, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2** Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el

cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

**ARGENTINA:**

Ministerio de Salud y Acción Social.  
 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/Secretaria de Vigilância Sanitária Ministério da Agricultura e do Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuaria.

**PARAGUAY:**

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

**URUGUAY:**

Ministerio de Salud Pública.  
 Ministerio de Industria, Energía y Minería.  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

**Art. 3** El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art 4** Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI99.

XXXII GMC - Río de Janeiro, 8/XII/98

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORIA 19. POSTRES		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)</b>		
<b>19.1.1. Listos para el consumo</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,2
355	Acido adípico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio tartrato ácido	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di)Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)</b>		
<b>19.1.1. Listos para el consumo</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100i	Curcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha / Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>19.1. POSTRES DE GELATINA (con gelatina como único formador de gel)</b>		
<b>19.1.2. Polvos para prepararlos</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1;		
y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:		
<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.1. Listos para el consumo</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido tartárico	0,2
355	Acido adípico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
336i	Potasio tartrato ácido	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
<b>COLORANTE</b>		
100i	Curcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.1. Listos para el consumo</b>		
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aaii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha / Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
<b>19.2 OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		
<b>19.2.1. Listos para el consumo</b>		
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
473	Esteres de ac. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>ESPESANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,3
450iii	Sodio-(tetra) Pirofosfato Neutro	0,3 (como P2O5)
473	Esteres de ac. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>19.2. OTROS POSTRES</b>		
<b>(con o sin gelatina, con o sin almidones, con o sin gelificantes)</b>		

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>19.2.2 Polvos para prepararlos</b>		
Se admiten las mismas funciones que para 19.1.1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:		
<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0
<b>HUMECTANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

## Decreto Nº 23/001

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 30/01/2001.**

Montevideo, 23 de enero de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación incluyendo el término "Achocolatado o Chocolatado" en el Capítulo de Cacao y Derivados del mencionado Reglamento;

II) que habiéndose publicado en el Diario Oficial la notificación de la misma, no se presentaron interesados en su oposición;

III) que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo dispuesto por la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y al Decreto No. 95/994 de 2 de marzo de 1994;

### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, agregando al artículo 21.1.16 de la sesión 1 del Capítulo 21 - Cacao y Derivados, la siguiente frase al final: "En el caso de que el contenido mínimo de cacao sea del 25% m/m, el producto podrá denominarse como Achocolatado o Chocolatado".

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese, etc.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.**

## Decreto Nº 33/001

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/02/2001.**

Montevideo, 31 de enero de 2001.

**VISTO:** la resolución MERCOSUR/GMC/Nº 73/97, por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites a las siguientes Categorías de Alimentos Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido por el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado de la Ley Nº 16.712

de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo preceptuado por los artículos 1º y siguientes de la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorpórase la resolución MERCOSUR/GMC/Nº 73/97 - "Asignación de Aditivos y sus Límites a las siguientes Categorías de Alimentos Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos" al Capítulo 13, Sección 3, artículo 13.3.66 del Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional).

**Artículo 2º.-** Modifícase el artículo 13.3.66 del Reglamento Bromatológico Nacional el que quedará redactado de la siguiente manera:

"13.3.66 - Se permite para las carnes y productos cárnicos el uso de aditivos establecidos en el Reglamento Técnico Mercosur de asignación de aditivos y sus límites para la categoría 8 de alimentos: carnes y productos cárnicos".

**Artículo 3º.-** Derógase de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11 del artículo 3.5.2 del citado Reglamento, todos los aditivos referentes a carnes y productos cárnicos.

**Artículo 4º.-** Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, etc.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA**

**MERCOSUR/GMC/RES. Nº 73/97**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A LAS SIGUIENTES CATEGORIAS DE ALIMENTOS: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos,**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 36/97 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que es necesario asignar los Aditivos y sus Límites a los Grupos de Alimentos,

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en las reglamentaciones nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción,

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1.** Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites a las siguientes Categorías de Alimentos Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2.** Los organismos responsables de la implementación de la presente Resolución en cada Estado Parte serán:

ARGENTINA: Ministerio de Salud y Acción Social ANMAT - INAL (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.)

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

BRASIL: Ministerio da Saúde / Secretaria de Vigilância Sanitária.  
Ministerio da Agricultura e do Abastecimento.

PARAGUAY: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

URUGUAY: Ministerio de Salud Pública.  
Ministerio de Agricultura, Ganadería, y Pesca.  
Ministerio de Industria, Energía y Minería,  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

**Art. 3.** La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/III/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
GRUPO 8. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS		
ADitivo: Número INS	ADitivo: FUNCION / Nombre	ADitivo: Concentración máxima g/100g
<b>8.- Carnes y productos carneos</b>		
Se admitirán para cada función: a) Cualquiera de los aditivos incluidos a continuación con las concentraciones máximas de empleo admitidas, b) La mezcla de aditivos con igual función siempre que la suma de todas las concentraciones no sea superior al límite máximo de ninguno de ellos, c) Se aplica similar criterio que en b) para el caso particular de los fosfatos y derivados cumplan o no éstos igual función.		
<b>8.1 Carne</b>		
<b>8.1.1 Carnes frescas</b>		<b>No autorizado</b>
<b>8.1.2 Carnes congeladas</b>		<b>No autorizado</b>
<b>8.2 Productos cárnicos</b>		
<b>8.2.1 Chacinados</b>		
<b>8.2.1.1 Frescos embutidos o no embutidos</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio Lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0,01 (2)
321	Butilhidroxitolueno, BHT (1)	0,01 (2)
310	Galato de propilo (1)	0,01 (2)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>COLORANTE</b>	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aai	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio Nitrato de	0,03 (3)
	<b>ESTABILIZADOR DE COLOR</b>	
375	Acido nicotínico	0,01 (4)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o monofosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de,	0,5 (9)
	<b>ESPESANTE</b>	
407	Carragenina	0,3
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>8.2.1.2 Secos, curados y/o madurados o no</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Acido ascórbico(I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1) (5)
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (5)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (5)
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aai	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Acido sórbico	0,02 (6)
201	Sodio sorbato de	0,02 (6)
202	Potasio sorbato de	0,02 (6)
203	Calcio Sorbato de	0,02 (6)
249	Potasio nitrito de	0,015 (3) (12)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3) (12)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3) (12)
252	Potasio Nitrato de	0,03 (3) (12)
<b>ESTABILIZANTE</b>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o monofosfato de	0,5(9)(11)
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)(11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)(11)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)(11)
450i	Sodio, -(di)difosfato de	0,5(9)(11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)(11)



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)(11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)(11)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)(11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)(11)
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>8.2.1.3 Cocidos embutidos o no embutidos</b>	
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Propilgalato	0,01 (1) (7)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (7)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>COLORANTE</b>	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aai	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002 (10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
252	Potasio Nitrato de	0,03 (3)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5 (9)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o monofosfato de	0,5 (9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5 (9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5 (9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5 (9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5 (9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5 (9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5 (9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5 (9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5 (9)
	<b>ESPEANTE</b>	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de Amonio	0,3
404	Calcio Alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.
<b>8.2.2 Salazones</b>		
<b>8.2.2.1 Salazones crudas</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03 (3)
252	Potasio Nitrato de	0,03 (3)
200	Acido sórbico	0,02 (6)
201	Sodio sorbato de	0,02 (6)
202	Potasio sorbato de	0,02 (6)
203	Calcio Sorbato de	0,02 (6)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o monofosfato de	0,5(9)(11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9)(11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)(11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5(9)(11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)(11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)(11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9)(11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)(11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)(11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)(11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)(11)
	<b>8.2.2.2 Salazones cocidas</b>	
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>COLORANTE</b>	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160a <sup>iii</sup>	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339 <sup>i</sup>	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339 <sup>ii</sup>	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o monofosfato de	0,5(9)
339 <sup>iii</sup>	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340 <sup>i</sup>	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)
340 <sup>ii</sup>	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)
450 <sup>i</sup>	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450 <sup>iii</sup>	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9)
450 <sup>v</sup>	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451 <sup>ii</sup>	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452 <sup>i</sup>	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452 <sup>ii</sup>	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	<b>ESPESANTE</b>	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de Amonio	0,3
404	Calcio Alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guanilato de	q.s.

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.
<b>8.3 Conservas y semiconservas de origen animal</b>		
<b>8.3.1 Conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (8)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>COLORANTE</b>	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aai	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocu	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015 (3)
250	Sodio nitrito de	0,015 (3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Sodio, -(mono)fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto o monofosfato de	0,5(9)



Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
339iii	Sodio, -(tri)fosfato de, -(tri)orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono)ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di)fosfato, -(di)monofosfato, -(di)ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	<b>ESPESANTE</b>	
400	Acido Algínico	0,3
401	Alginato de sodio	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Alginato de Amonio	0,3
404	Calcio Alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Gona garrofin	0,3
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono)glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono)glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di)guanilato de, -(di)guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di)inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>HUMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s.
NOTA:		
(1) Solos o combinados sobre base grasa		
(2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados		
(3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.		
(4) Solo para hamburguesas		
(5) Solo para carne deshidratada		
(6) Solo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en producto, solos o en sus mezclas, expresado como ac. sórbico. (Ausencia en la masa).		
(7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas		
(8) Exclusivamente para feijoada		
(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne,		
(10) Solo en superficie.		
(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola.		
(12) Excepto para Charque Brasileiro.		
NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución.		

**Decreto N° 105/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 3/04/2001.

Montevideo, 27 de marzo de 2001.

**VISTO:** la resolución N° 89/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de la Miel;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y el Departamento de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1° y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.** - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Miel aprobado por la resolución N° 89/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2°.**- Incorpórase el mismo al Capítulo 19 - Alimentos Azucarados, Sección 2 - Miel y productos Relacionados - Miel, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 3°.**- Derógase los artículos 19.2.1, 19.2.2, 19.2.3, 19.2.4, 19.2.5, 19.2.6, 19.2.7, 19.2.8, 19.2.9 del mencionado Reglamento.

**Artículo 4°.**- El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 5°.**- Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

MERCOSUR/GMC/RES. N° 89/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR "IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MIEL"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 15/94, 152/96, 38/98 y 56/99 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 31/98 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

**CONSIDERANDO:** Que es necesario fijar la identidad y calidad de la miel destinada al consumo humano.

Que la armonización de este Reglamento Técnico eliminará los obstáculos que se generan por las diferencias en las Reglamentaciones Nacionales existentes al respecto.

Que es necesario derogar las Resoluciones GMC N° 15/94 y 56/99.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1** - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR "Identidad y Calidad de la Miel", en sus versiones en español y portugués, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2** - Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).  
Ministerio de Salud y Acción Social.  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Brasil: Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería.  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

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

**Art. 3** - Derogar las Resoluciones GMC N° 15/94 y 56/99.

**Art. 4** - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art. 5** - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del día 29/III/2000.

XXXVI GMC - Montevideo, 18/XI/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MIEL**

**1 ALCANCE**

**1.1. OBJETIVO**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la miel destinada al consumo humano directo.

Este Reglamento no se aplica a la miel industrial y a la miel utilizada como ingrediente en otros alimentos.

**1.2. AMBITO DE APLICACION**

El presente Reglamento Técnico se aplicará en todo el territorio de los Estados Partes y en el comercio entre ellos y en las importaciones extra zona.

**2 DESCRIPCION**

**2.1. DEFINICION:**

Se entiende por miel, el producto alimenticio producido por las

abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

2.2. CLASIFICACION:

2.2.1. Por su origen:

2.2.1.1. Miel de flores: es la miel obtenida de los néctares de las flores.

a) Miel unifloral o monofloral: cuando el producto proceda principalmente del origen de flores de una misma familia, género o especie y posea características sensoriales, físico-químicas y microscópicas propias.

b) Miel multifloral o polifloral: es la miel obtenida a partir de diferentes orígenes florales.

2.2.1.2. Miel de mielada: es la miel obtenida principalmente a partir de las secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que se encuentran sobre ellas.

2.2.2. Según el procedimiento de obtención de la miel de los panales:

2.2.2.1. Miel escurrida: es la miel obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas.

2.2.2.2. Miel prensada: es la miel obtenida por prensado de los panales, sin larvas.

2.2.2.3. Miel centrifugada: es la miel obtenida por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

2.2.3. Según su presentación y/o elaboración:

2.2.3.1. Miel: es la miel en estado líquido, cristalizado o parcialmente cristalizado.

2.2.3.2. Miel en panales o miel en secciones: es la miel almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos, construidos por ellas mismas que no contengan larvas y comercializada en panales enteros o secciones de tales panales.

2.2.3.3. Miel con trozos de panal: es la miel que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas.

2.2.3.4. Miel cristalizada o granulada: es la miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de los azúcares.

2.2.3.5. Miel cremosa: es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

2.2.3.6. Miel filtrada: es la miel que ha sido sometida a un proceso de filtración, sin alterar su valor nutritivo.

2.3. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA):

2.3.1. El producto definido en el ítem 2.2.1.1 se designará Miel, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en los ítems 2.2.2 y 2.2.3, en caracteres no mayores a los de la palabra miel.

2.3.2. El producto definido en 2.2.1.2 y su mezcla con miel de flores se designará Miel de Mielada, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en el punto 2.2.2 y 2.2.3 en caracteres no mayores a los de la palabra miel de mielada.

3 - REFERENCIAS

- Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS - Norma Mundial del Codex para la Miel, Codex Stan 12-1981. Rev. 1987, Roma, 1990.
- CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990.
- A.O.A.C. 16th Edition, Rev 4th, 1998
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Res. GMC N° 80/96.
- Reglamento Técnico MERCOSUR para Alimentos Envasados. Res. GMC N° 36/93.

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICION:

La miel es una solución concentrada de azúcares con predominancia de glucosa y fructosa. Contiene además, una mezcla compleja de otros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y granos de polen, pudiendo contener cera de abejas procedente del proceso de extracción.

4.1.1. El producto definido en este Reglamento no podrá ser adicionado de azúcares y/u otras sustancias que alteren su composición original.

4.2. REQUISITOS:

4.2.1. Características sensoriales:

4.2.1.1. Color: variable, desde casi incolora hasta pardo oscuro de acuerdo a su origen definido en 2.2.1.

4.2.1.2. Sabor y Aroma: debe tener sabor y aroma característicos de acuerdo con su origen definido en 2.2.1.

4.2.1.3. Consistencia: variable, de acuerdo al estado físico en que la miel se presente.

4.2.2. Características físico-químicas:

4.2.2.1. Madurez:

a) Azúcares Reductores (calculados en azúcar invertido)

Miel de flores: mínimo 65 g/100 g.  
Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: mínimo 60 g/100 g.

b) Humedad: máximo 20 g/100 g.

c) Sacarosa Aparente:

Miel de flores: máximo 6 g/100 g.  
Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: máximo 15 g/100 g.

4.2.2.2. Pureza:

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1 g/100 g. excepto en miel prensada que se tolera hasta el 0,5 g/100 g. únicamente para productos acondicionados para su venta directa al público.

b) Minerales (cenizas): máximo 0,6 g/100 g. En miel de mielada y su mezcla con miel de flores, se tolera hasta 1,2 g/100 g.

c) Polen: la miel debe presentar necesariamente granos de polen.

4.2.2.3. Deterioro:

a) Fermentación: la miel no debe tener indicios de fermentación.

**Apéndice Normativo**

b) Acidez: máximo 50 miliequivalentes/kilogramo.

c) Actividad Diastásica: como mínimo 8 de la escala de Göthe. Las mieles con bajo contenido enzimático deben tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente a 3 en la escala de Göthe, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no exceda de 15 mg/kg.

d) Hidroximetilfurfural: máximo 60 mg/kg.

**4.2.3. Acondicionamiento:**

La miel puede presentarse "a granel" o fraccionada.

Debe acondicionarse en envases aptos para alimentos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

La miel en panales y la miel con trozos de panal solo estará acondicionada en envases destinados para su venta directa al público.

**5. ADITIVOS**

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivos.

**6. CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

**7. HIGIENE**

**7.1. CONSIDERACIONES GENERALES**

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deben estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**7.2. CRITERIOS MACROSCOPICOS Y MICROSCOPICOS**

La miel no debe contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza, tales como insectos, larvas, granos de arena u otros.

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplica el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

**9. ROTULADO**

Se aplica el Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado de Alimentos Envasados Res. GMC N° 36/93

9.1. El producto se denominará Miel o Miel de Mielada de acuerdo con el ítem 2.3

9.2. La Miel de flores definida en el ítem 2.2.1.1. a) podrá ser designada Miel de Flores de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la flor predominante.

9.3. La Miel de Mielada definida en el ítem 2.2.1.2 podrá ser designada Miel de Mielada de... llenando el espacio en blanco con el nombre de la planta de origen.

**10. METODOS DE ANALISIS**

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas del producto son determinados según se indica a continuación:

DETERMINACION	REFERENCIA
Azúcares reductores	CAC/Vol. III Supl. 2, 1990, 7.1.
Humedad (método refractométrico)	A.O.A.C.16th Edition, Rev. 4th 1998. 969.38B
Sacarosa aparente	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.2.
Sólidos insolubles en agua	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.4.
Minerales (cenizas)	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.5.
Acidez	A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th 1998, 962.19
Actividad diastásica	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7.
Hidroximetilfurfural (HMF)	A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th 1998. 980.23

**11. MUESTREO**

Se aplican las directivas de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimiento, Décima Edición.

Debe diferenciarse entre producto "a granel" y producto fraccionado (envase destinado al consumidor).

**11.1. EXTRACCION DE MUESTRAS DE MIEL "A GRANEL"**

**11.1.1. Materiales necesarios:**

a) Taladros: son varillas de forma triangular.

b) Frascos sacamuestras: recipiente de 35 a 40 ml de capacidad, fijado por medio de una abrazadera a una varilla de longitud suficiente para llegar al fondo del envase donde está contenida la miel.

El recipiente tiene un tapón móvil unido a una cuerda. El aparato se introduce cerrado a varias profundidades dentro del envase, donde se quita el tapón para llenarlo.

c) Pipetas sacamuestras: tubos de 5 cm de diámetro por 1 m de largo, afinados en sus extremos a unos 15 mm de diámetro.

**11.1.2. Obtención de muestras:**

a) Miel cristalizada: se realiza la extracción de muestra con la ayuda del taladro.

b) Miel líquida que puede ser homogeneizada: se homogeneiza y luego se toma la muestra con la pipeta sacamuestras hasta extraer aproximadamente 500 ml.

c) Miel líquida que no puede ser homogeneizada: con el frasco sacamuestras se extraen 10 muestras de 50 ml cada una, de diferentes niveles y en distintas posiciones.

**Decreto N° 106/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 3/04/2001.

Montevideo, 27 de marzo de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de derogación del artículo 17.1.31 del referido Reglamento el que establece la prohibición del agregado del saborizante diacetilo en emulsiones grasas;

**CONSIDERANDO:** que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.** Derógase la prohibición del agregado del saborizante diacetilo en emulsiones grasas, establecido en el artículo 17.1.31 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 2º.** Comuníquese, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto N° 107/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 3/04/2001.

Montevideo, 27 de marzo de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del Capítulo II - Sección 2 - Ingredientes Alimentarios, incorporando al mencionado Reglamento la Resolución GMC No. 55/98 «Reglamento Técnico actualización en la lista general armonizada de aditivos Mercosur, gelatina»;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), la resolución GMC N° 55/98 «Reglamento Técnico actualización en la lista general armonizada de aditivos Mercosur, gelatina», artículo 2.2.1.- literal e), Capítulo 2 - Sección 2 - Ingredientes Alimentarios del mencionado Reglamento se le agrega «La gelatina puede ser utilizada en los alimentos como ingrediente o aditivo, cuando no altere las características de genuinidad del alimento. Su uso como aditivo deberá estar especificado para cada alimento en particular».

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto N° 153/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 8/05/2001.

Montevideo, 3 de mayo de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación de los artículos 18.3.19. 18.3.21 y 18.3.23 del Capítulo 18, Sección 3 del mencionado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo dispuesto por el artículo 2º, concordantes y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase los artículos 18.3.19, 18.3.21 y 18.3.23 del Capítulo 18, Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), los que quedarán redactados de la siguiente manera:

«Artículo 18.3.19 - Pan Dulce. Es el pan de masa dulce obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, leche, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentados con masa agria o levadura.

Deberá contener un mínimo de 15% de frutas referido al peso total del producto. Los panes de masa dulce con menor proporción de frutas o sin ellas se designarán con distintos nombres de fantasía como por ejemplo panettone, pan genovés, pan milanés, pandoro y otros.»

«Artículo 18.3.21 - Budín Inglés. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, leche, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas, con o sin miel y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, leudada con agentes leudantes químicos. El contenido total de frutas será de por lo menos el 20% referido al peso total del producto.»

«Artículo 18.3.23 - En el cuadro de dicho artículo se sustituyen las líneas correspondientes a Pan Dulce y Budín Inglés por las siguientes:

Denominación	Humedad	Ingredientes con límites	Límites para el ingrediente	Acidez (exp ácido láctico)
PanDulce	Máx.32%	Frutas	Mín-15%/prod	-
BudínInglés	Máx.30%	Frutas	Mín-20%/prod	-

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto N° 163/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 16/05/2001.

Montevideo, 8 de mayo de 2001.

**VISTO:** la resolución N° 35/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se modificó la Resolución GMC N° 19/94 Disposiciones Generales sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;



## Apéndice Normativo

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico MERCOSUR, de Disposiciones Generales sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos, aprobado por la resolución N° 35/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que modificó la resolución GMC N° 19/94 que se anexa al presente y forma parte integral del mismo, que se incorporará al Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos - Sección 6 - Disposiciones sobre Materiales Celulósicos (Artículo 12.6.8) del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 2º.-** La vigencia del presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - ALVARO ALONSO.**

MERCOSUR/GMC/RES. N° 35/97

### MODIFICACION DE LA RES. GMC N° 19/94 DISPOSICIONES GENERALES SOBRE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 55/92, 56/92, 27/93, 48/93, 91/93 y 19/94 y la Recomendación N° 14/97 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos».

**CONSIDERANDO:** La necesidad de compatibilizar la Res. GMC N° 19/94 «Reglamento Técnico de Disposiciones Generales de Envases y Equipamientos celulósicos en contacto con alimentos», con la Res. GMC N° 55/92 «Disposiciones generales de envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con alimentos», Res. GMC N° 56/92 «Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos» y la Res. GMC N° 27/93 «Disposiciones generales sobre envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos.»

### EL GRUPO MERCADO COMUN

#### RESUELVE:

**Art. 1 -** Sustituir el punto 1 del Anexo de la Res. GMC N° 19/94 «Reglamento Técnico de Disposiciones Generales de Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos» por el siguiente:

«El presente documento se aplica a Envases y Equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos, inclusive aquellos materiales celulósicos revestidos o tratados superficialmente con parafinas, resinas poliméricas y otros.

Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica.

Se excluyen aquellos envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos que necesariamente son pelados para su consumo (por ejemplo: cítricos, nueces con cáscara, cocos, ananá, melón, etc.) siempre y cuando se asegure que no modifiquen las características organolépticas del alimento y no cedan sustancias perjudiciales para la salud.

No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.»

**Art. 2 -** Incorporar al punto 2 del Anexo de la Res. GMC N° 19/94 «Reglamento Técnico de Disposiciones Generales de Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos» los artículos siguientes:

2.14. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios), y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente.

2.15. Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su aprobación.

2.16. Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos aprobados por la autoridad competente según la legislación MERCOSUR vigente.

**Art. 3 -** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.

Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

Ministerio de Salud y Acción Social.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Instituto Nacional de Alimentos.

Brasil:

Ministério da Saúde.

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio

Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Art. 4.** La presente Resolución entrará en vigor el 1º/XII/97.

XXVII GMC - Montevideo, 5/IX/97

## Decreto N° 164/001

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 16/05/2001.

Montevideo, 8 de mayo de 2001.

**VISTO:** la resolución N° 54/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprobó el Reglamento Técnico Mercosur sobre envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos, aprobado por la resolución N° 54/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo y que se incorporará al Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos - Sección 7 - del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 2º.-** La vigencia del presente Decreto será a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - ALVARO ALONSO.**

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 54/97**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMERICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 3/92 y 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación N° 28/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que habiéndose fijado en el Anexo "Disposiciones Generales para envases y equipamientos en contacto con alimentos" de la Resolución N° 3/92 del Grupo Mercado Común que los envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos deben cumplir los requisitos establecidos en un Reglamento Técnico específico.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre los envases y equipamientos mencionados precedentemente.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1** Los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR deberán cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Técnico adjunto "Disposiciones Generales sobre envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos"

**Art. 2** Lo establecido en el art. 1º no se aplicará obligatoriamente a los alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países.

**Art. 3** Las autoridades competentes encargadas de adoptar las medidas necesarias para la implementación de la presente Resolución en los Estados Partes del MERCOSUR son:

**Argentina:**

- 1. Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.
  - 1.1 Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.
    - 1.1.1 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
    - 1.1.2 Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).
- 2. Ministerio de Salud y Acción Social.
  - 2.1. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.
    - 2.1.1. Instituto Nacional de Alimentos.

**Brasil:**

Ministério da Saúde

**Paraguay:**

- 1. Ministerio de Industria y Comercio
  - 1.1 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).
- 2. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
  - 2.1. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

**Uruguay:**

Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Art. 4.** La presente Resolución entrará en vigencia el 1/VI/98.

**XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97**

**ANEXO ASUNTO N° 75**

**ANEXO**

**DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMERICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1.- ALCANCE**

El presente documento se aplica a envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, durante su producción, elaboración, transporte, distribución y almacenamiento. Se aplica inclusive a aquellos compuestos de varios tipos de materiales, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea elastomérica.

**2.- DEFINICIONES**

2.1.- Caucho natural (en portugués: borrachas): químicamente es un polímero lineal de alto peso molecular de fórmula general  $[C_5H_8]_n$  . de cis-1,4-isopreno y otros isómeros en proporciones menores. Se obtiene en forma de látex de una gran variedad de árboles y plantas de la familia Hevea, que se encuentran en las regiones tropicales.

2.2.- Cauchos sintéticos (en portugués elastómeros): Principalmente productos obtenidos por la polimerización de dienos conjugados, que contienen dobles ligaduras en la molécula del polímero. Entre ellos se pueden mencionar los cauchos de:

- isobutileno - isopreno
- estireno - butadieno
- acrilonitrilo - butadieno
- cloropreno
- isopreno

**3.- DISPOSICIONES GENERALES**

3.1.- Los envases y equipamientos elastoméricos deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

3.2.- Para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias detalladas en la "Lista Positiva para Elastómeros" (en portugués "Lista Positiva para Borrachas o Elastómeros"), cumpliendo con las restricciones establecidas en la misma.

3.3.- La lista positiva para elastómeros podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" de la Resolución MERCOSUR GMC N° 56/92.

3.4.- Los envases y equipamientos elastoméricos, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen un riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración total y específica.

3.5.- Todos los envases y equipamientos elastoméricos en contacto con los alimentos, deberán cumplir los siguientes límites de migración total: 50 mg/kg de simulante, en el caso de envases y equipamientos con capacidad superior o igual a 250 ml; en el caso de envases y equipamientos en que no sea posible estimar el área de superficie de contacto; y en el caso de elementos de cierre, u otros objetos de área pequeña.

- 8 mg/dm<sup>2</sup> de área de superficie del envase, en el caso de envases y equipamientos con capacidad inferior a 250 ml y en el caso de material elastomérico genérico.

3.6.- Para la realización de los ensayos de migración total se seleccionarán las condiciones de ensayo equivalentes a las condiciones reales de uso.

**Apéndice Normativo**

La metodología analítica del ensayo de migración total está establecida en la Resolución MERCOSUR GMC N° 36/92.

3.7.- Los límites de migración específica, así como la metodología analítica, están establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

3.8.- Los envases y equipamientos elastoméricos no ocasionarán modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de las características sensoriales de los mismos.

3.9.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear los envases y equipamientos elastoméricos deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC N° 56/92 y 28/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

La metodología analítica correspondiente se haya descripta en la Resolución MERCOSUR GMC N° 28/93.

3.10.- En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, es prohibida la utilización de materiales elastoméricos provenientes de envases, fragmentos de objetos, cauchos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto utilizarse sólo material virgen, de primer uso.

3.11.- Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizados/aprobados previamente por la Autoridad Competente.

3.12. Los usuarios de envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos aprobados/autorizados por la Autoridad Competente.

3.13. Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Competente para su aprobación/autorización.

3.14. Los envases y equipamientos elastoméricos destinados al contacto bucal, deberán asegurar una protección adecuada contra posibles riesgos que puedan derivar de dicho contacto en el momento del uso.

Incorporación de la Tabla N° 1: Clasificación de Alimentos Simulantes, como Anexo de la Resolución GMC N° 30/92 "Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con alimentos: Clasificación de Alimentos y Simulantes", aprobado por la resolución N° 32/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo y que se incorporará al Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos - Sección 4 Disposiciones particulares para materiales plásticos (Artículo 12.4.3) - del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

La vigencia del presente Decreto será a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 2°.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

**BATLLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - ALVARO ALONSO.**

MERCOSUR/GMC/RES N° 32/97

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA INCORPORACION DE LA TABLA N° 1: CLASIFICACION DE ALIMENTOS SIMULANTES, COMO ANEXO DE LA RES. GMC N° 30/92 "ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS: CLASIFICACION DE ALIMENTOS Y SIMULANTES"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 30/92 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 8/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** La necesidad de contar con una clasificación de alimentos y simulantes para los ensayos de migración de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1 -** Incorporar a la Res. GMC N° 30/92, la "Tabla 1: Clasificación de alimentos simulantes (informativo)" que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2 -** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

- Argentina:  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria  
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).  
Ministerio de Salud y Acción Social.  
Administración de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.  
Instituto Nacional de Alimentos.

- Brasil:  
Ministério da Saúde

- Paraguay:  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.

- Uruguay:  
Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Art. 3 -** La presente Resolución entrará en vigor el 1º/XII/97.

**Decreto N° 165/001**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 16/05/2001.**

Montevideo, 8 de mayo de 2001.

**VISTO:** la resolución N° 32/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprobó el Reglamento Técnico Mercosur sobre la Incorporación de la Tabla N° 1: Clasificación de Alimentos Simulantes, como Anexo de la Resolución GMC N° 30/92 "Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con alimentos: Clasificación de Alimentos y Simulantes";

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la

**XXVII GMC - Montevideo, 5/IX/97**

**TABLA 1: CLASIFICACION DE ALIMENTOS - SIMULANTES**  
(informativo)

Nº de referencia (corresponde al de la CEE)	Descripción del alimento	simulantes			
		A	B	C	D
01.	BEBIDAS				
01.01	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con contenido alcohólico menor del 5% (v/v) aguas, sidras, jugos de frutas u hortalizas simples o concentrados, mostos, néctares frutales, limonadas y aguas minerales, jarabes, bitters, infusiones, café, té, chocolate líquido, cervezas y otros	X (1)	X (1)		
01.02	Bebidas alcohólicas con contenido alcohólico >= 5% (v/v); bebidas descritas en 01.01 con contenido alcohólico >= 5% (v/v) vinos, bebidas espirituosas y licores		X (2)	X (3)	
01.03	Alcohol etílico sin desnaturalizar		X (2)	X (3)	
02	CEREALES Y PRODUCTOS FARINACEOS				
02.01	Almidones y féculas				
02.02	Cereales, sin procesar, inflados, en escamas, pochoclo, copos de maíz, etc.				
02.03	Harinas de cereales y sémolas				
02.04	Pastas alimenticias				
02.05	Productos de panadería y pastelería, bizcochos, tortas, productos horneados, secos. A. con sustancias grasas en su superficie B. sin sustancias grasas en su superficie				X/5
02.06	Productos de panadería y pastelería, tortas, productos horneados, frescos: A. con sustancias grasas en su superficie B. sin sustancias grasas en su superficie	X			X/5
03.	CHOCOLATE, AZUCARES Y PRODUCTOS DE CONFITERIA				
03.01	Chocolates, productos recubiertos con chocolate; sustitutos y productos recubiertos con sustitutos.				X/5
03.02	Productos de confitería: A. en forma sólida: I. con sustancias grasas en su superficie II. sin sustancias grasas en su superficie B. en pasta: I. con sustancias grasas en su superficie. II. húmeda				X/5 X/3
03.03	Azúcar y productos azucarados: A. en forma sólida B. miel y similares C. melazas y jarabes de azúcar	X X			
04.	FRUTAS, HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS				
04.01	Fruta entera, fresca o refrigerada				
04.02	Fruta procesada: A. fruta seca o deshidratada, entera o en forma de harina o polvo B. fruta en trozos, puré o pasta. C. conservas de frutas (mermeladas y similares, fruta entera o en trozos o en forma de polvo o harina, conservada en medio líquido): I. en medio acuoso II. en medio oleoso III. en medio alcohólico (>= 5% v/v)	X (1) X (1) X (1)	X (1) X (1) X (1) X (2)	X	X
04.03	Frutas secas (maní, castaña, almendra, avellana, nuez, piñón, etc.) A. peladas, secas B. peladas y tostadas C. en forma de pasta o crema	X			X/5 X/3
04.04	Hortalizas enteras, frescas o refrigeradas				
04.05	Hortalizas procesadas: A. hortalizas secas en forma de polvo o harina B. hortalizas, cortadas en forma de puré C. hortalizas en conserva: I. en medio acuoso II. en medio oleoso III. en medio alcohólico (>= 5% v/v).	X (1) X (1)	X (1) X (1) X (2)	X	X
05.	GRASAS Y ACEITES				
05.01	Grasas y aceites animales y vegetales naturales o tratadas (incluyendo manteca de cacao, manteca fundida, grasa de cerdo)	X			
05.02	Margarina, manteca y otros productos constituidos por emulsiones de agua en aceite.				X/2

Nº de referencia (corresponde a la CEE)	Descripción del alimento	simulantes			
		A	B	C	D
06.	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL				
06.01	Pescado: A. fresco, refrigerado, salado ahumado B. en pasta	X X			X/3 (4) X/3 (4)
06.02	Crustáceos y moluscos (incluye ostras, caracoles, mejillones) no protegidos por sus valvas o caparazones	X			
06.03	Carnes de todas las especies zoológicas (incluye aves y productos de caza): A. frescas, refrigeradas, saladas, ahumadas B. en pasta o cremas	X X			X/4 X/4
06.04	Carnes procesadas (jamón, salames, tocinos, fiambres, etc.)	X			X/4
06.05	Conservas y semiconservas de carne y pescado: A. en medio acuoso B. en medio oleoso	X (1) X (1)	X (1) X (1)		X
06.06	Huevos sin cáscara: A. en polvo o desecados B. en otra forma	X			
06.07	Yemas de huevos: A. líquidas B. en polvo o congeladas	X			
06.08	Clara de huevo seca				
07.	PRODUCTOS LACTEOS				
07.01	Leche: A. entera B. condensada C. descremada o parcialmente descremada D. en polvo	X X X			
07.02	Leches fermentadas, con o sin frutas o derivados de frutas		X		
07.03	Crema y crema ácida	X (1)	X (1)		
07.04	Quesos A. enteros, con corteza B. quesos fundidos C. otros	X (1) X (1)	X (1) X (1)		X/3 (4)
07.05	Cuajo: A. en forma líquida o viscosa B. en polvo o seco	X (1)	X (1)		
08.	PRODUCTOS MISCELANEOS				
08.01	Vinagre		X		
08.02	Alimentos fritos o tostados: A. papas fritas, frituras y similares B. de origen animal				X/5 X/4
08.03	Preparaciones para sopas y caldos líquidas, sólidas y en polvo (extractos, concentrados): preparaciones alimentarias compuestas homogeneizadas, comidas preparadas: A. en polvo o desecadas: I. con sustancias grasas en su superficie II. sin sustancias grasas en su superficie B. líquidas o en pasta: I. con sustancias grasas en su superficie II. sin sustancias grasas en su superficie				X/5 X/3
08.04	Levaduras y agentes leudantes A. en pastas B. secos	X (1)	X (1)		



Nº de referencia (corresponde a la CEE)	Descripción del alimento	simulantes			
		A	B	C	D
08.05	Sal				
08.06	Salsas: A. sin sustancias grasas en su superficie B. mayonesa, salsas derivadas de la mayonesa, cremas para ensaladas y otras emulsiones de aceite en agua C. salsa conteniendo aceite y agua formando dos fases distintas	X (1)	X (1)		
		X (1)	X (1)		X/3
		X (1)	X (1)		X
08.07	Mostaza (excepto mostaza en polvo contemplada en ítem 08.17)	X (1)	X (1)		X/3 (4)
08.08	Sandwiches, pan tostado y similares conteniendo todo tipo de alimentos: A. con sustancias grasas en su superficie B. sin sustancias grasas en su superficie				X/5
08.09	Helados A. con sustancias grasas B. sin sustancias grasas	X			X/5
		X			
08.10	Alimentos secos: A. con sustancias grasas en su superficie B. sin sustancias grasas en su superficie				X/5
08.11	Alimentos congelados o supercongelados				
08.12	Extractos concentrados de contenido alcohólico >= 5% v/v		X (2)	X	
08.13	Cacao: A. en polvo B. en pasta				X/5 (4) X/3 (4)
08.14	Café tostado o no, descafeinado, soluble, sucedáneos del café, granulados o en polvo.				
08.15	Extractos de café líquido	X			
08.16	Hierbas aromáticas y otras hierbas				
08.17	Espicias y aderezos en estado natural				

NOTAS:

Simulantes:

A: agua destilada

B: solución de ácido acético al 3% (v/v) en agua destilada.

C: solución de etanol al 15% (v/v) en agua destilada o solución de etanol en agua destilada a la concentración más próxima a la real.

D: aceite de oliva.

Cuando los ensayos de migración se realicen utilizando como simulante D alternativo el n-heptano, los resultados obtenidos siempre deben dividirse por 5 (cinco).

(1): Usar sólo uno de los dos simulantes:

- el A para alimentos de pH > 5
- el B para alimentos de pH <= 5

(2): Este ensayo se realizará si el alimento tiene un pH <= 5.

(3): Este ensayo puede realizarse en el caso de líquidos o bebidas de contenido alcohólico superior al 15% (v/v) con soluciones acuosas de etanol de similar contenido alcohólico.

(4): Si se demuestra por medio de algún ensayo adecuado que no existe contacto graso con el plástico, se puede obviar el ensayo con el simulante D.

**Decreto N° 167/001**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 16/05/2001.

Montevideo, 8 de mayo de 2001.

**VISTO:** la resolución N° 55/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR Para Películas de Celulosa Regenerada Destinadas a Entrar en Contacto con Alimentos;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No. 16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se

comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1° y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase el Reglamento Técnico MERCOSUR Para Películas de Celulosa Regenerada Destinadas a Entrar en Contacto con Alimentos aprobado por la resolución N° 55/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo y que se incorporará en la Sección 8 del Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 2º.-** La vigencia del presente Decreto será a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

**BATLE - HORACIO FERNANDEZ - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - ALVARO ALONSO.**

MERCOSUR/GMC/RES N° 55/97

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA PELICULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 3/92 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 29/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:** Que habiéndose fijado en el Anexo "Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos" de la Resolución N° 3/92 del Grupo Mercado Común que las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con los alimentos deben cumplir los requisitos establecidos en un Reglamento Técnico específico.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre las películas mencionadas precedentemente.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

**Art. 1.** Las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR, deberán cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Técnico "Disposiciones sobre Películas de Celulosa Regenerada en Contacto con Alimentos", que figura como anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2.** Lo establecido en el art. 1º no se aplicará obligatoriamente a los alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países.

**Art. 3.** Las autoridades competentes encargadas de adoptar las medidas necesarias para la implementación de la presente Resolución en los Estados Partes del MERCOSUR son:

Argentina:  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.  
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).  
Ministerio de Salud y Acción Social.  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.  
Instituto Nacional de Alimentos.

Brasil:

Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Art. 4.** La presente Resolución entrará en vigencia el 1/VI/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

ANEXO

**REGLAMENTO TECNICO PARA PELICULAS DE CELULOSA REGENERADA EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

1. ALCANCE

El presente documento se aplica a películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materiales siempre que la cara en contacto con el alimento sea de celulosa regenerada. Este Reglamento Técnico no se aplica a las tripas sintéticas de celulosa regenerada, las que serán objeto de un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, ni a las películas de celulosa regenerada cuya superficie destinada a entrar en contacto con alimentos esté recubierta por una capa de más de 50 mg/dm<sup>2</sup>.

En este último caso se debe cumplir con los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes a envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

2. DEFINICION

La película de celulosa regenerada es una hoja fina obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o de algodón no reciclados. Para cumplir las exigencias técnicas, podrán adicionarse sustancias adecuadas a la masa o a la superficie de la hoja. Las películas de celulosa regenerada podrán estar recubiertas, por una o ambas caras.

3. DISPOSICIONES GENERALES

3.1.- Las películas de celulosa regenerada a que se refiere este reglamento deberán ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

3.2.- Para la fabricación de las películas de celulosa regenerada solamente podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias incluidos en la "Lista Positiva de Componentes para Películas de Celulosa Regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos", cumpliendo las restricciones establecidas en la misma.

3.3.- La Lista Positiva de sustancias para películas de celulosa regenerada podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" de la Resolución MERCOSUR GMC N° 56/92.

3.4.- La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no deberá entrar en contacto con los alimentos.

3.5.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear las películas de celulosa regenerada deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC N° 56/92 y 28/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

La metodología analítica correspondiente se haya descripta en la Resolución MERCOSUR GMC N° 28/93.

3.6.- Las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizadas/aprobadas por la Autoridad Competente previamente.

3.7.- Los usuarios de películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellas autorizadas/aprobadas por la Autoridad Competente.

3.8.- Todas las modificaciones de composición de las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Competente para su autorización/aprobación

4. LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA PELICULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS:

- \* Los porcentajes que figuran en la primera y segunda parte de esta Lista Positiva vienen expresados en masa/masa (m/m) y están calculados en cantidad de película de celulosa regenerada anhidra no recubierta.
- \* Las denominaciones técnicas usuales aparecen entre corchetes.
- \* Las sustancias utilizadas deberán ser de buena calidad técnica en lo que respecta a los criterios de pureza.

**PRIMERA PARTE**  
**PELICULA DE CELULOSA REGENERADA NO RECUBIERTA**

Denominaciones	Restricciones
<b>A. Celulosa regenerada</b>	No menos del 72% (m/m)
<b>B. Aditivos</b>	
<b>1. Humidificantes</b>	No más del 27% (m/m) en total
- Bis (2-hidroxietil)éter [=dietilenglicol] - Etanodiol [= monoetilenglicol]	Sólo para las películas destinadas a ser recubiertas y posteriormente utilizadas con productos alimenticios no húmedos, es decir, que no contengan agua físicamente libre en la superficie. El límite de migración específica (L.M.E.) para monoetilenglicol y dietilenglicol es de 30 mg/kg; la metodología analítica para la determinación de la migración específica de etilenglicol y dietilenglicol están descritas en la Resolución MERCOSUR GMC N° 11/95
- 1.3-butanodiol	
- Glicerol	
1.2-propanodiol [= 1.2-propilenglicol]	
- Oxido de polietileno [= polietilenglicol]	Peso molecular medio entre 250 y 1.200
- Oxido de 1,2-polipropileno [= 1,2- polipropilenglicol]	Peso molecular medio inferior o igual a 400 y contenido de 1.3-propanodiol libre en la sustancia inferior o igual al 1% (m/m)
- Sorbitol	
- Tetractilenglicol	
- Trietilenglicol	
- Urea	
<b>2. Otros aditivos</b>	No más del 1% (m/m) en total
<b>Primera clase</b>	La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm <sup>2</sup> de película no recubierta
- Acido acético y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Acido ascórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Acido benzoico y benzoato de sodio	
- Acido fórmico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Acidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive, ácido behénico y ácido ricinoleico, y en todos los casos sus sales de amonio, calcio, magnesio, sodio, aluminio, zinc y potasio	
- Acido cítrico, d- y l-láctico, maleico, l-tartárico y sus sales de sodio y potasio	
- Acido sórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	
- Amidas de ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y también las amidas de los ácidos behénico y ricinoleico	
- Almidones y harinas alimenticios naturales	

Apéndice Normativo

- Almidones y harinas alimenticios modificados por tratamiento químico
- amilosa
- Carbonatos y cloruros de calcio y magnesio
- Esteres de glicerol con ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y/o con ácidos adípico, cítrico, 1 2- Hidroxiesteárico (= oxiestearina] y ricinoleico
- Esteres de polioxietileno (número de grupos de oxietileno entre 8 y 14) con ácidos grasos lineales, saturados e insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive
- Esteres de sorbitol con ácidos grasos lineales saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive
- Mono y diésteres del ácido esteárico con etanodiol [= monoetilenglicol] y/o bis (2- hidroxietil) eter [= dietilenglicol]y/o trietilenglicol
- Oxidos e hidóxidos de aluminio, calcio, magnesio y silicio, así como silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio, magnesio y potasio
- Oxido de polietileno [= polietilenglicol]
- Propionato de sodio

Peso molecular medio entre 1.200 y 4.000

Segunda clase

La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 1 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta y la cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 0,2 mg/dm<sup>2</sup> (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) de la película no recubierta

- Propionato de sodio
- Alquil (C8-C18) bencenosulfonato de sodio
- Isopropilnaftalenosulfonato de sodio
- Alquil (C8-C18) sulfato de sodio
- Alquil (C8-C18) sulfonato de sodio
- Dioetilsulfosuccinato de sodio
- Diestearato de dihidroxietil-dietilén-triamino-monoacetato
- Laurilsulfato de amonio, magnesio y potasio
- N,N'-diestearoil-etilendiamina;  
N,N'-dipalmitoil-etilendiamina y  
N,N'-dioleil-etilendiamina
- 2-heptadecil-4,4-bis (metilene)stearato)  
exazolina
- Polietilen- aminoestearamidaetilsulfato

No más de 0,05 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

No más de 0,1 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

Tercera clase - Agentes de anclaje

La cantidad total de sustancias no podrá sobrepasar 1 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

- Producto de condensación de melamina- formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Butanol, dietilentriamina, etanol, trietilentetramina, tetraetilenpentamina, tri-(2-hidroxietil) amina [=trietanalomina], 3,3'-diaminodipropilamina, 4,4'-fiaminodibutilamina
- Producto de condensación de melamina- urea-formaldehído, modificado con tri(2-hidroxietil)amina [= trietanolamina]
- Polialquilenaminas catiónicas reticuladas:
- a) Resina poliamida, epiclorhidrina a base de diaminopropilmetilamina y epiclorhidrina

Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta  
Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta  
Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

- b) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina
- c) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina, o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco.
- d) Resina poliamida-poliamina- epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipato de dietilo y dietilentriamina.
- e) Resina poliamida-poliamina- epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipamida y diamino propilmetilamina

- Polietilenaminas y polietileniminas

- Producto de condensación de urea-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Acido aminometilsulfónico, ácido sulfanílico, butanol, diaminobutano, diaminodietilamina, 3.3'-Diaminodipropilamina, diaminopropano [= propilendiamina], dietilentriamina, etanol, guanidina, metanol, tetraetilpentamina, trietilentetramina, sulfito de sodio

**Cuarta clase**

- Productos de reacción de las aminas de aceites alimenticios con óxido de polietileno [= polietilenglicol]
- Laurilsulfato de monoetanolamina

No más de 0,75 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta

La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 0,01 mg/dm<sup>2</sup> de la película no recubierta.

**SEGUNDA PARTE**

**PELICULA DE CELULOSA REGENERADA RECUBIERTA**

Denominaciones	Restricciones
A. Celulosa regenerada	Véase la primera parte
B. Aditivos	Véase la primera parte
C. Recubrimientos	No más de 50 mg de recubrimiento/dm <sup>2</sup> de película en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<b>1. Polímeros</b>	La cantidad total de sustancia no podrá pasar de 50 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio
- Eteres etilicos, hidroxietílicos, hidroxipropílicos y metílicos de celulosa	No más de 20 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio; contenido de nitrógeno entre el 10.8% (m/m) y el 12.2% (m/m) en el nitrato de celulosa
- Nitrato de celulosa	
- Polímeros, copolímeros y sus mezclas, preparados a partir de los monómeros siguientes: Acetales de vinilo derivados de aldehídos saturados (C1 a C6) Acetato de vinilo Eteres vinílicos de alquino (C1 a C4) Acidos acrílico, crotónico, itacónico, maleico, metacrílico y sus ésteres Butadieno Estireno Metilestireno Cloruro de vinilideno Nitrilo acrílico [= metacrilonitrilo] Etileno, propileno, 1- y 2-butileno Cloruro de vinilo	De acuerdo con la Resolución MERCOSUR GMC N° 87/93
<b>2. Resinas</b>	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 12,5 mg/dm <sup>2</sup> en la superficie en contacto con el producto alimenticio y sólo para la preparación de películas de celulosa regenerada con recubrimiento a base de nitrato de celulosa o de copolímeros de cloruro de vinilo y acetato de vinilo
- Caseína	
- Colofina y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción y sus ésteres de los alcoholes metílico, etílico y alcoholes polivalentes C2- C6 y la mezcla de dichos alcoholes	
- Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción, condensados con los ácidos acrílico, malcico, cítrico, fumárico y/o ftálico, y/o 2.2-bis- (4-hidroxifenil) propano-formaldehído [= bisfenol- formaldehído y esterificados con los alcoholes metílico, etílico, o alcoholes polivalentes de C2 a C6, o mezclas de dichos alcoholes	



**Apéndice Normativo**

- Esteres derivados de bis-(2-hidroxietil)éter [= dietilenglicol] con los productos de adición de β-pineno y/o dipenteno y/o diterpeno y anhídrido maleico
- gelatina alimenticia
- Aceite de ricino y sus productos de deshidratación o hidrogenación y sus productos de condensación con poliglicerol, ácidos adípico, cítrico, maleico, ftálico y sebácico
- Resina damar
- Poli-beta-pineno
- Resinas arca-formaldehído (véanse agentes de anclaje)

**Plastificantes**

- Acetiltributilcitrato
- Acetiltri-(2-etilhexil) citrato
- Adipato de diisobutilo
- Adipato de di-n-butilo
- Azelato de di-n-hexilo
- Ptalato de butilo y bencilo
- Ptalato de dibutilo
- Ptalato de dicitclohexilo
- Fosfato de 2-Etilhexito y difenilo
- Monoacetato de glicerol [= monoacetina]
- Diacetato de glicerol [= diacetina]
- Triacetato de glicerol [= triacetina]
- Sebacato de dibutilo
- Sebacato de di-(2-etilhexilio) [= dioctilsebacato]
- Tartrato de di-n-butilo
- Tartrato de di-iso-butilo

**4. Otros aditivos**

4.1. Aditivos mencionados en la primera parte

4.2. Aditivos específicos de recubrimiento

- 1-hexadecanol [= alcohol palmítico] y 1-octadecanol [= alcohol estearílico]
- Esteres de ácidos grasos lineales saturados o insaturados con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y de ácido ricinoleico con los alcoholes lineales etílico, bitílico, amílico y oleico.
- Ceras de montana, incluyendo los ácidos montánicos (C26 a C32) purificados y/o sus ésteres con etanodiol [=monocetilenglicol] y/o 1.3-butanodiol y/o sus sales de calcio y potasio
- Cera de carnauba
- Cera de abeja
- Cera de esparto

La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm<sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.

No más de 2 mg/dm<sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.  
No más de 3 mg/dm<sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.

No más de 4 mg/dm<sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.

No más de 2,5 mg/dm<sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.

La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm<sup>2</sup> en total en la película de celulosa regenerada, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio

Las mismas restricciones que en la primera parte (sin embargo, las cantidades en mg/dm<sup>2</sup> se referirán a la película de celulosa regenerada no recubierta, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio)

La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm<sup>2</sup> (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) del recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio

- Cera de candelilla	
- Dimetilpolisiloxano	No más de 1 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Aceite de soja epoxidado (con contenido de oxígeno oxiránico entre el 6 y el 8%)	
- Parafina refinada y ceras microcristalinas	
- Tetraestearato de pentaeritritol	
- Fosfato de mono y bis (octadecil-dietilenóxido)	No más de 0,2 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Ácidos alifáticos (C8-C20) esterificados con mono- ó di-(2-hidroxietil) amina	
- 2- y 3-ter-butir-4-idroxianisol [= butilhidroxianisol, BHA]	No más de 0,06 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- 2,6-di-ter-butir-4-metilfenol [= butilhidroxitolueno, BHT]	No más de 0,06 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Bis (2-etilhexil) maleato de di-n- octilestano	No más de 0,06 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<b>5. Solventes</b>	La cantidad total de las sustancias o materias no podrá pasar de 0,6 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
- Acetato de butilo	
- Acetato de etilo	
- Acetato de isobutilo	
- Acetato de isopropilo	
- Acetato de propilo	
- Acetona	
- 1-butanol	
- Etanol	
- 2-butanol	
- 2-propanol	
- 1-propanol	
- Ciclohexano	
- 2-butoxietanol [=etilenglicol monobutiléter]	
- Acetato de 2-butoxietanol [= acetato de etilenglicolmonobutiléter]	
- 2-etoxietanol [=etilenglicol monoetiléter]	
- Acetato de 2-etoxietanol [=acetato de etilenglicol monocetriéter]	
- 2-metoxietanol [=etilenglicol monometiléter]	
- Acetato de 2-metoxietanol [=acetato de etilenglicol monometiléter]	
- Metiletilcetona	
- Metilisobutilcetona	
- Tetrahidrofurano	
- Tolueno	No más de 0,06 mg/dm <sup>2</sup> del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio

**Decreto N° 308/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 8/08/2001.

Montevideo, 2 de agosto de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación de la bebida fermentada de naranja al Capítulo 26 del mencionado Reglamento, aprobada por unanimidad de sus miembros;

**CONSIDERANDO:** lo informado por la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Incorpórase al Capítulo 26 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), la Sección 4: Otras Bebidas Alcohólicas Fermentadas, la que quedará redactada de la siguiente manera:

**Definiciones**

Artículo 26.4.1 Bebida alcohólica fermentada de naranja es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica del jugo de naranja, gasificada o no.

Artículo 26.4.2 De acuerdo al contenido de azúcar se distingue tres tipos de bebida alcohólica fermentada de naranja:

- a) seco: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 9 grados Brix, gasificada o no;
- b) abocado: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 11 grados Brix, gasificada o no;
- c) dulce: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 15 grados Brix, gasificada o no.

Artículo 26.4.3 Cuando se adicionan estas bebidas con gas carbónico podrán ser denominadas como espumoso, espumante o frizzante.

**Disposiciones generales**

Artículo 26.4.4 La bebida fermentada de naranja deberá cumplir con las características y composición que se indica a continuación:

1. Características organolépticas:
  - a) color: tonalidades verde amarillas brillantes;
  - b) aroma: intenso olor a naranjas maduras;
  - c) sabor: suave, fresco y frutal;
  - d) aspecto: observado directamente o por transmisión deberá presentarse límpido, sin turbidez o depósitos perceptibles.
2. Características físico químicas:
  - a) grado alcohólico real: superior a 4.5 e inferior a 9 grados GL;
  - b) acidez volátil: no debe ser superior a 1,5 gramos por litro expresados en ácido sulfúrico;
  - c) acidez total: mínima de 0.5 g por litro y máxima de 1 g por litro, expresada en ácido cítrico;
  - d) pH: de 2.8 a 3.9;
  - e) sólidos solubles totales: inferior a 15 grados Brix.

Artículo 26.4.5 En la rotulación de este producto deberá consignarse la graduación alcohólica expresada en grados GL.

Artículo 26.4.6 Se admite en la bebida fermentada de naranja el uso de los siguientes aditivos con la función de conservador:

No. Códex	Nombre del aditivo	Límite máximo (mg/kg)
201	Acido sórbico	250
202	Sorbato de potasio	250 (expresado como ácido sórbico)
203	Sorbato de sodio	250 (expresado como ácido sórbico)
204	Anhídrido sulfuroso	250 (expresado como SO2)

Quando se utilice más de uno de estos aditivos la suma total de sus concentraciones no debe ser superior al límite máximo establecido para ninguno de ellos de acuerdo a lo establecido en el artículo 3.5.2 del mencionado Reglamento.

**Artículo 2°.-** Incorpórase a la Lista de Aditivos para Bebidas Alcohólicas Fermentadas del Capítulo 26 y a la Lista Positiva de Aditivos - Anexo 11 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), los items autorizados para la bebida alcohólica fermentada de naranja.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto N° 319/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 21/08/2001.

Montevideo, 14 de agosto de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del artículo 20.4.10 del capítulo 20, Frutas, Hortalizas y Derivados del citado Reglamento;

II) que dicha modificación está basada en la Norma Codex para fresas en conserva (Codex Stan 62-1981);

III) que la misma fue aprobada por la unanimidad de todos sus miembros;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modifícase el artículo 20.4.10 del Capítulo 20, Frutas, Hortalizas y Derivados del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 20.4.10 El peso escurrido mínimo determinado de acuerdo a la Norma UNIT 569/89, no debe ser inferior al 56% en las compotas, 50% en las conservas de hortalizas y 54% en las frutas en almíbar, con excepción del ananá en rodajas, para el que se admite un mínimo de 50% y de las frutillas en almíbar para las que se admite un mínimo de 35%.

**Artículo 2°.-** Comuníquese.

**BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto N° 320/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 21/08/2001.

Montevideo, 14 de agosto de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del Artículo 18.3.33 de la Sección 3 - Productos panificados del Capítulo 18 - Alimentos farináceos del citado Reglamento;

II) que la misma fue aprobada por la unanimidad de todos sus miembros;

**ATENTO:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 18.3.33 de la Sección 3 - Productos panificados del Capítulo 18 Alimentos Farináceos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 18.3.33 Oblea o waffle. Es el producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados de una masa que podrá contener, entre otros, los siguientes ingredientes: harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca y sal.

**Artículo 2º.-** Comuníquese.

BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 321/001**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 21/08/2001.

Montevideo, 14 de agosto de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del Capítulo 20, Frutas, Hortalizas y Derivados, Sección 4 - Conservas de Tomate del mencionado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que la misma está basada en la Norma Codex para Tomates en Conserva (Codex Stan 13 - 1981) y fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la citada Comisión Asesora;

II) que la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial no formulan objeciones al respecto;

**ATENTO:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 20.4.12 de la Sección 4 - Conservas de Tomates del Capítulo 20 Frutas, Hortalizas y Derivados del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994), que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 20.4.12.- Con la denominación genérica de Conservas de Tomate se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles del *Lycopersicon Esculentum* P. Miller, variedades rojas y rojizas, envasados herméticamente.

Se distinguen las siguientes conservas:

- a) tomates enteros al natural;
- b) tomates al natural en trozos;
- c) tomates al natural en cubos;
- d) tomates tamizados;
- e) concentrado de tomate;
- f) tomates triturados;

**Artículo 2º.-** Agrégase el artículo 20.4.23-A a la mencionada Sección 4, que quedará redactada de la siguiente manera:

Artículo 20.4.23-A. Tomate triturado es el producto elaborado por trituración mecánica de tomates.

**Artículo 3º.-** Agrégase el artículo 20.4.32 en Disposiciones Particulares para Conservas de Tomates que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 20.4.32. Cuando los productos definidos en el artículo 20.4.12, literales b), c), d) y g) se preparan sin pelar en la denominación de venta deberá agregarse la expresión "sin pelar", en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

**Artículo 4º.-** Agrégase a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS del Capítulo 20 - Frutas, Hortalizas y Derivados y a la

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS - Anexo 11 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento de referencia, los siguientes items con función de conservador:

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Límite máx. (mg/kg)
210	Acido benzoico	Conservas de tomate	1000
200	Acido sórbico	Conservas de tomate	1000
212	Potasio, benzoato de	Conservas de tomate	1000
201	Potasio, sorbato de	Conservas de tomate	1000
211	Sodio, benzoato de	Conservas de tomate	1000
202	Sodio, sorbato de	Conservas de tomate	1000

Cuando se utilice una mezcla de estos aditivos, la suma total de las concentraciones no deberá ser superior al límite máximo de ninguno de ellos.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese.

BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 322/001**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 21/08/2001.

Montevideo, 14 de agosto de 2001.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación de la Sección 6 - Sueros lácteos y derivados al Capítulo 16 - Leche y derivados del citado Reglamento;

II) que la misma fue aprobada por unanimidad por todos sus miembros;

**ATENTO:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorpórase la Sección 6 - Sueros lácteos y derivados al Capítulo 16 - Leche y derivados del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), la que quedará redactada de la siguiente manera:

Sección 6

Sueros lácteos y derivados

Artículo 16.6.1 Suero de manteca o mazada es el líquido resultante del batido de crema pasteurizada tras la separación de la manteca.

Artículo 16.6.2 Suero de manteca o mazada en polvo es el producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado del producto definido en 16.6.1, que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para la leche en polvo.

Artículo 16.6.3 Suero de queso es el producto líquido resultante de la coagulación de la leche tras la separación y prensado del coágulo.

Artículo 16.6.4 Suero de queso en polvo es el producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado del producto definido en 16.6.3 que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para la leche en polvo.

Artículo 16.6.5 Concentrado de proteínas de suero de queso es el producto obtenido por la aplicación de tecnologías de membrana a partir del producto definido en 16.6.4 hasta obtener una proporción de proteínas no inferior a la de la leche.

Apéndice Normativo

Artículo 16.6.6 Concentrado de proteínas de suero de queso en polvo es el producto obtenido por concentración y secado del producto definido en 16.6.5 que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para leche en polvo.

**Disposiciones generales para Sueros lácteos y derivados**

Artículo 16.6.7 El suero de queso en polvo deberá responder a las siguientes características y exigencias: Se presentará como un polvo blanco amarillento de sabor salado - dulzón, soluble en agua tibia.

- Humedad: Máximo 4.5% m/m.
- Grasa de leche: Máximo 2.0% m/m.
- Proteínas de leche: Mínimo 10.0% m/m.
- Cenizas (500-550°C): Máximo 9.0% m/m.
- Glúcidos reductores totales expresados en lactosa anhidra: Mínimo 60.0% m/m.
- Acido láctico: Máximo 2.2% m/m.

Artículo 16.6.8 El concentrado de proteínas de suero de queso en polvo deberá responder a las siguientes características y exigencias: Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.

- Humedad: Máximo 6.5% m/m.
- Grasa de leche: Máximo 10.0% m/m.
- Proteínas de leche: Mínimo 30.0% m/m.
- Glúcidos reductores totales expresados en lactosa anhidra: Máximo 60.0% m/m.
- Cenizas (500-550°C): Máximo 8.0% m/m.
- PH de la solución al 10%: 6.0 a 7.0.

Artículo 2º.- Comuníquese.

BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 364/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 24/09/2001.

Montevideo, 18 de setiembre de 2001.

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación del aditivo ricinoleato de poliglicerol (N° Codex 476) al mencionado Reglamento;

CONSIDERANDO: que la misma fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

ATENTO: a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

Artículo 1º.- Incorpórase a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS del Capítulo 17 - Alimentos Grasos y a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS - Anexo 11, del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), el aditivo ricinoleato de poliglicerol (N° Codex 476) con la función de estabilizante en los siguientes ítems:

N° Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Límite máx. (mg/kg)
476	Ricinoleato de poliglicerol	Crema vegetal	4000
476	Ricinoleato de poliglicerol	Minarina o margarina aligerada	4000

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese, etc.

BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.

**Decreto N° 476/001**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 13/12/2001.

Montevideo, 4 de diciembre de 2001.

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

CONSIDERANDO: I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación de la Sección 3 - Productos a base de azúcar del Capítulo 19 - Alimentos Azucarados del mencionado Reglamento, aprobada por unanimidad de sus miembros;

II) que es necesario adecuar algunos artículos de la mencionada Sección a las realidades actuales de elaboración de los productos tales como mermeladas y dulces y ampliar la lista de aditivos a usar en los mismos;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

Artículo 1º.- Modifícanse en el Capítulo 19 - ALIMENTOS AZUCARADOS - Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), los artículos que se mencionan a continuación y que quedarán redactados de la siguiente manera:

Artículo 19.3.60. La mermelada deberá tener como mínimo 45 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualesquiera azúcares o ingredientes facultativos añadidos, por cada 100 partes, en peso, del producto terminado. El contenido en sólidos solubles refractométricos a 20°C será como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

Artículo 19.3.62. El dulce de corte deberá tener como mínimo 45 partes en peso del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualesquiera azúcares o ingredientes añadidos, por cada 100 partes en peso del producto terminado. El contenido de sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será como mínimo de 65%, excepto para los dulces de batata, zapallo y durazno, para los cuales el contenido mínimo será de 60%.

Artículo 19.3.65. La mermelada y la jalea cítrica deberán contener, no menos de 20 partes en peso de ingrediente de fruta cítrica preparada, por cada 100 partes en peso de mermelada terminada. La piel en exceso de las cantidades que normalmente acompañan a las frutas, no se considera parte del ingrediente fruta para los fines de cumplimiento del contenido mínimo de frutas. A los efectos de este Reglamento el "ingrediente de fruta cítrica preparado" es el producto:

- a) preparado con fruta fresca, elaborada o conservada por cualquier otro método que no sea desecación;
- b) preparado con fruta cítrica sana y limpia, de la que se han eliminado los pedúnculos, cálices y semillas e incluye pulpas, jugos, jugos concentrados extractivos y pieles en conserva;
- c) que contiene todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto que se pierden durante la preparación de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Artículo 2º.- Incorpórase el artículo 19.3.70 que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 19.3.70. Se admite el uso de colorantes que se presentan en la lista de aditivos para mermeladas, dulces de corte y pastas o purés azucarados, que se detallan en el artículo 19.3.71.

Artículo 3º.- Modifícase el Anexo 1 (artículo 19.3.38) la lista positiva de aditivos alimentarios en los ítems correspondientes a dulces y mermeladas que se detallan en el artículo 19.3.71.

Artículo 4º.- Incorpórase el Anexo 2 (artículo 19.3.71), el que quedará redactado de la siguiente manera:



**LISTA DE ADITIVOS PARA DULCES Y MERMELADAS**  
(Artículo 19.3.71)

**Conservadores**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
200	Acido sórbico	Pulpas de fruta	1500
200	Acido sórbico	Dulces	1000
201	Sodio, sorbato de	Pulpas de fruta	1500
201	Sodio, sorbato de	Dulces	1000
202	Potasio, sorbato de	Pulpas de fruta	1500
202	Potasio, sorbato de	Dulces	1000
203	Calcio, sorbato de	Pulpas de fruta	1500
203	Calcio, sorbato de	Dulces	1000
210	Acido benzoico	Pulpas de frutas	1500
210	Acido benzoico	Dulces	1000
211	Sodio, benzoato de	Pulpas de fruta	1500
211	Sodio, benzoato de	Dulces	1000
212	Potasio, benzoato de	Pulpas de frutas	1500
212	Potasio, benzoato de	Dulces	1000

Se podrá usar la mezcla de Acido sórbico y Acido benzoico en cantidades tales que la suma sea menor que 1500 mg/kg para las pulpas de frutas y 1000 mg/kg para dulces.

**Conservadores - Antioxidantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
220	Azufre dióxido Anhidrido sulfuroso	Dulces	200
221	Sodio, sulfito de	Dulces	200 SO2
222	Sodio, bisulfito de, Sulfito ácido de	Dulces	200 SO2
223	Sodio, metabisulfito de	Dulces	200 SO2
224	Potasio, metabisulfito de	Dulces	200 SO2
225	Potasio, sulfito de	Dulces	200 SO2
228	Potasio, bisulfito de	Dulces	200 SO2

**Antiespumantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
471	Mono y diglicéridos de Acidos grasos	Dulces	Nse
900	Dimetilpolixiloxano Polidimetilxiloxano Dimetilsilicona	Dulces	10

**Gelificantes - Espesantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
400	Acido algínico	Dulces de corte	5000
400	Acido algínico	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
401	Sodio, alginato de	Dulces de corte	5000
401	Sodio, alginato de	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
402	Potasio, alginato de	Dulces de corte	5000
402	Potasio, alginato de	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500

406	Agar-Agar	Dulces de corte	5000
406	Agar-Agar	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
407	Carragenina	Dulces de corte	5000
407	Carragenina	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
410	Goma Garrofin	Dulces de corte	5000
410	Goma Garrofin	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
412	Goma-Guar	Dulces de corte	5000
412	Goma-Guar	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
413	Goma Tragacanto	Dulces de corte	5000
413	Goma Tragacanto	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
414	Goma Arábica	Dulces de corte	5000
414	Goma Arábica	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	Dulces de corte	5000
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
440	Pectina	Dulces de corte	5000
440	Pectina	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
460i	Celulosa Microcristalina	Dulces de corte	5000
460i	Celulosa Microcristalina	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
461	Metilcelulosa	Dulces de corte	5000
461	Metilcelulosa	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
466	Carboxi Metil Celulosa Sódica	Dulces de corte	5000
466	Carboxi Metil Celulosa Sódica	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500

**Acidulantes - Reguladores de acidez**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
296	Acido málico (dl)	Dulces	Nse
330	Acido cítrico	Dulces	Nse
334	Acido tartárico	Dulces	5000

**Reguladores de la acidez**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
331iii	Sodio, tricitrato de	Dulces	Nse
332ii	Potasio, - (tri) citrato de, Citrato de	Dulces	Nse
333	Calcio, (tri) citrato de, Citrato de	Dulces	Nse
335i	Sodio, (mono) tartrato de	Dulces	5000
335ii	Sodio, (di) tartrato de	Dulces	5000
336i	Potasio, tartrato ácido, Bitartrato, mono tartrato	Dulces	5000
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, - (di tartrato)	Dulces	5000
337	Potasio y sodio, tartrato	Dulces	5000
353	Acido metatartárico	Dulces	5000

**Agentes de firmeza**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
509	Calcio, cloruro de	Dulces	250
526	Calcio, hidróxido de	Dulces	250
529	Calcio, óxido de	Dulces	250

**Colorantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
102	Tartrazina	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
110	Amarillo ocaso	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
123	Amaranto	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
124	Ponceau 4R	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
127	Eritrosina	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
132	Indigotina	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
133	Azul brillante	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
140	Clorofila	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
140ii	Clorofilina	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
141i	Clorofila cúprica	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
141ii	Clorofilina cúprica	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
143	Verde indeleble	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	200
150a	Caramelo I simple (natural)	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
150d	Caramelo IV (proceso sulfito de amonio)	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
160 a (i)	Beta caroteno	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse
160 a (ii)	Carotenos (extractos naturales)	Dulces de corte, mermeladas, jaleas, pastas o purés	Nse

**Artículo 5º.-** Modifícase de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11 (artículo 3.5.2) del Capítulo 3 Aditivos Alimentarios del Reglamento de referencia, todos los ítems correspondientes a dulces,

mermeladas, jaleas, purés y pastas de frutas los que serán sustituidos por los aditivos detallados en el artículo 4º del presente Decreto.

**Artículo 6º.-** Comuníquese. Publíquese, etc.

**BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto Nº 513/001**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/01/2002.**

Montevideo, 26 de diciembre de 2001.

**VISTO:** el Decreto No. 172/998 de 7 de julio de 1998 que amplía el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del artículo 3º del mencionado Decreto No. 172/998 - Definición de rebozador;

**CONSIDERANDO:** I) que es necesario incorporar la lista de aditivos a utilizar en los mismos;

II) que esta propuesta fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la citada Comisión Asesora;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 3º del Decreto No. 172/998 de 7 de julio de 1998, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**Sección 5**

**Definición de rebozador**

**Artículo 30.5.1.-** Es el producto destinado a recubrir por adherencias con o sin la ayuda de huevo líquido diversos alimentos para su consumo luego de freír u hornear, obtenido por la mezcla de pan rallado y/o harinas adicionadas o no de otros ingredientes complementarios, de los aditivos de la lista positiva de éste Reglamento autorizados para rebozador y de los aromatizantes y colorantes (exceptuando los colorantes artificiales) de la lista general correspondiente.

**Artículo 2º.-** Incorpórase a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS del Capítulo 30 - Alimentos Varios y a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, Anexo 11, del Capítulo 3 Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994), los siguientes ítems a ser utilizados en rebozadores:

**LISTA DE ADITIVOS PARA REBOZADOR**

**Espesantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
406	Agar	Rebozador	Nse
466	Carboximetilcelulosa Sódica	Rebozador	Nse
410	Goma garrofin, caroba, Algarrobo, jatai	Rebozador	Nse
412	Goma guar	Rebozador	Nse
415	Goma xantano o xántica	Rebozador	Nse
463	Hidroxipropilcelulosa	Rebozador	Nse
465	Metiletilcelulosa	Rebozador	Nse

**Emulsionantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
471	Mono y diglicéridos de Acidos grasos	Rebozador	5000
340i	Potasio monofosfato	Rebozador	1000 (P205)
339i	Sodio monofosfato	Rebozador	1000 (P205)
541i	Aluminio y sodio, Fosfato Acido	Rebozador	1000 (P205)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, Pirofosfato de	Rebozador	1000 (P205)
450v	Potasio (tetra) difosfato, Pirofosfato de	Rebozador	1000 (P205)
341iii	Calcio trifosfato de	Rebozador	1000 (P205)

**Exaltadores del sabor**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
620	Acido glutámico (1(+)-)	Rebozador	Nse
621	Sodio (mono) glutamato de	Rebozador	Nse
622	Potasio (mono) glutamato de	Rebozador	Nse

**Antioxidantes**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
304	Palmitato de ascorbilo	Rebozador	1000

**Estabilizadores**

Nº Códex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. máx. (mg/kg)
503i	Amonio carbonato	Rebozador	Nse
503ii	Amonio bicarbonato	Rebozador	Nse
501i	Potasio carbonato	Rebozador	Nse
501ii	Potasio bicarbonato	Rebozador	Nse
500i	Sodio carbonato	Rebozador	Nse
500ii	Sodio bicarbonato	Rebozador	Nse

**Artículo 3º.-** Comuníquese, etc.  
**BATLLE - LUIS FRASCHINI - ALBERTO BENSION - SERGIO ABREU - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto Nº 62/002**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 1/03/2002.**

Montevideo, 22 de febrero de 2002.

**VISTO:** las normas de calidad de agua potable de Obras Sanitarias del Estado (OSE), el decreto Bromatológico Nacional Nº 315/94, de 5 de julio de 1994, normas UNIT de agua potable sobre Análisis Microbiológico Nº 857/92 y decreto Nº 368/00, de 11 de diciembre de 2000;

**RESULTANDO:** asimismo las Directivas 0/778 y 98/83 de la Unión Europea y la normativa citada, aplicable en la materia, establecen las

condiciones de calidad para la puesta en práctica de un Programa de Monitoreo del agua potable en plantas lácteas;

**CONSIDERANDO:** conveniente disponer la implementación de dicho Programa, teniendo en cuenta las exigencias de los mercados interno y externo, cometiendo a la Autoridad Sanitaria Oficial (A.S.O.) la elaboración del mismo;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto,

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Cométese a la Autoridad Sanitaria Oficial (A.S.O.) la elaboración del Programa de Monitoreo del agua potable en plantas lácteas en un plazo de diez (10) días, a partir de la vigencia del presente decreto. El mismo regirá a partir del 1º de marzo de 2002.

**Artículo 2º.-** El referido Programa deberá ser auditado por la Autoridad Sanitaria Oficial (A.S.O.) en el marco de las atribuciones establecidas en el Art. 4º del decreto Nº 368/000, de 11 de diciembre de 2000.

**Artículo 3º.-** Las obligaciones previstas precedentemente regirán para las plantas dedicadas al tratamiento o transformación de leche y productos lácteos, con habilitación nacional o para la exportación.

**Artículo 4º.-** La Autoridad Sanitaria Oficial (A.S.O.) determinará los parámetros y frecuencias, en base a los cuales ejercerá sus potestades de fiscalización.

**Artículo 5º.-** El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el Programa de Monitoreo de agua potable en las plantas lácteas, será objeto de medidas de carácter sancionatorio establecidas en el Art. 285 de la ley Nº 16.736, de 5 de enero de 1996.

**Artículo 6º.-** Comuníquese, etc.  
**BATLLE - GONZALO GONZALEZ.**

**Decreto Nº 63/002**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 1/03/2002.**

Montevideo, 22 de febrero de 2002.

**VISTO:** la necesidad de adecuar el cumplimiento de la Norma del Codex Alimentarius sobre residuos de medicamentos veterinarios en leche;

**RESULTANDO:** comprende dentro de los cometidos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca asegurar las condiciones de sanidad, higiene e inocuidad de los productos de origen animal en el ámbito nacional y el acceso a los mercados internacionales;

**CONSIDERANDO:** la necesidad de asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las Organizaciones Internacionales, tales como Oficina Internacional de Epizootias (OIE), el Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial de Comercio (OMC), de los cuales el país es signatario;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la ley Nº 3.606, de 13 de abril de 1910, ley Nº 16.736, de 5 de enero de 1996, ley Nº 16.671, de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos Ronda Uruguay), decretos Nº 315/994, de 5 de julio de 1994, Nº 24/998, de 28 de enero de 1998 y Nº 368/000, de 11 de diciembre de 2000,

## EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

## DECRETA:

**Artículo 1º.-** Será responsabilidad de los establecimientos habilitados para el tratamiento y/o transformación de productos lácteos tanto para su comercialización en los mercados internos o externos, implementar un sistema que asegure que la leche cruda cumple con las normas correspondientes del Codex Alimentarius sobre residuos inhibidores de crecimiento microbiano en la leche y productos lácteos, procedentes de productos veterinarios.

**Artículo 2º.-** Los establecimientos deberán emplear un sistema de trazabilidad interna en los productos lácteos.

**Artículo 3º.-** La Autoridad Sanitaria Oficial (A.S.O.) tendrá a su cargo la responsabilidad de controlar el funcionamiento del sistema, y la obligación por parte de las Plantas, de mantener los registros de los análisis correspondientes a dicho sistema por un tiempo mínimo de 1 (un) año.

**Artículo 4º.-** El incumplimiento de la obligación descripta precedentemente, será objeto de medidas de carácter sancionatorio establecidas en el Art. 285 de la ley N° 16.736, de 5 de enero de 1996.

**Artículo 5º.-** Comuníquese, etc.

BATLLE - GONZALO GONZALEZ.

## Decreto N° 174/002

(\* Publicado en el Diario Oficial el 21/05/2002.

Montevideo, 14 de mayo de 2002.

**VISTO:** el nuevo esquema de control de sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos, creado por el decreto Nro. 368/000, de 11 de diciembre de 2000;

**RESULTANDO:** I) por el mismo se designa al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos como la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la materia;

II) además se abre la posibilidad de trasladar tareas de inspección, habilitación y control a instituciones de carácter privado o público, que cumplan con los requisitos que la ASO establezca al respecto;

**CONSIDERANDO:** I) conveniente actualizar y perfeccionar el control en respuesta a los crecientes requerimientos internacionales, potenciales destinos de la exportación de lácteos:

II) necesario elaborar la normativa que, en materia de exigencias, deberán cumplir las empresas que reciban y procesen leche para la elaboración de productos lácteos en el territorio nacional;

III) que esas mismas exigencias serán las que deberán cumplir los productos de origen extranjero para ingresar al país:

IV) que la experiencia internacional indica que es conveniente que las empresas desarrollen e implementen sistemas de autocontrol, que sirvan de base para el control oficial;

V) que es imprescindible definir, claramente, las obligaciones y responsabilidades de los operadores, en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos, mediante la implementación de adecuados sistemas de autocontrol de sus procesos;

VI) que es indispensable ofrecer garantías a las autoridades sanitarias oficiales de los países compradores de la producción láctea de nuestro país, a fin de que las empresas nacionales puedan acceder a dichos mercados;

VII) necesario asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las organizaciones internacionales de referencia, tales como Oficina Internacional de Epizootias (OIE), Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO - Codex Alimentarius), y Acuerdo sobre medidas Sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (OMC), de la cual el país es signatario;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley Nro. 3606 del 13 de abril de 1910, Ley Nro. 17296 de 21 de febrero de 2001, Decreto Nro. 315/994 de 5 de julio de 1994, Decreto Nro. 24/998 de 28 de enero de 1998, Decreto 368/000 de 11 de diciembre de 2000; Ley Nro. 16671 de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos Ronda Uruguay) y a la opinión favorable de la Dirección General de los Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

## EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

## DECRETA:

CAPITULO I  
DEFINICIONES

**Artículo 1º.-** A los efectos del presente Reglamento, se aceptarán las siguientes definiciones:

**ADITIVO ALIMENTARIO:** Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procedimiento, preparación, tratamiento, envasado, acondicionamiento, almacenamiento, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá o puede esperarse razonablemente que tenga como resultado (directa o indirectamente), que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento.

**AUTORIDAD SANITARIA OFICIAL (ASO):** Es la autoridad sanitaria competente responsable de los controles de sanidad, higiene e inocuidad y de policía sanitaria.

**BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION:** son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos

**CERTIFICADO SANITARIO INTERNACIONAL:** Es un certificado extendido por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, en el que consta que los productos de origen animal destinados al consumo humano cumplen con las normas internacionales y las exigencias de los países compradores en materia de higiene e inocuidad de productos y/o de sanidad animal.

**COADYUVANTE TECNOLOGICO:** Es toda sustancia o materia, que no se añade como ingrediente alimentario por sí mismo, que se emplea intencionalmente en el proceso de transformación de productos lácteos, con fines exclusivamente tecnológicos.

**CONSTANCIA DE INSPECCION:** Documento resultante de la visita inspectiva de rutina que deja constancia que la planta está bajo control oficial o que el producto final inspeccionado, cumple con la legislación nacional vigente y/o se halla en condiciones de ser exportado.

**ESTABLECIMIENTO HABILITADO:** Es el total del ámbito físico habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y bajo el control de la Dirección General de Servicios Ganaderos.



**ETIQUETA O ROTULO:** Es toda identificación impresa, litografiada o grabada en el envase o todo material gráfico o impreso adherido a él.

**INSPECTORES:** Técnicos capacitados dependientes de la ASO o pertenecientes a instituciones especializadas, debidamente habilitadas para tareas de inspección, control, monitoreo y habilitación de plantas, productos y procesos desde el punto de vista de la sanidad e inocuidad de la leche y productos lácteos, por parte de la ASO.

**LECHE:** Se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños totales e ininterrumpidos de hembras de varias especies lecheras sanas (vacas, ovejas, cabras o búfalas), adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica, sin contener calostro y sin adición ni sustracción de sustancia alguna.

**MARCA OFICIAL:** Es la leyenda, o cualquier otro símbolo, que utilice la ASO y que prescriba este Reglamento, con el objeto de identificar el origen, estado y destino de la leche y/o productos lácteos.

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS STANDARES DE SANITIZACION (SSOP):** conjunto de medidas para realizar, controlar, verificar y registrar las condiciones y prácticas de sanitización.

**PRODUCTO ADULTERADO:** Un producto es adulterado:

- Cuando se utilizan en su preparación materias primas alteradas, no higiénicas o insalubres, o en forma, no aptas para el consumo humano.
- Cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud, tales como residuos de medicamentos veterinarios prohibidos, residuos de medicamentos veterinarios autorizados por encima de los límites permitidos, contaminantes ambientales, residuos de productos fitosanitarios y otros productos químicos o cualquier otro producto no aprobado por la Dirección General de Servicios Ganaderos.
- Cuando contiene aditivos alimentarios no autorizados por las disposiciones vigentes.
- Cuando contiene aditivos alimentarios en cantidades superiores a los límites autorizados por las disposiciones vigentes.
- Cuando ha sido industrializado, envasado o mantenido en condiciones no higiénicas o se haya contaminado.
- Cuando ha sido envasado en envases no higiénicos o constituidos por sustancias tóxicas que pueden convertir el producto en perjudicial para la salud.
- Cuando ha sido sometido a radiación sin autorización de la ASO.
- Cuando se haya empleado en su elaboración materias primas e ingredientes diferentes a los declarados en la composición aprobada por la ASO.
- Cuando se haya omitido incluir uno o varios de los componentes constitutivos del producto.

**PRODUCTOS LACTEOS:** Son los productos a base de leche, es decir, los derivados exclusivamente de la leche, teniendo en cuenta que se pueden añadir sustancias necesarias para su elaboración siempre y cuando estas sustancias no se utilicen para sustituir, total o parcialmente, alguno de los componentes de la leche y los productos compuestos de leche, es decir, los productos en los que ningún elemento sustituye ni tiende a sustituir a ningún componente de la leche y en los que la leche o un producto lácteo es la parte esencial, ya sea por su cantidad o por su efecto caracterizador de dichos productos.

**SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP):** Enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos.

## CAPITULO II HABILITACION, APROBACION, AMPLIACION O MODIFICACION

### SECCION I: Disposiciones Generales

**Artículo 2º.-** Habilitación es el acto por el cual el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la ASO, autoriza a la empresa a realizar una o más actividades de recepción, recogida, estandarización, tratamiento, transformación o depósito de leche y/o productos lácteos. Dicha habilitación abarcará los aspectos de sanidad, higiene e inocuidad y permitirá a los establecimientos producir con destino al mercado interno en todo el territorio nacional.

La ASO, mediante resolución expresa, habilitará el establecimiento y le asignará un número de registro oficial, único y nacional, el que deberá ser usado para identificar todos los productos elaborados en el establecimiento, con las correspondientes etiquetas, recipientes, envases o toda otra forma de presentación, con destino tanto al comercio nacional como internacional.

Las habilitaciones que se otorguen tendrán vigencia en tanto se mantengan las condiciones locativas, higiénicas y operativas en base a las cuales se concedieron. El control de las condiciones será realizado por inspectores, quienes, debidamente autorizados e identificados, tendrán acceso a los locales y los registros pertinentes de los establecimientos sujetos a este Reglamento.

### SECCION II: Procedimiento de habilitación

**Artículo 3º.- (Procedimiento de habilitación nacional).** La empresa interesada en habilitar un establecimiento para tratamiento o transformación de leche y productos lácteos deberá presentar una solicitud firmada por los representantes legales y responsables de la firma. En ese mismo momento deberá especificar, si correspondiera, qué empresa habilitada por la ASO de acuerdo con el artículo 3º del decreto 368/000, de 11 de diciembre de 2000, realizará las tareas de habilitación.

**Artículo 4º.- (Aprobación de planos y memoria descriptiva).** En forma expresa, junto con la solicitud, se gestionará la aprobación de:

- Planos que incluyan diagrama de flujo de los productos y circulación del personal dentro del establecimiento.
- Memoria descriptiva de los procesos industriales.
- Abastecimiento de agua, planos y memorias descriptivas y constructivas del sistema de abastecimiento, especificando fuentes de captación, caudales, sistema de cloración y sistemas de alarma, líneas de distribución de agua potable, capacidad y ubicación de los depósitos, cañerías, grifos numerados, etc.
- Planos que incluyan el equipamiento, los locales industriales y demás locales.

**Artículo 5º.- (Estudio de planos y memorias).** Una vez comprobado que se ha cumplido con todos los requisitos enumerados para la presentación de la solicitud correspondiente, el personal técnico, de la ASO o instituciones habilitadas, estudiará los planos y memorias y podrá requerir de él o de los propietarios del establecimiento o de los técnicos responsables del proyecto toda la información complementaria necesaria.

**Artículo 6º.- (Inspección final de obras).** Luego de aprobados los planos y de realizadas las obras, antes de concederse la habilitación, técnicos de la ASO o instituciones habilitadas realizarán una inspección a fin de comprobar que el proyecto se ha realizado de acuerdo a los planos y memorias descriptivas presentados y aprobados.

**Artículo 7º.- (Ampliación o modificación).** Toda solicitud para ampliación o modificación del establecimiento habilitado, deberá ser previamente aprobada por la ASO o instituciones habilitadas.



**SECCION III: Habilitación para exportación**

**Artículo 8º.-** Toda vez que un establecimiento con habilitación nacional aspire a que la ASO gestione ante las autoridades sanitarias de otros países su inclusión en la nómina de establecimientos autorizados a exportar con ese destino, deberá presentar una solicitud por nota, explicitando el mercado al cual desea acceder y los productos a exportar. La relación con autoridades sanitarias de otros países será competencia exclusiva del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

En caso de que la Autoridad Sanitaria Extranjera requiera una inspección previa, la ASO coordinará la misma, a través de los canales oficiales correspondientes.

Toda vez que los servicios de la ASO constaten el incumplimiento de los requisitos exigidos, suspenderá la emisión de certificados sanitarios internacionales para ese destino o directamente retirará la habilitación otorgada para ese mercado específico.

**CAPITULO III**

**AUTORIDAD SANITARIA OFICIAL**

**Artículo 9º.-** De acuerdo a lo establecido en el decreto N° 368/000 de 11 de diciembre de 2000, el sistema se basará en esquemas de autocontrol que serán desarrollados e implementados por las empresas industrializadoras, y aprobados y supervisados por la ASO.

La ASO podrá asignar tareas de aprobación y supervisión a instituciones u organizaciones debidamente habilitadas y registradas por la referida autoridad, quien deberá supervisar y auditar los servicios que dichas organizaciones presten.

Los inspectores, cualquiera sea su jerarquía, vinculados a la fiscalización de los establecimientos, no podrán tener relación de dependencia alguna con los mismos.

**Artículo 10.- (Información de carácter secreto).** Toda información, ya sea referente a fórmulas, procedimientos tecnológicos, manuales y sistemas de autocontrol, tendrá el carácter de secreto. Los funcionarios del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca que tengan acceso a dicha información, estarán obligados a guardar secreto, según lo dispuesto en el art. 197 de la Ley N° 17296 de 21 de febrero de 2001. La violación de lo anteriormente dispuesto será considerada como falta grave.

La confidencialidad de la información que manejen las empresas referidas en el artículo 3º del decreto 368/000 de 11 de diciembre de 2000, será acordada contractualmente con las empresas elaboradoras de productos lácteos, y se regirá por las normas del Derecho Privado.

**CAPITULO IV**

**EXPORTACIONES E IMPORTACIONES**

**Artículo 11.- (Competencia).** Será competencia exclusiva del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos, emitir los Certificados Sanitarios Internacionales que acompañen las exportaciones de leche y productos lácteos.

Los certificados serán ajustados a las especificaciones del país de destino.

**Control de Importaciones.** La ASO procederá a realizar los controles de sanidad, higiene e inocuidad de toda la leche y productos lácteos destinados a la alimentación humana o animal, así como de uso industrial, que ingresen al territorio nacional.

Las condiciones aplicables a las importaciones de leche y productos lácteos deberán ser equivalentes a las establecidas por la reglamentación nacional, cuando el destino es el mercado interno.

Las condiciones aplicables a las importaciones de leche y productos lácteos destinadas a la reexportación, deberán cumplir con los requisitos de sanidad, higiene e inocuidad del país de destino final.

Tramitación del Certificado Sanitario Internacional. Los procedimientos serán los que oportunamente establezca la ASO.

Productos importados. La ASO, en la medida necesaria para la aplicación del presente Reglamento, y en colaboración con las autoridades competentes, podrá efectuar controles "in situ" en el país de origen, e informará a las autoridades sanitarias correspondientes, los resultados de los controles efectuados.

Tramitación de importación. Los procedimientos serán los que oportunamente establezca la ASO.

**CAPITULO V**

**RESIDUOS BIOLÓGICOS**

**Artículo 12.-** La ASO tomará las medidas para asegurar que sólo se destine a la elaboración de productos lácteos o de leche de consumo, materia prima que no contenga residuos de medicamentos veterinarios y pesticidas prohibidos, residuos de medicamentos veterinarios y de pesticidas permitidos y contaminantes ambientales por encima de los límites de tolerancia.

La ASO, o inspectores debidamente autorizados por ésta, podrán proceder al retiro de muestras oficiales de leche y productos lácteos destinados a ser analizados para detectar la presencia de residuos de drogas prohibidas, o residuos de drogas permitidas o contaminantes ambientales, cuyos valores se encuentren por encima de los límites de tolerancia.

El Programa Nacional de Residuos Biológicos de la ASO establecerá el plan de monitoreo donde se detallará la lista de sustancias, compuestos y matrices a ser analizados, el método de muestreo, el método de análisis, los límites de tolerancia, el número de muestras y el laboratorio que las procesará.

**CAPITULO VI**

**OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

**Artículo 13.-** Los titulares de los establecimientos habilitados estarán obligados y serán responsables de:

- a. Facilitar el acceso de los inspectores a todas las instalaciones de la planta industrial.
- b. Utilizar etiquetas, rótulos o similares que hayan sido aprobados y registrados por la ASO, en la identificación de los productos elaborados.
- c. Elaborar monografías de los procedimientos de elaboración de cada categoría de productos.
- d. Poner a disposición de la ASO, o de las instituciones habilitadas para esa tarea, las monografías de los procedimientos de elaboración de los productos.
- e. Proporcionar el equipo necesario para las inspecciones, en los casos pertinentes, de acuerdo con lo que disponga la ASO, siendo responsable de la higiene de los mismos.
- f. Proporcionar el material y el equipo necesario para la toma de muestras por parte de los inspectores. El traslado de las muestras también será responsabilidad del establecimiento.

- g. Contar con los servicios de un laboratorio aprobado y registrado por la ASO, a los efectos de analizar las muestras de apoyo a los sistemas de autocontrol.
- h. Mantener un registro diario donde conste la materia prima que ingresa al establecimiento. En el caso de leche cruda, registro de establecimiento productor y volumen que ingresa y en el caso de otras materias primas, establecimiento de origen y cantidad que ingresa. Para el producto final que egresa, producto, volumen y destino del mismo.
- i. Conservar los registros de los autocontroles, cuando corresponda a fin de presentarlos a la ASO, o institución u organización habilitada, dichos registros serán conservados al menos durante un período que corresponda a toda la vida útil del producto más dos meses.
- j. Informar a la ASO, o institución u organización habilitada, cuando el resultado del examen de laboratorio u otra información ponga de manifiesto la existencia de algún riesgo para la salud.
- k. Retirar del mercado (“recall”), en caso de riesgo inmediato para la salud humana, todos los productos obtenidos en condiciones tecnológicamente similares y que puedan presentar el mismo riesgo. Los productos retirados de la comercialización permanecerán bajo supervisión y responsabilidad de la ASO hasta que sean destruidos, empleados para usos distintos del consumo humano, o previa autorización de dicha autoridad, transformados de manera que se garantice la seguridad.
- l. Garantizar la gestión correcta del mercado de salubridad.
- m. No permitir la recepción en planta de materia prima que contenga residuos de drogas prohibidas, o residuos de drogas permitidas o contaminantes ambientales, cuyos valores se encuentren por encima de los límites de tolerancia.
- n. No recibir leche de establecimientos que no estén habilitados por la ASO, o que no tengan al día las refrendaciones establecidas.

**Artículo 14.- (Autocontroles del establecimiento).** Los establecimientos procesadores de leche y productos lácteos habilitados por la ASO, deberán implementar sistemas de autocontrol que incluyen las buenas prácticas de elaboración. Estos sistemas, una vez identificados por la ASO, o instituciones habilitadas para la tarea, servirán de base para el control oficial.

#### Buenas Prácticas de Elaboración

Todos los establecimientos para ser habilitados deberán implementar Sistemas de Autocontrol basados en Buenas Prácticas de Elaboración, que estarán basadas a su vez en el Manual aprobado por la ASO, y que será aplicable a cada establecimiento en particular.

El Manual de Buenas Prácticas de Elaboración incluirá, como mínimo los siguientes temas:

- a. Descripción de las instalaciones interiores y exteriores, edificaciones e instalaciones para el personal de la empresa.
- b. Programa de calidad de agua.
- c. Recepción y almacenamiento de materia prima, ingredientes, material de empaque y productos químicos.
- d. Diseño, instalación, funcionamiento y programa de mantenimiento preventivo para las instalaciones y equipos.
- e. Operaciones de recepción, procesamiento, depósito y manejo de productos almacenados.
- f. Capacitación del personal respecto de las distintas operaciones, de los controles de elaboración y de las prácticas higiénicas, salud y hábitos personales.
- g. Programa de control de plagas.
- h. Programa de manejo y disposición de residuos.
- i. Programa de limpieza basado en análisis de riesgo. Este programa deberá detallar procedimientos estandarizados para la higiene y

desinfección de estructuras, instalaciones, equipamiento y útiles (SSOP)

#### Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Todos los establecimientos habilitados cuyo sistema de autocontrol incluya el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) deberá estar basado en los siete principios de HACCP, y de acuerdo a los criterios definidos por la ASO en el reglamento respectivo.

Este programa deberá ser desarrollado e implementado para cada establecimiento y para cada producto en particular.

Los establecimientos deberán presentar a la ASO, o instituciones habilitadas para la tarea, documentación que pruebe que se realizó un análisis de riesgo y que establezca los criterios que se utilizaron para determinar los mismos, así como el correspondiente diagrama de flujo, describiendo los pasos de cada proceso y el flujo de cada categoría de producto similar.

El establecimiento deberá identificar a la persona responsable del plan HACCP, y el plan deberá estar fechado y firmado por esa persona en el momento de la aceptación inicial, luego de cualquier modificación, y por lo menos una vez al año, luego de la revisión correspondiente.

El personal responsable del plan HACCP deberá haber completado exitosamente un curso de entrenamiento en la aplicación de los siete principios de HACCP.

### CAPITULO VII

#### OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS INSPECTORES

**Artículo 15.- (Obligaciones Generales).** El inspector deberá verificar el cumplimiento de las buenas prácticas.

Asimismo deberá:

- a. realizar cualquier otra verificación que estime necesario para el cumplimiento de los requisitos de la reglamentación nacional vigente en los aspectos de instalaciones, equipos y sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos.
- b. tomar las muestras de carácter oficial necesarias para el análisis de laboratorio, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las reglamentaciones vigentes.
- c. ser responsable de tener al día la documentación necesaria para demostrar que se realizaron los controles requeridos.
- d. ser responsable de la certificación sanitaria de los productos, cada vez que corresponda.
- e. verificar en el caso de exportación de productos, que la mercadería cumpla con lo establecido en el presente reglamento, así como los requisitos específicos del mercado comprador.
- f. extender una Constancia de Inspección, según los modelos que disponga la Dirección General de Servicios Ganaderos.

#### Artículo 16.- (Control Oficial de Agua Potable)

- a. La ASO será la encargada de supervisar el control de potabilidad de agua periódicamente.
- b. Se controlarán las características microbiológicas y fisicoquímicas de la red interior de abastecimiento así como el nivel de cloro residual libre.
- c. Se extraerán muestras oficiales, en el número y frecuencia que disponga la ASO y se remitirán a un laboratorio aprobado y registrado a tales efectos.

CAPITULO VIII

DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 17.- (Infracciones y Sanciones).** Serán consideradas infracciones todo acto, acción u omisión que viole las disposiciones contenidas en la reglamentación vigente en la materia y las disposiciones que dicte la Dirección General de Servicios Ganaderos en aplicación de la misma. Las mismas serán sancionadas conforme a lo dispuesto por el artículo 285 de la Ley 16.736 de 5 de enero de 1996.

A efectos de calificar la infracción, serán consideradas agravantes:

- a. Impedir o dificultar a los inspectores el ejercicio de sus funciones.
- b. Proporcionar información inexacta o negarla respecto a las condiciones sanitarias, higiénicas y de inocuidad.
- c. Introducir cambios en los procedimientos industriales sin previa aprobación de la ASO.
- d. Comercializar productos adulterados.
- e. Falsear los datos de los registros de los autocontroles.

**Artículo 18.-** Derógase la Resolución del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca No. 416/01 del 30 de mayo del 2001.

**Artículo 19.-** Comuníquese, publíquese en el Diario Oficial, etc.  
BATLLE - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 317/002**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/08/2002.**

Montevideo, 20 de agosto de 2002.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas los aditivos: Metalbisufito de Sodio y Metalbisufito de Potasio a ser usados en cerveza;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas, los aditivos: Metalbisufito de Sodio (No. Códex 223) y Metalbisufito de Potasio (No. Códex 224) a ser usados en cerveza a una concentración máxima de 20 mg/kg. (expresado como S02).

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.

BATLLE - ALFONSO VARELA - ALEJANDRO ATCHUGARRY - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 339/002**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 2/09/2002.**

Montevideo, 27 de agosto de 2002.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del Artículo 20.6.8 de la Sección 6 - Encurtidos - del Capítulo 20 Frutas, Hortalizas y Derivados;

II) que la misma fue aprobada por la unanimidad de todos sus miembros;

**ATENTO:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 20.6.8 de la Sección 6 - Encurtidos - del Capítulo 20 Frutas, Hortalizas y Derivados del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 20.6.8** Los encurtidos pueden conservarse por calor (pasterización) o por otros métodos de seguridad equivalente.

**Artículo 2º.-** Comuníquese.

BATLLE - ALFONSO VARELA - ALEJANDRO ATCHUGARRY - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 415/002**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 5/11/2002.**

Montevideo, 29 de octubre de 2002.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la División Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública, sugiere modificar el apartado 5.5.1 de la Sección 5 del Capítulo 5 "Personal que manipula alimentos";

II) que la citada modificación se refiere a la obligatoriedad de que todo personal de las empresas alimentarias deben poseer Carné de Salud;

III) que la misma fue aprobada por unanimidad por la Comisión Técnica en Materia de Alimentos;

IV) lo dictaminado por la Dirección de los Servicios Jurídicos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el apartado 5.5.1 de la Sección 5 del Capítulo 5 "Personal que manipula alimentos" del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Apartado "5.5.1 El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer el Carné de Salud Básico único y obligatorio, en vigencia expedido por las instituciones públicas o privadas, estas últimas debidamente habilitadas por el Ministerio de Salud Pública, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 651/990. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado".

**Artículo 2º.-** Comuníquese.

BATLLE - ALFONSO VARELA - ALEJANDRO ATCHUGARRY - SERGIO ABREU - GONZALO GONZALEZ.

**Decreto N° 65/003**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 26/02/2003.

Montevideo, 17 de febrero de 2003.

**VISTO:** el nuevo esquema de control de sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos, creado por el decreto No. 368/000, de 11 de diciembre de 2000;

**RESULTANDO:** I) que por el mismo se designa al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos (DGSG) como la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la materia;

II) además se establece la posibilidad de trasladar tareas de inspección, habilitación, aprobación y supervisión a instituciones de carácter público o privado, profesionales o idóneos que cumplan con los requisitos que la ASO establezca al respecto;

**CONSIDERANDO:** I) necesario establecer las exigencias que deberán cumplir los establecimientos productores de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos;

II) que la experiencia internacional indica que es conveniente que las empresas involucradas desarrollen e implementen sistemas de autocontrol, que sirvan de base para el control oficial;

III) que resulta imprescindible definir claramente las obligaciones y responsabilidades de los productores, acopiadores y transformadores de quesos artesanales, mediante los adecuados sistemas de autocontrol de sus procesos;

IV) conveniente asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las organizaciones internacionales de referencia, tales como la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO - Codex Alimentarius), Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (OMC), de la cual el país es signatario;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley No. 3.606 de 13 de abril de 1910, decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, decreto No. 24/998 de 28 de enero de 1998, decreto No. 368/000 de 11 de diciembre de 2000, Ley No. 16.671 de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos de la Ronda Uruguay),

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Capítulo 1**

**Consideraciones generales**

**Artículo 1°.-** A los efectos del presente decreto se deberán considerar las siguientes definiciones:

**A) Queso artesanal:** es el queso elaborado con leche cruda, pasteurizada o termizada, producida en el predio, exclusivamente.

**B) Productor de queso artesanal:** Es toda persona física o jurídica que elabora queso artesanal en forma individual, familiar o asociativa.

**C) Acopiador de quesos:** Es toda persona física o jurídica que reúna en cantidad quesos artesanales o procedentes de plantas industriales para su posterior comercialización. Esta actividad incluye la maduración o estacionamiento.

**D) Transportistas:** Es toda persona física o jurídica que transporta quesos artesanales o procedentes de plantas industriales desde el lugar de su elaboración o acopio, hasta el sitio de acopio o de comercialización.

**E) Transformador de quesos:** Es toda aquella persona física o jurídica que aplica una o varias de las transformaciones al queso artesanal o de otro origen, como ser fraccionado, rallado o fundición.

**Artículo 2°.- (De registro, habilitación y control de los establecimientos).**

**2.1.** Todo productor de queso artesanal deberá contar con la habilitación de la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO), para lo que deberá cumplir con las disposiciones de la presente reglamentación.

**2.2.** Los tambos productores de leche bovina, ovina, caprina o bufalina y elaboradores de quesos artesanales, deberán solicitar la habilitación ante la ASO, presentando la siguiente información:

**2.2.1.** Nombre o razón social.

**2.2.2.** Ubicación especificando domicilio real, domicilio constituido y dirección postal.

**2.2.3.** Número asignado por la Dirección de Contralor de Semovientes (DICOSE).

**2.2.4.** Croquis del establecimiento.

**2.2.5.** Certificación sanitaria del ganado, según lo establecido en la legislación sanitaria vigente.

**2.2.6.** Carné de salud del personal.

**2.2.7.** Análisis físico químico y microbiológico de agua.

**2.2.8.** Responsable de los procesos de elaboración que realiza.

**2.3** Los productores de quesos artesanales con destino exclusivo a fundición deberán presentar ante la ASO la información contenida en: 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.2.5., 2.2.6. y 2.2.7.

**Artículo 3°.-** Deberá registrarse en la ASO, toda persona física o jurídica que actúe o participe en el acopio o transformación, de queso artesanal o procedente de la industria láctea, para su posterior comercialización.

**3.1.** El presente Reglamento se aplicará a aquellos Transformadores de queso artesanal o procedente de la industria láctea, siempre y cuando en el establecimiento no se elaboren otros productos lácteos.

De lo contrario, el establecimiento será considerado como industria láctea.

**3.2.** A los fines de ser inscripto en dicho Registro, todos los Acopiadores o Transformadores de queso deberán indicar:

**3.2.1.** Nombre o razón social.

**3.2.2.** Ubicación especificando domicilio real, domicilio constituido y dirección postal.

**3.2.3.** Croquis del establecimiento.

**3.2.4.** Documentación de respaldo de origen de los quesos: habilitación de los queseros artesanales (proveedores). En caso de proceder de la industria láctea, ésta debe estar habilitada por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP).

**3.2.5.** Carné de salud del personal.

**3.2.6.** Análisis físico químico y microbiológico del agua del establecimiento.

**3.2.7.** Información de los procesos de elaboración que realiza.

**3.2.8.** Programa de control de plagas.

**3.2.9.** Programa de control de agua.

**3.2.10.** Programa de control de los productos. Este abarcará los requisitos analíticos indicados en el Decreto Bromatológico 315/994.

**Artículo 4°.-** La ASO establecerá un registro de personas idóneas certificadas para realizar las inspecciones necesarias para la obtención de las habilitaciones pertinentes. La ASO elaborará los manuales de inspección que estarán a disposición del público, estableciendo los criterios para la exigencia de plazos para habilitaciones definitivas o provisorias o la inhabilitación definitiva.

**Artículo 5°.- (Identificación).** Los quesos artesanales deberán llevar impreso en una de sus caras la matrícula correspondiente, que deberá realizarse de inmediato a la elaboración del queso, bajorrelieve y con un tamaño de letra no inferior a tres (03) centímetros cuando la superficie lo permita. Esta matrícula se adjudicará en el momento de la habilitación y consiste en una letra mayúscula en imprenta, correspondiente al Departamento en donde se encuentra el establecimiento, seguido del número correlativo de habilitación que le correspondió. Llevarán además en caracteres claramente visibles la fecha de elaboración. Para el caso de quesos o productos que su condición o tipificación lo requieran, llevarán también fecha de vencimiento. Los quesos elaborados con leche de oveja, cabra, búfala o mezcla, deberán incluir la o las especies de las que proviene la leche empleada en sus respectivas proporciones y en orden decreciente.

Los quesos elaborados en establecimientos habilitados exclusivamente para producir quesos para fundición se identificarán con los dos números que indique el Departamento según DICOSE, seguido de un guión y un número correlativo de tres cifras que adjudicará la ASO. Esta identificación deberá ser de la forma y tamaño antes mencionada.

El transformador deberá llevar un registro de la materia prima utilizada en el cual conste el origen del producto. El queso de horma, rallado, fundido o fraccionado en cualquier forma deberá especificar claramente la identificación del transformador otorgada por la ASO.

La horma entera originada en el molde de producción no es considerada producto envasado, aún si se le aplican sustancias protectoras autorizadas.

**Artículo 6°.- (Mantenimiento de la habilitación).** Para el caso de los establecimientos comprendidos, el titular deberá presentar anualmente en la ASO la documentación higiénico sanitaria requerida para mantener la condición de productor artesanal.

**6.1.** Quesero artesanal. Refrendación anual de las condiciones de habilitación (certificado sanitario, carné de salud, análisis de agua), a cargo de inspectores habilitados.



6.2. Acopiadores o Transformadores de queso. El profesional responsable del establecimiento deberá presentar la documentación que asegure que se mantienen las condiciones higiénico sanitarias, cada dos años.

**Artículo 7º.- (Controles).** Los establecimientos habilitados para elaborar, acopiar o transformar quesos artesanales, serán habilitados, inspeccionados o controlados por la ASO.

### Capítulo 2

#### Requisitos de estructura, instalaciones y equipamiento de establecimientos de elaboración de quesos artesanales, acopiadores y transformadores de quesos.

**Artículo 8º.- (Establecimientos acopiadores y transformadores de queso Artesanal).**

8.1. Los establecimientos habilitados deberán reunir las siguientes condiciones generales:

8.1.1. **Ubicación.** Los establecimientos deberán contar con instalaciones de elaboración ubicadas en zonas no inundables y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes.

8.1.2. **Accesos y vías interiores.** Los accesos y vías interiores del establecimiento serán de capa firme, limpia y mantenida en buen estado de conservación. Los espacios libres adyacentes podrán ser cubiertos por manto vegetal.

8.1.3. **Materiales.** La construcción de las instalaciones deberá ser sólida, y los materiales usados deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistentes al uso y la corrosión.

8.1.4. **Estructura.** Los cielorrasos, paredes y aberturas deberán ser construidos de manera tal y con materiales tales que eviten la contaminación de las materias primas y los productos. Los revestimientos serán de color claro.

Los pisos deben poseer declives apropiados y desagües con trampas y sifones que impidan la acumulación de líquido y el retrosifonaje.

8.1.5. **Acondicionamiento lumínico y ventilación.** La construcción de los establecimientos deberá contar con buena iluminación natural o artificial, así como con una adecuada ventilación que permita la eficaz evacuación de vapores. Se deberá tener en cuenta el flujo del aire de modo que el mismo circule desde las áreas limpias hacia las sucias.

8.1.6. **Instalación eléctrica.** Deberá estar diseñada e instalada con materiales tales que no exista riesgo de contaminación para el producto o que impida o dificulte la limpieza.

8.1.7. **Diseño y sectorización.** El diseño del establecimiento deberá estar sectorizado de tal modo que no se produzca entrecruzamiento de los flujos de producto, personal y envases, a fin de evitar la posibilidad de contaminación cruzada.

Las áreas destinadas a la manipulación de productos no comestibles, así como las salas de calderas, etc. deberán tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración, manipulación o almacenamiento de productos comestibles.

En caso de existir en la planta un laboratorio de análisis (químico y/o microbiológico), el mismo no deberá tener comunicación directa con las zonas de producción.

La construcción y aberturas deberán permitir un adecuado control de plagas. Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento estarán dispuestos de manera que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada.

8.1.8. **Sectores independientes.** Los sectores con los que deberá contar el establecimiento dependerán de las actividades industriales que realice. Como mínimo, deberán existir sectores independientes para:

- a) Depósito de materia prima.
- b) Almacenamiento de envases, material de empaque y etiquetas o rótulos.
- c) Almacenamiento de detergentes, desinfectantes y otros productos no comestibles que deberán estar claramente identificados.
- d) Almacenamiento de productos tóxicos como: rodenticidas e insecticidas. Deberán estar almacenados bajo medidas de seguridad razonables y estar claramente identificados con sus etiquetas de origen.
- e) Almacenamiento de aditivos y coadyuvantes tecnológicos.
- f) Almacenamiento de producto terminado.
- g) Acopio y transformación, cuando corresponda.
- h) Pasillos y zonas de circulación de personal.
- i) Sala de maduración, ya sea sótano, cámara o pieza que oficie de tal.

Los estantes para depósito de queso podrán ser de madera, las cuales no deberán presentar grietas que dificulten la correcta higienización.

8.1.9. **Instalaciones para el personal y servicios higiénicos.** Los establecimientos deberán contar con gabinetes higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios.

8.1.10. **Instalaciones para higiene y desinfección.** En el lugar de ingreso al local deberá existir un dispositivo que permita la higiene del calzado

antes de entrar. En las áreas de producción deberá haber lavamanos completos, en cantidad suficiente y con una ubicación adecuada. Asimismo, deberá contarse con un número suficiente de picos de agua, caliente si es necesario, para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y útiles.

**Artículo 9º.- (Establecimientos productores de queso artesanal).**

9.1. Los establecimientos habilitados deberán reunir las siguientes condiciones generales:

9.1.1. **Ubicación.** Idem 8.1.1.

9.1.2. **Accesos y vías interiores.** Los accesos y vías interiores del establecimiento serán de capa firme, limpia y mantenida en buen estado de conservación.

9.1.3. **Materiales.** Idem 8.1.3.

9.1.4. **Estructura.** Los cielorrasos, paredes y aberturas deberán estar construidos de manera tal y con materiales tales que eviten la contaminación de las materias primas y los productos. Los revestimientos serán de color claro. Los pisos deben poseer declives apropiados y desagües con trampas.

9.1.5. **Acondicionamiento lumínico y ventilación.** La construcción de los establecimientos deberá contar con buena iluminación natural o artificial, así como con una adecuada ventilación que permita la eficaz evacuación de vapores. Se deberá tener en cuenta el flujo del aire de modo que el mismo circule desde las áreas limpias hacia las sucias.

9.1.6. **Diseño y sectorización.** Las áreas destinadas a la manipulación de productos no comestibles, así como las salas de calderas, etc., deberán tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración, manipulación o almacenamiento de productos comestibles.

En caso de existir en la planta un laboratorio de análisis (químico y/o microbiológico), el mismo no deberá tener comunicación directa con las zonas de producción.

La construcción y aberturas deberán permitir un adecuado control de plagas. Todos los locales, instalaciones y el equipamiento del establecimiento estarán dispuestos de manera que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada.

9.1.7. **Instalaciones para higiene y desinfección.** En el lugar de ingreso al local deberá existir un dispositivo que permita la higiene del calzado antes de entrar. En las áreas de elaboración deberá haber lavamanos completos, en cantidad suficiente y en una ubicación adecuada. Asimismo, deberá contarse con un número suficiente de picos de agua, caliente si es necesario, para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y útiles.

**Artículo 10.- (Equipo para la fabricación).** El equipo utilizado en la fabricación deberá ser de material liso, fácil de limpiar, sin deterioros, no oxidable, irrompible y de sustancias no corrosibles. Deberán mantenerse en condiciones de higiene en todo momento.

### Capítulo 3

#### Requisitos higiénico sanitarios de establecimientos de elaboración de queso artesanal, acopiadores y transformadores de quesos

**Artículo 11.-** Los establecimientos de producción, acopio y transformación de quesos artesanales deberán cumplir con los siguientes requisitos higiénico sanitarios:

Los Acopiadores y Transformadores de quesos, dispondrán de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MBPM), diseñado por la empresa y que deberá cumplir con los requisitos establecidos por la ASO (Programa de Limpieza, Control de Plagas, etc.). Este manual será la base de funcionamiento del establecimiento, sobre la que se diligenciará la habilitación y deberá estar disponible permanentemente en la empresa y a disposición de los inspectores acreditados por la ASO.

Toda la operativa que se realice dentro del establecimiento deberá estar descrita en el MBPM. Deberá describirse y realizarse de conformidad con lo establecido en la normativa vigente.

**Artículo 12.- (Del personal).** El personal que intervenga en el ordeño, la elaboración, transformación, acopio y manipulación de quesos deberá:

- a) Tener carné de salud vigente, expedido por el organismo oficial competente o instituciones médicas habilitadas por el Ministerio de Salud Pública (MSP);
- b) Mantener en todo momento las debidas normas higiénicas utilizando indumentaria adecuada para tal efecto.

**Artículo 13.- (De las personas).** No podrán trabajar ni permanecer en las dependencias donde se manipulen materias primas y quesos, personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o enfermedades de la piel.

**Higiene de manos.** Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos antes de iniciar su labor, con agua y jabón en cualquiera de sus presentaciones. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos, de manera que no contaminen



el producto que se elabora. Después de utilizar los servicios higiénicos, el personal deberá lavarse las manos obligatoriamente antes de reingresar a las zonas de producción.

**Indumentaria.** Toda persona autorizada que ingrese a zonas donde se manipule o se transformen quesos deberá utilizar vestimenta adecuada para cada tarea. Todas las prendas deberán encontrarse en correctas condiciones de uso e higiene.

**Prohibiciones.** Ninguna parte del establecimiento habilitado donde se manipulen alimentos podrá utilizarse para depositar objetos personales, vestimenta u otros objetos no relacionados con la producción.

Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que acopien o transformen quesos, ni usar tabaco en ninguna de sus formas, ni salivar ni expectorar en los lugares de trabajo.

**Artículo 14.- (Del abastecimiento de agua).** Los establecimientos dispondrán de agua potable en cantidad suficiente para sus necesidades. En ausencia de agua de red, anualmente se realizará el análisis del agua para comprobar su potabilidad por un laboratorio oficial o acreditado.

Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

**Artículo 15.- (Condiciones de elaboración del queso artesanal).**

Todo elaborador de queso artesanal deberá utilizar ingredientes, aditivos y materiales admitidos como inocuos para la salud pública.

**Artículo 16.- (De locales, instalaciones, equipamiento y operaciones).** Las condiciones de higiene deberán estar descritas en el MBPM.

Asimismo, deberán detallarse los métodos de limpieza y desinfección que se utilizan en el establecimiento, los productos empleados y la frecuencia con que se realiza la limpieza. Todos los productos de limpieza y desinfección deberán ser aprobados y estar registrados para la industria alimentaria.

El equipamiento en desuso momentáneo deberá identificarse y protegerse de forma adecuada a los efectos de no presentar riesgos de contaminación de los productos. El equipamiento en desuso definitivo deberá retirarse de los locales de elaboración.

**Artículo 17.- (Control de plagas).**

**17.1.** Todo establecimiento acopiador o transformador de quesos artesanales deberá implementar un programa de control de plagas. Dicho programa deberá estar descrito en el MBPM.

Todos los productos para el control de plagas deberán ser aprobados y registrados por la ASO.

**17.2.** Todo establecimiento elaborador de queso artesanal deberá implementar un plan de control de plagas, asegurando un correcto manejo de las sustancias tóxicas.

**Artículo 18.- (Infracciones).** Las infracciones al presente reglamento serán sancionadas de acuerdo a lo establecido por el artículo 285 de la ley 16.736, de 5 de enero de 1996.

**Artículo 19.-** Comuníquese, etc.

BATLLE - GONZALO GONZALEZ.

## Decreto N° 12/004

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/01/2004.

Montevideo, 15 de enero de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Dirección General de la Salud formula las modificaciones necesarias a la Lista Positiva de Aditivos del Capítulo 20, Frutas, Hortalizas y Derivados y a la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Anexo 11 del Capítulo 3 de dicho Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que la modificación propuesta se basa en las Normas Codex para Aceitunas de Mesa (Codex Stan 66-1981; Rev. 1- 1987), así como en la Norma General de Codex para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995; Rev. 3-3001);

II) que la misma condice con la evaluación toxicológica de gluconato ferroso y del hierro de todas las fuentes, realizada por la Junta de Expertos

FAO/OMS del Comité de Aditivos Alimentarios (JECFA), la cual en su 52ª Reunión en 1999, estableció las especificaciones químicas y el uso funcional del gluconato ferroso;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto por la Ley Orgánica de Salud Pública de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Agrégase a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS del Capítulo 20 - Frutas, Hortalizas y Derivados y a la LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS del Anexo 11 del Capítulo 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994), el siguiente aditivo con función estabilizador de color:

Nº INS Codex	Nombre del Aditivo	Producto a los que se agrega	Límite Máximo (mg/Kg)
INS 579	Gluconato ferroso	aceitunas	150 (expresado como hierro)

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

HIERRO LOPEZ - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.

## Decreto N° 27/004

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 3/02/2004.

Montevideo, 22 de enero de 2004.

**VISTO:** la resolución MERCOSUR N° 73/93 por la cual se dispone retirar el bromato de potasio como ingrediente alimentario de la Lista General Armonizada de Aditivos MERCOSUR;

**RESULTANDO:** I) que por Ordenanza N° 165 del Ministerio de Salud Pública de fecha 13 de abril de 1993, se prohibió el uso en todo el Territorio Nacional del "bromato de potasio" como aditivo mejorador de la panificación;

II) que, a pesar de la prohibición de uso, se ha detectado que diversas panaderías mantienen el uso indebido de bromato de potasio como mejorador de panificación en la elaboración de sus productos;

**CONSIDERANDO:** I) que el aditivo de referencia representa un riesgo importante a la salud humana por ser un comprobado carcinógeno y mutagénico;

II) que existen sustitutos del bromato de potasio que no causan riesgo para la salud y pueden ser utilizados en el tratamiento de harinas y productos terminados como mejoradores de panificación;

III) que se estima pertinente adoptar medidas complementarias a la prohibición existente, de modo de otorgar garantías de control adicionales a los organismos encargados de la fiscalización de la normativa vigente y dotar de mayor seguridad a la población;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por los artículos 2 y 19 de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934, el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994);

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Prohíbese la importación o fabricación de bromato de potasio con destino al uso en alimentos, incluyendo bebidas.

**Artículo 2º.-** Dispónese que todo importador o fabricante de bromato de potasio, con destino diferente al alimentario, deberá presentar ante la División Productos de Salud de la Dirección General de la Salud del

**Apéndice Normativo**

Ministerio de Salud Pública, declaración jurada, con copia, referente al destino final del producto, quedando terminantemente prohibido otro destino que el declarado.

**Artículo 3º.-** La declaración jurada referida en el numeral anterior deberá contener como mínimo los siguientes datos: nombre y/o razón social de la empresa importadora, domicilio, RUC, cantidad importada o producida, tipo de envase y destino final del producto. Dicha declaración jurada, una vez autorizada por la División Productos de Salud, en el caso de los importadores, deberá ser presentada ante la Dirección Nacional de Aduanas conjuntamente con el Documento Unico Aduanero a los efectos de la respectiva importación.

**Artículo 4º.-** Comuníquese. Publíquese, etc..  
**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto Nº 28/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 3/02/2004.**

Montevideo, 22 de enero de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de inclusión de los Artículos 18.2.38, 18.3.15 bis, así como establecer límites máximos para la toxina deoxinivalenol (DON) en la harina de cebada y sus productos derivados, para consumo humano;

II) que la misma fue aprobada por la unanimidad de todos sus miembros;

III) que la Dirección General de la Salud no formula objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Inclúyanse el Artículo 18.2.38 en la Sección 2 - Harinas y Almidones y el Artículo 18.3.15 bis en la Sección 3 - Productos Panificados del Capítulo 18 - Alimentos Farináceos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 18.2.38.- Harina de cebada. Es el producto de la molienda de grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de *Hordeum vulgare* L. La harina de cebada debe cumplir con las siguientes exigencias:

Humedad	Máx. 14.5%
Cenizas	Máx. 1.5%
Preteína (Nx6.25)	Mín. 12.0

**Artículo 18.3.15 bis.-** Pan con cebada o de cebada. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina y harina de cebada, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentada espontáneamente o por levaduras".

**Artículo 2º.-** Establécese un límite máximo de tolerancia para la toxina DON (deoxinivalenol) de 1 mg / kg (1ppm) en la harina de cebada y productos elaborados con harina de cebada para consumo humano.

**Artículo 3º.-** Comuníquese.  
**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto Nº 102/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 29/03/2004.**

Montevideo, 23 de marzo de 2004.

**VISTO:** el Decreto del Poder Ejecutivo No. 315/994 de 5 de julio de 1994 por el cual se aprueba el Reglamento Bromatológico Nacional;

**CONSIDERANDO:** I) los requerimientos establecidos por el artículo 1º del Decreto No. 114/999 de 20 de abril de 1999 para incluir un aditivo a la lista del anexo 13 del Capítulo 3 del mencionado Reglamento - Lista de Aditivos a ser usados según las Buenas Prácticas de Fabricación (Aditivos BPF);

II) la resolución MERCOSUR Nº 144/96 que incluye a la goma gellan en la Lista General de Aditivos MERCOSUR con las funciones de espesante, estabilizante y gelificante;

III) las facultades otorgadas por el artículo 11 del citado Decreto No. 114/999 al Ministerio de Salud Pública para mantener actualizados los listados entre otros de Aditivos a ser usados según las Buenas Prácticas de Fabricación (Aditivos BPF);

IV) que el aditivo goma gellan cumple los requerimientos del artículo 1º del referido Decreto No. 114/999 para ser usado de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación con las funciones de Espesante, Estabilizante o Gelificante, siempre que estas funciones estén autorizadas en el alimento en cuestión;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto por la Ley Orgánica de Salud Pública de 12 de enero de 1934 y el Decreto del Poder Ejecutivo No. 55/003 de 6 de febrero de 2003;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase a la Lista de Aditivos a ser usados según las Buenas Prácticas de Fabricación (Aditivos BPF), Anexo 13 del Capítulo 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994 y anexo 1 del Decreto No. 114/999 de 20 de abril de 1999), al aditivo goma gellan de acuerdo a las siguientes características:

Nº INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	CLASE FUNCIONAL
418	GOMA GELLAN	ESP/EST/GEL

**Artículo 2º.-** Autorízase el uso de la goma gellan como aditivo para todo grupo de alimentos en el que la función de espesante, estabilizante y/o gelificante esté prevista sin otro requerimiento que las Buenas Prácticas de Fabricación.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese, etc..  
**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto Nº 103/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 29/03/2004.**

Montevideo, 23 de marzo de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) la definición de coadyuvante alimentario establecida por el artículo 1.1.9 del Capítulo 1 del mencionado Decreto;

II) la lista de enzimas cuyo uso es reconocido en la elaboración de alimentos establecida en la Sección 2 del Capítulo 4 del mismo Decreto;

III) que la evaluación de los datos disponibles respaldan la inocuidad y efectividad para el uso de la enzima transglutaminasa derivada de la cepa

de *Streptovorticillium mobaraense* como agente catalizador de uniones isopeptídicas de proteínas durante la elaboración de alimentos, siendo posteriormente inactivada por calor o agotamiento del sustrato sobre el que actúa;

IV) que la Dirección General de la Salud no formula objeciones al respecto;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto por la Ley Orgánica de Salud Pública de 12 de enero de 1934 y el Decreto del Poder Ejecutivo No. 55/003 de 6 de febrero de 2003;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporáse la enzima transglutaminasa derivada de la cepa de *Streptovorticillium mobaraense* como catalizador de uniones isopeptídicas de proteínas, a la Sección 2 disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología -Enzimas-, del Capítulo 4 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese, etc..

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto N° 129/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 27/04/2004.**

Montevideo, 20 de abril de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del Capítulo 28 - artículo 28.3.3 - Helados - del mencionado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que la misma está basada en la Norma Codex (Alinorm 97/37) y fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la citada Comisión Asesora;

II) que la Dirección General de la Salud no formula objeciones al respecto;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 28.3.3 del Capítulo 28 - Helados - del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994; que quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 28.3.3.-** Helados de agua. Son los elaborados en base a agua, edulcorantes nutritivos naturales y aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea.

**Artículo 2º.-** Comuníquese vía fax. Publíquese.

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto N° 130/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 27/04/2004.**

Montevideo, 20 de abril de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación del Artículo 18.2.24 del Capítulo 18 - Alimentos Farináceos, Sección 2 - Harinas y Almidones;

II) que la misma fue aprobada por unanimidad de todos sus miembros;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 18.2.24 del Capítulo 18 - Alimentos Farináceos, Sección 2 - Harinas y Almidones del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), agregándose a su redacción actual lo siguiente:

«Se exceptúa el almidón de papa, el cual podrá presentar un contenido de humedad máximo de 21%.»

**Artículo 2º.-** Comuníquese.

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto N° 212/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 30/06/2004.**

Montevideo, 24 de junio de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que se ha solicitado la incorporación del eritritol al artículo 2.2.2. del mencionado Reglamento, incluyéndolo en la lista de alcoholes polihidroxílicos de uso permitido en alimentos;

**CONSIDERANDO:** I) que de la información presentada y disponible surge que, hasta el presente momento, las evidencias científicas permiten clasificar el eritritol como un producto de baja toxicidad, tanto según concluye la monografía toxicológica del JECFA (Junta de Expertos FAO/OMS en Aditivos Alimentarios), de la Serie No. 44, como la opinión del Comité Científico en Alimentos (SCF), de la Unión Europea (Outcome de fecha 5 de marzo de 2003) y la clasificación como GRAS de la FDA de fecha 11 de setiembre de 2001;

II) lo informado por la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública, las cuales recomiendan la modificación del artículo 2.2.2. del referido Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, ampliando el mismo e incluyendo el eritritol;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporáse el alcohol polihidroxílico, eritritol, a la lista del artículo 2.2.2. de la Sección 2 - Capítulo 2, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 2.2.2. g) eritritol:**

El uso del eritritol se permitirá en iguales categorías de alimentos, a las del resto de los alcoholes polihidroxílicos, en un nivel no superior al necesario para lograr el efecto tecnológico autorizado de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación.

Se autorizará su uso, siempre que su pureza responda a las exigencias establecidas por JECFA (FAO/OMS) y en particular que el nivel de plomo no supere las 0.5 PPM.

El valor calórico del eritritol, se considerará no mayor a 0.2 kcal/g cuando la ingesta diaria estimada del alimento que lo incluye, no supere los 25 g/día.

En el rótulo de los productos que incluyan eritritol deberá figurar la siguiente advertencia: PUEDE TENER EFECTOS LAXANTES. Se exonerará la inclusión de tal advertencia, si el solicitante demuestra que la ingesta máxima no superará los **0.5 g/kg peso corporal** en una única dosis.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

## Decreto N° 236/004

(\* Publicado en el Diario Oficial el 15/07/2004.

Montevideo, 12 de julio de 2004.

**VISTO:** el decreto N° 128/04, de 15 de abril de 2004, que estableció normas en materia higiénico sanitaria y tecnológica de establecimientos de elaboración y comercialización de subproductos de origen animal no comestibles;

**RESULTANDO:** I) los artículos 1º y 2º limitan el ámbito de aplicación a los subproductos no comestibles de origen bovino y ovino, así como a los establecimientos que los elaboren y comercialicen;

II) las competencias de la División Industria Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, de acuerdo al Decreto 369/83 de 7 de octubre de 1983 en lo referente a subproductos de origen animal no comestibles comprenden todas las especies;

III) el Art. 5º del Decreto 128/04 de 15 de abril de 2004 en su inciso c), establece una serie de materias primas cuyo destino queda expresamente prohibido para la elaboración de subproductos de origen animal no comestibles;

IV) la información científica indica que el encéfalo, médula espinal, amígdalas y ojos representan más del 90% (noventa por ciento) de la infectividad de los materiales especificados de riesgo en el caso de un bovino infectado por el agente de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB);

V) la estabilidad del sistema EEB/bovino de un país se define como la habilidad para prevenir el ingreso del agente de la EEB y reducir la velocidad de difusión dentro de sus fronteras;

VI) la estabilidad del sistema implica el desarrollo de un programa de vigilancia epidemiológica adecuado, la exclusión de los materiales especificados de riesgo de la cadena alimenticia humana y animal, los métodos de elaboración y comercialización de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y el control de la alimentación animal a fin de impedir el consumo por los rumiantes de harinas de carne y hueso de origen mamífero;

**CONSIDERANDO:** I) conveniente extender el ámbito de aplicación establecido en los Arts. 1º y 2º del Decreto 128/04 de 15 de abril de 2004 a los subproductos de todas las especies;

II) necesario implementar medidas para prevenir la posibilidad de difusión del agente de la EEB en el país de acuerdo a recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y el Comité Científico Director (CCD) de la Comisión Europea y por medio de ello preservar la salud pública humana y la salud animal, mejorando la estabilidad del sistema EEB/bovino;

**ATENTO:** a lo dispuesto por la Ley 14810 de 11 de agosto de 1978 y sus Decretos Reglamentarios; Ley 9202 de 12 de enero de 1934, Decreto 95/94 de 2 de marzo de 1934, Decreto 315/94 de 5 de julio de 1994, artículos 262 y 285 de la Ley 16736 de 5 de enero de 1996, Decreto 369/983 de 7 de octubre de 1983 y Decreto 128/04 de 15 de abril de 2004;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Extiéndese el ámbito de aplicación establecido por los artículos 1º y 2º del Decreto 128/04 de 15 de abril de 2004, a los subproductos de origen animal no comestibles de todas las especies, con excepción de las harinas de pescado.

**Artículo 2º.-** Inclúyense dentro de las materias primas prohibidas para la elaboración de subproductos de origen animal, establecidas en el Art. 5º, Inc. c) del Decreto 128/04 de 15 de abril de 2004 al encéfalo, médula espinal, amígdalas y ojos, provenientes de la faena de bovinos.

**Artículo 3º.-** Prohíbese la utilización con destino al consumo humano del encéfalo y médula espinal resultantes de la faena de bovinos.

**Artículo 4º.-** Exclúyese de las menudencias comestibles previstas en el numeral 13.1.12 Sección 1 (carne y subproductos) Capítulo 13 (carne y derivados) del Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional) el encéfalo de bovinos.

**Artículo 5º.-** Los órganos indicados en el Artículo 2º deberán ser extraídos durante los procesos de faena, siguiendo las normas establecidas para la salvaguardia de la salud humana y tratados en digestores sanitarios a una temperatura mínima de 133°C, una presión de por lo menos 3 bares durante 20 minutos o por otro procedimiento previamente autorizado por la División Industria Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

El destino final de los órganos así procesados será previamente autorizado por la División Industria Animal.

**Artículo 6º.-** Las transgresiones a las disposiciones del presente Decreto, serán sancionadas de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 285 de la Ley N° 16736 de 5 de enero de 1996 y Art. 224 del Código Penal en la redacción dada por el Art. 64 de la ley N° 17.292 de 25 de enero de 2001.

**Artículo 7º.-** Derógase todas las disposiciones que directa o indirectamente se opongan a las previsiones del presente Decreto.

**Artículo 8º.-** El presente decreto entrará en vigencia el 16 de agosto de 2004.

**Artículo 9º.-** Comuníquese, publíquese, etc.-

**BATLLE - MARTIN AGUIRREZABALA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - CONRADO BONILLA.**

## Decreto N° 274/004

(\* Publicado en el Diario Oficial el 10/08/2004.

Montevideo, 3 de agosto de 2004.

**VISTO:** la gestión promovida por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y la Junta de la Leche por la que solicitan se modifique el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que el Sistema Nacional de Calidad de la Leche tiene como objetivos la mejora continua en la inocuidad de este producto y sus derivados;

II) la reducción en los parámetros microbiológicos de la leche cruda verificada a partir de 1996;

III) que la Dirección General de la Salud y el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley Orgánica de Salud Pública No. 9.202 de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 16.1.6 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 16.1.6. Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda deberá cumplir con las siguientes especificaciones:



- a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml de bacterias aerobias mesófilas, no deberá sobrepasar el límite de  $1 \times 10^6$  ufc/ml.
- b) el contenido de coliformes totales no deberá sobrepasar el límite de  $10^4$  ml.
- c) se admitirán hasta  $10^3$  ufc de *Staphylococcus aureus* por ml.

**Artículo 2º.-** Modifícase la Sección Disposiciones Particulares para Quesos Artesanales del referido Reglamento, incorporando los siguientes artículos:

Artículo 16.4.15.- Los establecimientos acopiadores y/o transformadores de quesos artesanales fabricados a partir de la leche cruda, así como los establecimientos elaboradores de dichos quesos con destino directo al consumo final, deberán:

- a) Mantener programas de vigilancia de procedimientos, toma de muestra y análisis de las etapas del procesamiento, previamente aprobados por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca a fin de verificar la eficiencia de los métodos de limpieza, desinfección y parámetros de control de proceso aplicados y asegurar el cumplimiento de los requisitos exigidos en el artículo 16.4.16. para el producto terminado.
- b) Mantener copias de estos análisis durante dos años a fin de ser presentados ante la mencionada Autoridad Sanitaria Oficial.
- c) Informar a la citada Autoridad cuando los resultados analíticos indiquen que un lote de producto no cumple con los requerimientos del artículo 16.4.16.
- d) Retirar del mercado el lote detectado en no cumplimiento y todos los lotes que fueron elaborados y manipulados en condiciones tecnológicas e higiénicas similares. La cantidad retirada debe quedar bajo supervisión y control de la Autoridad Sanitaria Oficial hasta su destrucción, su uso para propósito diferentes a la alimentación humana o, con previa autorización de ésta, su reprocesamiento cuando este asegure la inocuidad del producto resultante.

Artículo 16.4.16.- Requisitos microbiológicos para quesos artesanales elaborados a partir de leche cruda:

MICROORGANISMO	
Estafilococos aureus	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g
Escherichia coli	n=5 c=2 m=10000 ufc/g M=100000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=2 m=ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	n=5 c=2 m=ausencia en 25 g

Adicionalmente, ausencia de cepas de *Escherichia Coli* enteropatógenas y de enterotoxina estafilocócica.

Cuando el queso artesanal elaborado a partir de leche cruda exceda los requisitos microbiológicos establecidos no deberá destinarse al consumo humano y cuando corresponda, deberá procederse al retiro del mercado de acuerdo a lo establecido en el inciso d) del artículo 16.4.15.

**Artículo 3º.-** Comuníquese. Publíquese.

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

## Decreto N° 297/004

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 19/08/2004.

Montevideo, 12 de agosto de 2004.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que el Departamento de Alimentos y Otros recomienda la modificación del artículo 30.1.14 de la Sección "Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos" del referido Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que la mencionada Sección sólo incluye disposiciones particulares para el puré de papas instantáneo, fijando como límite de humedad 0.5%, mientras los artículos 30.1.9 y 30.1.11 establecen un máximo para este parámetro de 10% con respecto y en su orden al contenido de humedad para polvos para preparar postres y polvos para preparar salsas;

II) que el boletín técnico No. 119 de la FAO titulado; "Fruit and vegetable processing", publicado en 1995, confirma por que medio de los métodos de deshidratación disponibles, el contenido de humedad de las papas deshidratadas es superior a 0.5%;

III) que no existen requisitos establecidos por las normativas consideradas de reconocido prestigio de acuerdo a lo establecido por el artículo 3º, del texto resolutivo del mencionado Decreto No. 315/994, limitando el contenido de humedad en productos deshidratados vegetales;

IV) que la Dirección General de la Salud no formula objeciones al respecto;

**ATENTO:** a lo expuesto y lo dispuesto por la Ley No. 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 12/003 de 6 de febrero de 2003;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el artículo 30.1.14 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 30.1.14.- El puré de papas instantáneo deberá cumplir los siguientes requisitos:

Humedad (100 - 105°C)	máx. 10% m/m
Grasas comestibles (base seca)	máx. 1% m/m

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

## Decreto N° 340/004

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 30/09/2004.

Montevideo, 23 de septiembre de 2004.

**VISTO:** la resolución N° 27/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el documento «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Adhesivos Utilizados en la Fabricación de Envases y Equipamientos Destinados a entrar en Contacto con Alimentos»;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 20 del referido Protocolo;-

II) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo preceptuado por el artículo 1º y siguientes de la Ley No.9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Declárase aplicable en el derecho interno el documento



**Apéndice Normativo**

denominado «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Adhesivos Utilizados en la Fabricación de Envases y Equipamientos Destinados a entrar en Contacto con Alimentos» aprobado por la resolución N° 27/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que figura como Anexo y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 2º.**- El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.**- Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.  
 HIERRO LOPEZ - MILTON PESCE - DIDIER OPERTTI - JOSE VILLAR.

MERCOSUR/GMC/RES N° 27/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ADHESIVOS UTILIZADOS EN LA FABRICACION DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.**

**VISTO:** El Artículo 13 del Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 3/92, N° 30/92, N° 19/94, N° 56/97 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 20/98 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad».

**CONSIDERANDO:**

Que habiéndose fijado en el apartado 8 de la Introducción de la «Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos», Resolución GMC N° 56/97, que «Los adhesivos utilizados para la unión de materiales celulósicos entre sí o con otro tipo de material, en la fabricación de envases y equipamientos en contacto con alimentos, deberán cumplir la Resolución MERCOSUR correspondiente».

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre «ADHESIVOS UTILIZADOS EN LA FABRICACION DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS».

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

**Art. 1.-** Aprobar el «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Adhesivos Utilizados en la Fabricación de Envases y Equipamientos Destinados a entrar en Contacto con Alimentos», en sus versiones en español y portugués, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2.-** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina:

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

Brasil:

Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio.  
 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).  
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Art. 3.-** El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art. 4.-** Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 10 de setiembre de 1999.

XXXIV GMC -Asunción, 10/VI/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ADHESIVOS UTILIZADOS EN LA FABRICACION DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1. ALCANCE**

La presente reglamentación es de cumplimiento obligatorio para los adhesivos utilizados en la fabricación de artículos en contacto con los alimentos. No incluye los adhesivos sensibles a la presión utilizados directamente en contacto con los alimentos, los que, dada su naturaleza, deberán cumplir las reglamentaciones MERCOSUR correspondientes a materiales y elastómeros.

**2. CRITERIOS GENERALES**

2.1.- Los adhesivos se podrán elaborar a partir de una o más de las sustancias mencionadas en la «Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos», la «Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos», la «Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos» y la «Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en contacto con Alimentos».

2.2.- Las sustancias utilizadas deberán ser de buena calidad en cuanto a criterios de pureza.

2.3.- La cantidad de adhesivo en contacto con los alimentos, en las uniones y en los bordes de los laminados, deberá ser mínima, según las buenas prácticas de manufactura.

Bajo condiciones normales de uso la unión del envase o los laminados deberán permanecer firmemente unidos, sin separación visible.

2.4.- Los ensayos necesarios para la comprobación del cumplimiento del punto 3.1 de la Resolución GMC N° 3/92 se realizarán sobre el artículo sujeto a aprobación/ autorización.

2.5.- Los adhesivos deberán llevar en el rótulo impresa la leyenda: «Adhesivo para..... (\*)..... para la fabricación de artículos en contacto con alimentos».

(\*) deberá figurar el/los materiale/s al que está destinado.

**Decreto N° 341/004**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 30/09/2004.**

Montevideo, 23 de septiembre de 2004.

**VISTO:** la resolución N° 32/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el documento «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Metodologías Analíticas de Referencia para Control de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos»;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No.16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1º y siguientes de la Ley No. 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Metodologías Analíticas de Referencia para Control de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos» aprobado por la resolución N° 32/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que figura como Anexo y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

HIERRO LOPEZ - MILTON PESCE - DIDIER OPERTTI - JOSE VILLAR

MERCOSUR/GMC/RES N°32/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE METODOLOGIAS ANALITICAS DE REFERENCIA PARA CONTROL DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones GMC N° 27/93, N° 28/93, N° 48/93, N° 87/93, N° 5/95, N° 91/93, N° 95/94, N° 56/97 y N° 38/98, Recomendación N° 27/98 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad».

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes han fijado en las Resoluciones GMC N° 27/93, N° 28/93, N° 87/93, N° 5/95, N° 95/94 y N° 56/97 y los límites de migración específica y de composición y otras restricciones.

Que para el control de las migraciones y concentraciones de determinados componentes en los envases y equipamientos en contacto con alimentos es necesario entonces contar con metodologías analíticas de referencia.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1 Aprobar el «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Metodologías Analíticas de Referencia para Control de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos», en sus versiones en español y portugués, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los organismos:

Argentina:

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.  
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).  
Ministerio de Salud y Acción Social.  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

Brasil:

Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio.  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP).

Art. 3 El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 10 de setiembre de 1999.

XXXIV GMC - Asunción, 10/VI/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE METODOLOGIAS ANALITICAS DE REFERENCIA PARA CONTROL DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

1. El presente Reglamento Técnico establece metodologías analíticas de referencia para el control de envases y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos.

2. Esta Lista podrá ser actualizada, a pedido de los Estados Partes, para la inclusión de Nuevas Metodologías o en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos lo justifiquen.

**Plásticos:**

- Determinación de acetato de vinilo en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N63.
- Determinación de ácido maleico/anhídrido maleico en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N114.
- Determinación de ácido metacrílico en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/WG 5/TG 2:54/91.
- Determinación de ácido tereftálico en simulantes de alimentos: se utilizará el Documento CEN/TC 194/WG 5/TG 2:54/91 (ácido metacrílico).
- Determinación de acrilonitrilo en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/WG5/TG2: 59/9.
- Determinación de aminas primarias aromáticas no sulfonadas en pigmentos y colorantes solubles en solvente: Norma DIN 55610 o ETAD 212.
- Determinación de Bisfenol A en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SC 1/WG 2 :N70
- Determinación de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano-bis-2,3-epoxipropil) éter (BADGE) en simulantes de alimentos. Método A: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N107.
- Determinación de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano-bis-2,3-epoxipropil) éter (BADGE) en simulantes de alimentos. Método B: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N115
- Determinación de caprolactama en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N59
- Determinación de la migración del cloruro de vinilideno monómero (CVDM) de objetos a base de poli cloruro de vinilideno y sus copolímeros: Decreto Ministeriale del 18 de junio de 1979 - Gazzetta Ufficiale Della Repubblica N° 180 (ITALIA).
- Determinación de formaldehído en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N42
- Determinación de 1-octeno en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N63
- Determinación de 1,1,1-trimetilolpropano en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N115.

**Celulósicos:**

- Preparación de un extracto en agua fría: Norma EN 645 (CEN).
- Preparación de un extracto en agua caliente: Norma EN 647 (CEN).
- Determinación de la solidez del color de papeles y cartones coloreados: Norma EN 646 (CEN).
- Determinación de la solidez de papeles y cartones tratados con blanqueadores fluorescentes: Norma EN 648 (CEN).
- Determinación de formaldehído en un extracto acuoso: Norma EN 1541 (CEN).

## Apéndice Normativo

- Determinación de mercurio en un extracto acuoso: Norma ENV 12497 (CEN).
- Determinación de siete bifenilos policlorados (PCB) especificados: Norma ENV 1798 (CEN).

### Elastoméricos:

- Se tomarán como Metodologías de Referencia para las determinaciones de migraciones específicas de monómeros y para las concentraciones de monómeros residuales, las mismas utilizadas para plásticos.
- Ditiocarbamatos, tiouramos y xantogenatos; peróxidos; Aminoácidos primarios aromáticos:  
Para estas tres determinaciones se tomarán como Metodologías de Referencia las del Decreto Ministeriale del 21 de marzo de 1973 - Gazzetta Ufficiale N° 104 - Sezione 3 - Rivelazione della migrazione di traze di coadiuvanti tecnologici.

## Decreto N° 370/004

(\* Publicado en el Diario Oficial el 21/10/2004.

Montevideo, 15 de octubre de 2004.

**VISTO:** la resolución N° 28/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el documento «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos»;

**CONSIDERANDO:** I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto -aprobado por la Ley No.16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 20 del referido Protocolo;

II) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1° y siguientes de la Ley No.9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1°.-** Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos» aprobado por la resolución N° 28/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que figura como Anexo y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3°.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur, publíquese.

BATLLE - CONRADO BONILLA - DIDIER OPERTTI - JOSE VILLAR.

MERCOSUR/GMC/RES N° 28/99

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMERICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

**VISTO:** El del Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 28/93, N°91/93, N° 152/96, N° 54/97 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 21/98 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad».

**CONSIDERANDO:** Que habiéndose fijado en el artículo 3.2. de la Resolución N° 54/97 que «Para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos pueden ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias descritas en la Lista Positiva para Elastómeros, cumpliendo con las restricciones establecidas en la misma.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de un reglamento técnico común sobre la «Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos».

### EL GRUPO MERCADO COMUN

#### RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos», en sus versiones en español y portugués, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

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

Brasil:

Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP).

Art. 3 El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 10 de setiembre de 1999.

XXXIV GMC - Asunción, 10/VI/99

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMERICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1.- La presente lista positiva contiene todas las sustancias que pueden ser utilizadas para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos.

2.- Para la fabricación de envases y equipamientos a base de elastómeros pueden ser utilizadas las sustancias incluidas en la «Lista positiva para

envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos». En todos los casos deben ser cumplidos tanto los límites de composición como los de migración específica correspondientes, así como las restricciones de uso indicadas.

3.- La verificación de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con la metodología descrita en la reglamentación correspondiente.

4.- La presente Lista Positiva consta de cuatro partes:

**PARTE I:**

(a): Lista Positiva de polímeros elastoméricos

Nota: en la lista positiva de polímeros elastoméricos están autorizados además de los ácidos mencionados en ella sus sales de amonio, potasio y sodio.

(b): Restricciones

**PARTE II:**

(a): Lista Positiva de Agentes de Reticulación para Elastómeros

(b): Restricciones

**PARTE III:**

(a): Lista Positiva de Aditivos para Elastómeros.

Nota : en la lista positiva de aditivos para elastómeros están autorizados además de los ácidos mencionados en ella sus sales (incluyendo sales dobles y sales ácidas) de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc.

Nota : Además de los aditivos listados en esta parte se podrán utilizar los autorizados en la Resolución GMC N° 95/94 y sus actualizaciones, no mencionados en la presente Lista Positiva, mientras se cumplan las restricciones fijadas en dicha reglamentación.

(b): Restricciones.

**PARTE IV:**

Lista Positiva de Sustancias para ser utilizadas en la elaboración de adhesivos en contacto directo con los alimentos.

Para la fabricación de adhesivos en contacto directo con los alimentos, sensibles a la presión, se podrá utilizar únicamente las sustancias listadas en esta Parte de la Lista.

5. Los números entre paréntesis indican restricciones, de la siguiente forma:

Números romanos para restricciones de uso y especificaciones.

Números arábigos para límites de migración específica y de composición.

Cuando aparecen dos o más números (arábigos y/o romanos), además de la verificación del cumplimiento de cada límite, se deberán respetar todas las restricciones indicadas.

6. A los efectos de esta lista positiva se considera:

LC = Límite de composición

LME = Límite de migración específica

7. No deberán migrar de los envases y equipamientos elastoméricos, en cantidades superiores a las establecidas en este ítem, las sustancias listadas a continuación. Los ensayos de migración se realizarán utilizando simulantes de alimentos y de acuerdo a lo establecido en la Resolución GMC N° 54/97.

7.1. N-Nitrosaminas: 1,0 mg/dm<sup>2</sup>

7.2. Aminas aromáticas primarias, calculadas como clorhidrato de anilina: 50 mg/kg de simulante del alimento.

7.3. N-alquil-arilaminas, calculadas como N-etilfenilamina: 1 mg/kg de simulante del alimento.

7.4. Aminas secundarias alifáticas o cicloalifáticas: 5 mg/dm<sup>2</sup>.

Estos requerimientos no rigen para los adhesivos en contacto directo con alimentos.

**PARTE I (a)**

**LISTA POSITIVA DE POLIMEROS ELASTOMERICOS**

Caucho natural

Caucho natural clorado

Copolímeros butadieno-acrilonitrilo-dimetacrilato de etilenglicol (3) (4) (I) (II)

Copolímeros butadieno-acrilonitrilo, hidrogenados (3) (4) (II)

Copolímeros clorotrifluoretileno - fluoruro de vinilideno (15) (18) (II)

Copolímeros epiclorhidrina y óxido de etileno (20) (21)

Copolímeros etileno-propileno que no contengan más del 5 % en peso de las unidades poliméricas derivadas de 5-metilen-2-norborneno y/o 5-etiliden-2-norborneno (II)

Copolímeros obtenidos de dos o más de los siguientes monómeros:

- acetato de vinilo (2)

- ácido acrílico

- ácido crotonico

- ácido fumárico

- ácido itacónico

- ácido maleico

- ácido metacrílico

- acrilamida (8)

- acrilato de n-butilo

- acrilato de etilo

- acrilato de isobutilo

- acrilato de metilo

- acrilato de sec-butilo

- acrilato de ter-butilo

- acrilonitrilo (3)

- butadieno (4)

- 1-buteno

- 2-buteno

- cloruro de vinilideno (5)

- cloruro de vinilo (17)

- dicitopentadieno

- divinilbenceno (\*)

- estireno

- etileno

- 5-etiliden-2-norborneno (= 5-etiliden [2,2,1] hept-2-eno)

- fluoruro de vinilideno (18)

- 1,4-hexadieno - hexafluoropropileno (6)

- isobutileno

- 2-metil-1,3-butadieno (= isopreno)

- metacrilamida (\*)

- metacrilato de n-butilo

- metacrilato de etilo

- metacrilato de isobutilo

- metacrilato de metilo

- metacrilato de sec-butilo

- metacrilato de ter-butilo

- n-metilol-acrilamida (11)

- 1-penteno

- 2-penteno

- propileno

- tetrafluoretileno (7)

Elastómeros de siliconas (cauchos de siliconas)

a) Organopolisiloxanos lineales o ramificados con grupos metilo solamente o grupos N-alquilo (C2-C32), fenilo y/o grupos hidroxilo sobre el átomo de silicio y sus productos de condensación con polietileno y/o polipropilenglicol. (V) (VI)

b) Organopolisiloxanos lineales o ramificados como en a) con adición de 5 % de hidrógeno y/o grupos alcoxi (C2-C4) y/o carboalcoxilalquil y/o hidroalquil-(C1-C3) como máx. sobre el átomo de silicio.(V)

c) Organopolisiloxanos con grupos vinilo en el átomo de silicio. (V) Poliácrlato de etilo Polibutadieno (4)



**Apéndice Normativo**

**Policloropreno (1)**  
 Poliésteres derivados de la transesterificación de uno o más de los ésteres con uno o más de los alcoholes abajo mencionados:

ésteres ftalato de dimetilo isoftalato de dimetilo tereftalato de dimetilo alcoholes 1,4-butanodiol a-hidro-W-hidroxiipoli(oxitetrametileno) (= polioxitetrametilenglicol)

Poliésteres derivados de la reacción de tereftalato de dimetilo, 1,4-butanodiol y a-hidro-W-hidroxiipoli(oxitetrametileno) (= polioxitetrametilenglicol), con adición de trimelitato de trimetilo (III) (IV)

**Poliepiclorhidrina (20)**

**Poli-etileno clorosulfonado (III)**

**Poliisobutileno**

**Poliisopreno**

Poliuretanos derivados de los compuestos abajo mencionados:

- ácido adípico
- ácido azelaico
- ácido fumárico
- ácido isoftálico
- ácido itacónico
- ácido maleico (14)
- ácido mirístico
- ácido oftálico
- ácido sebáico
- ácido tereftálico (16)
- anhídrido adípico
- anhídrido azelaico
- anhídrido maleico (14)
- anhídrido sebáico
- azelato de dimetilo
- 1,3-butanodiol
- 1,4-butanodiol
- caprolactona
- 1,4-ciclohexanodimetanol (= 1,4-bis(hidroximetil)ciclohexano)
- dietilenglicol (9)
- 4,4'-diisocianato de dicitlohexilmetano (19)
- 2,4'-diisocianato de difenilmetano (19)
- 4,4'-diisocianato de difenilmetano (19)
- 4,4'-diisocianato de dimetilfenilo (19)
- diisocianato de hexametileno (19)
- 4,4'-diisocianato del éter difenílico (19)
- 1,5-diisocianato de naftaleno (19)
- 2,4-diisocianato de toluileno (19)
- 2,6-diisocianato de toluileno (19)
- 2,4-diisocianato de toluileno, dimerizado (19)
- 2,2-dimetil-1,3-propanodiol (neopentilglicol)
- etilenglicol (9)
- glicerina
- hexametildiamina (13)
- 1,6-hexanodiol
- isocianato de ciclohexilo (19)
- isocianato de octadecilo (19)
- isoftalato de dimetilo
- óxido de etileno (21)
- óxido de propileno (22)
- pentaeritritol
- polietilenglicol
- poli(etilen-propilen)glicol
- polioxitetrametilenglicol
- polipropilenglicol
- 1,2-propanodiol
- 1,3-propanodiol
- sorbitol
- tereftalato de dimetilo
- trietilenglicol
- trimetilolpropano (10)
- tripropilenglicol

**PARTE I (b)  
 RESTRICCIONES**

- (1) cloropreno: LME = 0,05 mg/kg
- (2) acetato de vinilo: LME= 12 mg/kg
- (3) Acrilonitrilo: LME = 0,02 mg/kg
- (4) Butadieno: LME = 0,02 mg/kg
- (5) Cloruro de vinilideno: LME = 0,05 mg/kg

- (6) Hexafluorpropileno: LME = 0,01 mg/kg
- (7) Tetrafluoretileno: LME = 0,05 mg/kg
- (8) Acrilamida: LME = 0,01 mg/kg
- (9) Mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg
- (10) trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg
- (11) N-metilolacrilamida: LME = 0,01 mg/kg
- (12) etilendiamina: LME = 12 mg/kg
- (13) hexametildiamina: LME = 2,4 mg/kg
- (14) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresado como ácido maleico)
- (15) clorotrifluoretileno: LME = 0,01 mg/kg
- (16) ácido tereftálico: LME = 7,5 mg/kg
- (17) Cloruro de vinilo: LC = 1 mg/kg
- (18) Fluoruro de vinilideno: LC = 5 mg/kg
- (19) isocianatos: LC = 1 mg/kg (expresado como isocianato)
- (20) epiclorhidrina: LC = 1 mg/kg
- (21) óxido de etileno: LC = 1 mg/kg
- (22) óxido de propileno: LC = 1 mg/kg

(I) Con no más de 5 % en peso de unidades poliméricas derivadas de dimetacrilato de etilenglicol.

(II) Sólo para la elaboración de artículos destinados a uso repetido

(III) deberá cumplir las especificaciones de FDA 177.2210.

(IV) sólo para productos alimenticios no alcohólicos y condiciones de uso que no sobrepasen los 62 °C.

(V) En el producto terminado se podrá detectar (resto de catalizador) como máximo:

Platino: 50 mg/kg.

(VI) No pueden contener polisiloxanos cíclicos, que lleven junto con un grupo fenilo un átomo de hidrógeno próximo o sobre el mismo átomo de silicio un grupo metilo.

(\* ) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites.

**PARTE II(a)**

**LISTA POSITIVA DE AGENTES DE RETICULACION PARA ELASTOMEROS**

- Acido benzoico
- Acido salicílico
- Acidos grasos de tall oil
- Acidos grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales
- Acido(s) y sus sales de zinc:
- Esteárico
- Láurico
- Mirístico
- Palmítico
- Anhídrido ftálico
- Azufre, molido 2- Benzotiazil- N,N-dietilditiocarbamilsulfuro (I)
- 1,3- Bis (2-benzotiazolilmercaptopetil)urea (I)
- 2,5-bis-(terbutilperoxi)-2,5-dimetilhexano.(VI) (VII) (2)
- N-ter-butil-2-benzotiazol sulfenamida (I)
- Carbamato de etilendiamina (I)
- Carbamato de hexametildiamina (III)
- Carbamato de 4,4' Bis(aminociclohexil)metano (IV) (\*)
- Carbonato de calcio
- Carbonato de magnesio
- Carbonato de zinc
- Cianoguanidina (= diciandiamida)
- N-Ciclohexil-2-benzotiazol-sulfenamida (I)
- Ciclohexiletilamina
- Dibencilditiocarbamato de zinc (I)
- Dibutilamina
- Dibutilditiocarbamato de zinc, cobre y de sodio (I) (3)
- Dietilamina
- Dietilditiocarbamato de sodio, cobre y zinc (I) (3)
- Difenilguanidina (I)
- 1,3 Difenil-2-tiourea (I)
- Dimetilditiocarbamato de sodio, cobre y zinc (I) (3)
- 2,6 Dimetilmorfolina tiobenzotiazol (I)
- Dipentametilenditiocarbamato de zinc (I) (3)
- Disulfuro de caprolactama (VIII) (IX)
- Disulfuro de tetraetiltiuram (VIII) (3)



Disulfuro de tetrametiltiuram (VIII) (3)  
 Disulfuro de dimetildifeniltiuram (VIII) (3)  
 2,2' Di tio Bis(benzotiazol) (= Disulfuro de benzotiazol) (I)  
 N,N'-Di-o-tolilguanidina (I)  
 Ésteres del ácido alquil (C1-C8) silícico y ácido ortosilícico con alcoholes alifáticos monovalentes (C2-C4) con el monometiléter del etanodiol (metilglícol) y sus productos de condensación (VII) (VIII)  
 Etilfenilditiocarbamato de Sodio, Cobre y Zinc (I) (3)  
 Etilxantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Formaldehído (I)  
 Ftalato de difenilguanidina (I)  
 Hexasulfuro de pentameten tiuram (I) (3)  
 Hexametilentetramina (I)  
 Isopropilxantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Mercaptobenzimidazol y su sal de zinc (I)  
 2- Mercaptobenzotiazol y su sal de zinc (I)  
 Metil-tris-butilaminosilano (VI) (VII)  
 Metil-tris-ciclohexilaminosilano (VI) (VII)  
 Metil-tris-acetoxisilano (VI) (VII)  
 Metil-tris-butanonoxisilano (VI) (VII)  
 Metilxantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Monosulfuro de tetrametiltiuram (I) (3)  
 Oleato de dibutilamonio (II)  
 Oleato estannoso (I) (V)  
 N-Oxidietilen- benzotiazol- 2- sulfenamida (I)  
 Oxido de aluminio  
 Oxido de calcio  
 Oxido de magnesio  
 Oxido de zinc  
 Pentameten-amonio-N-pentameten-ditiocarbamato (3)  
 Pentametilditiocarbamato de cobre, potasio, sodio y zinc (I) (3)  
 Pentameten xantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Peróxido de 2,4 diclorobenzoilo (I) (VI) (2)  
 Peróxido de Benzoilo (I) (VI) (2)  
 Peróxido de ter-butyl cumilo.(VI) (2)  
 Peróxido de di-ter-butilo (I) (2)  
 Peróxido de dicumilo (I) (VI) (2)  
 Peróxido de (1,1,4,4 tetrametiltetrameten) bis ter-butilo (I) (2)  
 Tetrasulfuro de dipentametiltiuram (VIII) (3)  
 Tetrasulfuro de pentametiltiuram (VIII) (3)  
 o-Tolilbiguanida (I)  
 Trietanolamina (II) (\*)  
 Trifenilguanidina (I)

**PARTE II(b)  
 RESTRICCIONES**

(I) Acelerantes: en total no deben exceder 1,5 % en peso del producto de elastómero.  
 (II) En total no deben exceder 5% en peso.  
 (III) Solamente para uso como agente reticulante en la vulcanización de copolímero de fluoruro de vinilideno- hexafluoropropileno-tetrafluoroetileno y limitado su uso a niveles que no excedan 1,5 % en peso de los copolímeros antes citados.  
 (IV) solamente para uso como agente reticulante en la vulcanización de copolímero de fluoruro de vinilideno-hexafluoropropileno y copolímero de fluoruro de vinilideno- hexafluoropropileno- tetrafluoroetileno y limitado su uso a niveles que no excedan 2,4 % en peso de los copolímeros antes citados.  
 (V) para usar sólo como acelerante para elastómeros de silicona  
 (VI) Pueden ser utilizados en elastómeros de siliconas como máximo 0,2 % en conjunto.  
 (VII) Para elastómeros de siliconas solamente.  
 (VIII) en total máx. 3 % en su conjunto.  
 (IX) Máximo 1,0 %.

(1) formaldehído LME = 15 mg/kg.  
 (2) Peróxidos LME = 0,5 mg/dm<sup>2</sup> o 3 mg/kg (expresado como oxígeno activo)  
 (3) Ditiocarbamatos, tiuramos y xantogenatos: LME = 0,2 mg/dm<sup>2</sup> (expresado como disulfuro de carbono)

(\*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites,

**PARTE III (a)  
 LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA ELASTOMEROS**

Aceite de colza o de soja vulcanizado con donantes de azufre para caucho  
 Aceite de ricino (castor)  
 Aceite de ricino deshidratado  
 Aceite de soja epoxidado (I)  
 Aceite mineral convencional (II)  
 Aceite mineral hidrogenado (II)  
 Aceites alimenticios de origen animal o vegetal  
 Aceites de siliconas (VIII)  
 Acido algínico.  
 Acido araquídico.  
 Acido araquidónico.  
 Acido behénico.  
 Acido benzoico.  
 Acido caprílico.  
 Acido n-decanoico.  
 Acido erúcico.  
 Acido esteárico.  
 Acido gadoleico.  
 Acido 12-hidroxiesteárico.  
 Acido láurico.  
 Acido lignocérico.  
 Acido linoleico.  
 Acido linoléico.  
 Acido mirístico.  
 Acido oleico.  
 Acido palmítico.  
 Acido palmitoleico.  
 Acido pirofosfórico.  
 Ácidos alquil (C8-C22) sulfúricos lineales primarios con número par de Átomos de carbono.  
 Ácidos grasos de «tall oil»  
 Ácidos grasos obtenidos a partir de aceites o grasas alimenticios animales o vegetales.  
 Ácidos montánicos y/o sus ésteres con etilenglicol y/o 1,3-butanodiol y/o glicerol  
 Ácidos resínicos.  
 acrilato de 2,4-Di-ter-pentil-6-[1-(3,5-di-ter-pentil-2-hidroxi-fenil)etil]fenilo (\*)  
 Adipato de di-2-etilhexilo (\*)  
 Alcoholes monovalentes alifáticos saturados, lineales, primarios (c4-c24)  
 Alcohol polivinílico  
 Alcohol polivinílico parcialmente acetilado (XXVI)  
 Algodón (copos, fibra, tela)  
 Alquilarilsulfonatos de amonio, sodio y potasio n-Alquil (C12-C20) sulfonatos de amonio, potasio y sodio (VIII)  
 Alquiléteres del polietilenglicol.  
 Alquilariléteres del polietilenglicol.  
 Amoníaco Azodicarbonamida (III)  
 Behenamida Benzolsulfhidrazida (III)  
 Bentonita 1,2-benzoisotiazolinona (XVI)  
 2,5-bis(5-ter-butyl-2-benzoxazolil)tiofeno (\*)  
 bis-3-(3-ter-butyl-4-hidroxi-fenil)propionato de trietilenglicol (\*)  
 Bis-3-(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil) propionato de hexilo (VIII)  
 N,N'-bis-(3-(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil)propionil)hidrazida (VIII)  
 Bis-2-etil-hexil-tioglicolato de di-n-octil-estaño (VIII)  
 2,6-Bis-(2-Hidroxi-3-nonil-5-metil-bencil) p-cresol (XXVIII) (XXX)  
 2,4-bis(octil-mercapto)-6-(4'-hidroxi-3',5'-diterbutilanilina)-1,3,5-triazina  
 2,4-bis(octil-tiometil)-6-metil-fenol (\*)  
 Butilhidroxianisol (= 2- y 3-terbutyl-4-hidroxianisol = BHA)  
 Butilhidroxitolueno (=2,6-diterbutyl-p-cresol = bht)  
 4,4'-butiliden-bis (6-terbutyl-m-cresol) (V) (\*)  
 4-ter-butyl-o-tiocresol (XII)  
 4-ter-butiltiofenato de zinc (XII)  
 Caolín  
 Carbonatos de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc y sus sales dobles y sales ácidas.  
 Carboximetilcelulosa  
 Carboximetilcelulosa sódica.  
 Caseína  
 Cera carnauba  
 Cera cerasina  
 Cera de parafina sintética (VIII)  
 Cera de petróleo (VIII)  
 Cera de petróleo sintética (VIII)

Apéndice Normativo

- Cera de polietileno oxidado (VIII)
- Cera de polietileno (VIII)
- Cera japonesa
- Cera montana
- Cera ozocerita
- N-ciclohexil-n'-fenil-p-fenilendiamina (XXI)
- Colofonia y colofonia hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada
- Condensado formaldehído-toluensulfonamida (XXIV)
- Condensado formaldehído-naftalensulfonato de sodio (XIV) (XX)
- Copolímero anhídrido maleico-estireno
- Copolímero anhídrido maleico-estireno, ésteres parciales de metilo y sec- o iso-butilo (XXIII)
- Copolímeros estireno-acrilonitrilo (VI)
- Cresoles estirenados y butilados (VII)
- Dibenzamida difenil disulfuro (XIX)
- Dietilenglicol (VIII)
- Difenilamina estirenada (V) (XXX)
- N,N'-di-b-naftil-p-fenilendiamina (XXI)
- Diocilsulfosuccinato de sodio
- Dióxido de titanio
- 3,5-diterbutil-hidroxi-bencilfosfonato de monoetilo, sal de calcio (= Acido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-bencilfosfónico, éster monoetilico, sal de calcio) (\*)
- 3-(3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenil)propionato de octadecilo (VIII)
- 1,4-Ditridecil sulfosuccinato de sodio (\*)
- Dodecibencenosulfonato de amonio, potasio y sodio
- Erucamida (= amida del ácido erúxico)
- Estearamida (= amida del ácido esteárico)
- Estearato de butilo
- Éster del ácido 3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenil-propiónico con 1,3,5-tris(2-hidroxi-etil)-s-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona (VIII)
- Ésteres de ácidos grasos naturales con polietilenglicol
- Ésteres de colofonia con:
  - 4,4'-sec-butilidendifenol-epiclorhidrina (epoxi) (XX)
  - dietilenglicol (XX)
  - etilenglicol (XX)
  - glicerol
  - 4,4'-isopropilidendifenol-epiclorhidrina (epoxi) (XX)
  - metanol (XX)
  - pentaeritritol
  - y sus modificaciones con:
    - anhídrido maleico
    - resinas fenólicas derivadas de los fenoles enumerados a continuación y formaldehído: (XX)
      - p-ter-amilfenol
      - p-ter-butilfenol
      - o-ter-butilfenol
      - o-, m- y p-cresol
      - p-ciclohexilfenol
      - p-nonilfenol
      - p-octilfenol
      - 3-pentadecilfenol (mezcla) (XXV)
      - p-fenilcresol
      - p-fenilfenol
      - xilenol
- Éster de colofonia hidrogenada con:
  - glicerol
  - metanol
  - pentaeritritol
- N,n'-etileno-bis-estearamida (= bis estearato de etilendiamina)
- N,n'-etileno-bis-oleamida (= bis oleato de etilendiamina)
- N,n'-etileno-bis-palmitamida (= bis palmitato de etilendiamina)
- Etileno-n-palmitamida-n'-estearamida
- Etiltoluensulfonamida (XXIV)
- o-fenilfenol y su sal de sodio (VIII)
- p-fenilfenol (\*)
- N-Fenil-N'-(1,3-dimetilbutil)-p-fenilendiamina (XXI)
- Fenoles y/o cresoles condensados con estireno y/o a-metilestireno y/o olefinas C3-C12 (V) (\*)
- Fosfito de tris(2,4-di-terbutil-fenilo)
- Ftalato de dibutilo (VIII)
- Ftalato de didecilo (VIII)
- Ftalato de diisodécilo (VIII)
- Ftalato de diisooctilo (VIII)
- Ftalato de dioctilo (= ftalato de di-2-etilhexilo) (VIII)
- Goma arábica
- Goma guar
- Goma karaya
- Goma tragacanto
- Goma xántica
- Grafito
- 1,6-hexametileno-bis-(3-(3,5-di-terbutil-4-hidroxi-fenil)propionamida) (\*)
- hidróxidos de aluminio, amonio, calcio, potasio, magnesio y zinc.
- 2-(2'-hidroxi-5'-metilfenil)benzotriazol (VIII)
- 2-(2'-hidroxi-3'-terbutil-5'-metilfenil)-5-cloro-benzotriazol (VIII)
- 2-(2'-hidroxi-5'-ter-octilfenil)benzotriazol (\*)
- Lanolina
- Lecitina
- Lignosulfonato de sodio y calcio.
- Lignosulfonato de bario (X) (XX)
- Linoleamida (amida del ácido linoleico)
- Metilcelulosa
- 2,2'-metilen bis(6-(1-metil-ciclohexil)-p-cresol (= 2,2'-metilen bis (4-metil-6-(1-metil-ciclohexil)fenol)) (XXX)
- 2,2'-metilen bis(4-metil-6-ciclohexilfenol) (XXX)
- 2,2'-metilen bis (4-metil-6-nonilfenol) (V) (XXX)
- 2,2'-metilen bis (4-metil-6-octilfenol) (XXX)
- 2,2'-metilen bis (4-metil-6-terbutilfenol) (XXX)
- 2,2'-metilen bis (4-etil-6-terbutilfenol) (XXX)
- Mica
- Monoacrilato de 2,2'-metilen bis (4-metil-6-terbutilfenol) (=2-terbutil-6-(3-terbutil-2-hidroxi-5-metilbencil)4-metilfenilacrilato) (V) (XXX)
- Monoestearato de polietilenglicol sorbitano
- Monolaurato de polietilenglicol sorbitano
- Monooleato de polietilenglicol sorbitano
- Monopalmitato de polietilenglicol sorbitano
- Mono y dioctildifenilamina (V) (\*)
- Negro de humo (IX)
- Nitrato de amonio y de calcio
- Nitrito de sodio (XV)
- 2-n-octiltio-4,6-bis-((4'-hidroxi-3',5'-di-terbutil)fenoxi)-1,3,5-triazina (\*)
- Oleamida
- 2,2'-Oxamidobis-(etil-3-(3,5-di-ter-butil- 4-hidroxi-fenil)propionato)
- 4,4'-Oxibis(bencen sulfonil hidracida) (XII) (XX)
- Oxido de calcio
- Oxido de hierro
- Oxido de magnesio
- Oxido de zinc
- Palmitamida (amida del ácido palmítico)
- Pentaclorotiofenato de zinc (XXVII)
- Poliacrilato de amonio, sodio o potasio
- Poliésteres descriptos en la Lista Positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos
- Polimetacrilato de amonio, sodio o potasio
- Poliamidas (copos, fibra, tela) (VI)
- Polibuteno
- Polidimetilsiloxano
- Poliestireno
- Polietilenglicol
- Polietileno
- Poli(etilen-propilen)glicol
- Polioxialquil (C2-C4)dimetilpolisiloxano
- Polipropilenglicol
- N,N'-propanedil-bis-(3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenilpropionamida) (XIV)
- Productos de reacción de p-Cresol con isobutileno y dicitlopentadieno (XXII)
- Propilenglicol
- Resina de hidrocarburos de petróleo, producida por la polimerización catalítica y la subsiguiente hidrogenación de estireno, viniltolueno e indeno de destilados de residuos de craqueo de petróleo. (XV)
- Resina de hidrocarburos de petróleo, hidrogenada (tipo ciclopentadieno)
- Resina maleica, modificada con colofonia y ácido abiético
- Resinas de copolímeros de a-metilestireno-viniltolueno (\*)
- Resinas de copolímeros de a-metilestireno-viniltolueno, hidrogenadas (\*)
- Resinas de cumarona-indeno (\*)
- Resina de policloruro de vinilo (VI)
- Resinas fenólicas derivadas de los fenoles enumerados a continuación y formaldehído:
  - fenol
  - cresoles
  - resorcina
  - xilenol
  - Resinas melamina-resorcina-formaldehído
  - Resinas terpénicas de: (XV)
    - dipenteno a-pineno b-pineno
  - Resinas xileno-formaldehído (\*)
- Sebacato de dibutilo (\*)
- Sebacato de dioctilo (= sebacato de di-2-etilhexilo) (\*)
- Silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio y magnesio
- Silicatos naturales
- Sílice y sílice hidratada
- Sorbato de potasio
- Sulfato de bario (X)
- Sulfatos de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc y sus sales dobles y sales ácidas.
- Sulfito de sodio
- Tetraestearato de polietilenglicol sorbitano
- Tetrakis-(3-(3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenil)propionato) de pentaeritritol (= tetrakis[metilen(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinnamato)]-metano)
- 4,4'-tiobis (6-ter-butil-m-cresol) (= 4,4'-tio-bis(3-metil-6-ter-butil-fenol-1)) (XXIX)
- Tiodietanol bis (3(3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenil)propionato) (\*)
- Tiodipropionato de dicetilo (XIII)
- Tiodipropionato de diestearilo (XIII)
- Tiodipropionato de dilaurilo (XIII)
- Tiodipropionato de dipalmitilo (XIII)

Tioxilenoles(XI)  
 Triestearato de polietilenglicol sorbitano  
 Trietanolamina (\*)  
 1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3',5'-diterbutil-4'-hidroxibencil)benzeno  
 Trioleato de polietilenglicol sorbitano  
 Trióxido de antimonio (\*)  
 1,3,5-tris(3,5-di-terbutil-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H)triona (\*)  
 1,1,3-tris(2-metil-4-hidroxil-5-terbutil-fenil)butano (\*)  
 Urea

**PARTE III (b)**  
**Restricciones**

- (I) Con número de yodo inferior a 8 y contenido de oxígeno oxiránico de 6 a 7 %.
- (II) Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3620
- (III) Sólo como agente esponjante. Máximo 3,0 %.
- (IV) Deberán cumplir las exigencias de las reglamentaciones MERCOSUR para ceras y parafinas en contacto con alimentos.
- (V) Sólo para la fabricación de objetos de uso repetido y no en contacto con alimentos que contengan grasas o aceites.
- (VI) Deberán cumplir las reglamentaciones MERCOSUR para materiales plásticos en contacto con alimentos.
- (VII) Deberán cumplir las exigencias de FDA 178.2010 (b).
- (VIII) Para alimentos con un contenido de grasas superior al 5 % sólo se permite su uso en cantidades inferiores al 5 % en peso del material elastomérico.
- (IX) Deberá cumplir las exigencias de la Resolución MERCOSUR N° 28/93.
- (X) Bario soluble en ácido clorhídrico 0,1 N: como máximo 0,01 %.
- (XI) Sólo como agente peptizante para objetos de uso repetido.
- (XII) Como máximo 0,5 % en peso del material elastomérico.
- (XIII) para la elaboración de objetos de uso repetido y como máximo 0,6 % en peso
- (XIV) Máximo 0,6 % y para la fabricación de objetos de uso repetido
- (XV) Sólo para guarniciones anulares aplicadas en dispersiones acuosas para contenedores de capacidad mayor que 20 litros.
- (XVI) Máximo 0,2 % en peso
- (XVII) Sólo para guarniciones y compuestos de cierre: máximo 0,05 %.
- (XVIII) Sólo para guarniciones y compuestos de cierre: 0,5 %
- (XIX) Sólo para cauchos naturales o sintéticos vulcanizados para guarniciones y compuestos de cierre.
- (XX) Sólo para guarniciones y compuestos de cierre.
- (XXI) Sólo para artículos de uso repetido, con un tiempo de contacto menor a 10 minutos con el alimento y como máximo 1,5 %.
- (XXII) Máximo 1,4 % y no para contacto con alimentos que contengan grasas o aceites.
- (XXIII) Sólo para cementos de costura lateral de envases metálicos y como máx. 3 % en peso.
- (XXIV) Sólo para cementos de costura lateral de envases metálicos.
- (XXV) Mezcla obtenida del líquido de cáscara de anacardo.
- (XXVI) Con menos de 20 % de grupos acetilo.
- (XXVII) Máximo 0,3 %.
- (XXVIII) Máximo 0,1 % en peso.
- (XXIX) Sólo para cauchos etileno-propileno y como máximo 0,25 %
- (XXX) Máximo 1,0 % en conjunto.

(\*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites y/o restricciones.

**PARTE IV**  
**ADHESIVOS DESTINADOS A CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS**

1. Los adhesivos sensibles a la presión elaborados a partir de las sustancias mencionadas en este ítem pueden ser usados en la superficie de contacto

de rótulos o autoadhesivos con aves de corral, alimentos secos y frutas o vegetales procesados, congelados, secos o parcialmente deshidratados. Se deberá cumplir con las restricciones indicadas con números romanos e indicadas en el ítem 3.- de esta Parte.

- 1.1. Sustancias de uso permitido en alimentos, siempre que cumplan con las exigencias correspondientes.
- 1.2. Colorantes permitidos por las reglamentaciones MERCOSUR para uso en o sobre los alimentos.
- 1.3. Las siguientes sustancias  
 Acido esteárico (III)  
 4-[[4,6-Bis(octiltio)-s-triazina-2-il]amino]-2,6-di-tert-butilfenol (XI)  
 Butilhidroxianisol (= 2- y 3-terbutil-4-hidroxianisol = BHA)  
 Butilhidroxitolueno (=2,6-diterbutil-p-cresol = BHT)  
 Caucho butadieno-estireno (V)  
 Cera de salvado de arroz  
 Ceras de petróleo sintéticas (VII)  
 Ceras de petróleo (VII)  
 Copolímero isobutileno-isopreno (caucho butilo) (V)  
 Estearato de sodio y potasio (III)  
 Éster de colofonia de madera o goma de colofonia con pentaeritritol (III)  
 Éster de colofonia de madera o goma de colofonia parcialmente hidrogenada con pentaeritritol (III)  
 Éster glicérido de colofonia de madera (III)  
 Éster glicérido de colofonia de madera o goma de colofonia parcialmente hidrogenada (III)  
 Éster glicérido de colofonia parcialmente dimerizada (III)  
 Éster glicérido de colofonia polimerizada (III)  
 Éster glicérido de goma de colofonia (III)  
 Éster glicérido de «tall oil» (III)  
 Éster metílico de colofonia parcialmente hidrogenada (III)  
 Ésteres del ácido gálico (III)  
 Parafina sintética (VII)  
 Poliacetato de vinilo (X)  
 Polietileno (VIII)  
 Polietileno oxidado (I)  
 Poliisobutileno (IX)  
 Sustancias masticatorias naturales de origen vegetal (coaguladas o látices concentrados) (VI)

Lanolina  
 Sulfato de sodio

2. Los adhesivos sensibles a la presión preparados a partir de una de las sustancias o de una mezcla de dos o más de las sustancias listadas en este ítem pueden ser usados en la superficie de contacto de rótulos y/o autoadhesivos aplicados sobre frutas y vegetales frescos y huevos in natura.

Se deberá cumplir con las restricciones indicadas con números romanos en negrita e indicadas en el ítem 3. de esta Parte de la Lista.

- 2.1. Sustancias listadas en el ítem 1. de esta Parte de la Lista.
- 2.2. Sustancias listadas a continuación:  
 Aceite de colza, vulcanizado.  
 Antioxidantes permitidos en los alimentos y cumpliendo con las restricciones que rigen para alimentos.  
 Caucho butilo (V)  
 Caucho natural (V)  
 Caucho natural clorado (V)  
 Clorhidrato de caucho (V)  
 Copolímero butadieno-acrilonitrilo (V)  
 Copolímero butadieno-acrilonitrilo-estireno (V)  
 Copolímero butadieno-estireno (V)  
 Copolímero isobutileno-estireno (V)  
 Etilendiaminotetraacetato tetrasódico.  
 Petrolato (IV)  
 Polibuteno, hidrogenado (II)  
 Polibuteno-1 (V)  
 poliestireno (V)  
 Poliisobutileno (V)  
 cis-1,4-poliisopreno (V)  
 Resinas colofonia y derivados (III)

Resinas terpénicas (a- y b- pineno), homopolímeros, copolímeros, y condensados con fenol, formaldehído, cumarona y/o indeno. (\*)

Tris (mezcla de mono- y di-nonilfenil) fosfito (I)

**3. RESTRICCIONES:**

- (I) deberá cumplir las especificaciones de las Reglamentaciones MERCOSUR sobre aditivos para envases y equipamientos plásticos.
- (II) deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3740 (b)
- (III) Deben cumplir las especificaciones de FDA 172.615
- (IV) Deberá cumplir las especificaciones de FDA 172.880
- (V) Los polímeros deberán cumplir las reglamentaciones MERCOSUR correspondientes a envases y equipamientos en contacto con alimentos.
- (VI) Se permitirán las descripciones en FDA 172.615.
- (VII) Deberán cumplir con las reglamentaciones MERCOSUR sobre ceras y parafinas.
- (VIII) PM entre 2000 y 21000. Deberán cumplir con las exigencias del Food Chemical Codex.
- (IX) PM mínimo 37000 (Flory). Deberán cumplir con las exigencias del Food Chemical Codex.
- (X) PM mínimo 2000. Deberán cumplir con las exigencias del Food Chemical Codex.
- (XI) Como antioxidante/estabilizador a un nivel que no exceda el 1,5 % en peso del adhesivo terminado.

V) lo expresado por la Dirección General de la Salud y la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícanse los artículos 20.4.20 y 20.4.21 de la Sección 4 - Conservas de Tomate del Capítulo 20 - Frutas, Hortalizas y Derivados - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

"Artículo 20.4.20.- Los concentrados de tomate se rotularán con el nombre correspondiente a su denominación y en todos los casos deberá declararse el contenido de sólidos solubles indicando:

a) el porcentaje mínimo de sólidos solubles naturales del tomate (Ej.: mínimo de sólidos -X%), o;

b) una variación posible del contenido de sólidos naturales del tomate no mayor al 2% (Ej.: sólidos -20 a 22%).

Se considerará que un lote satisface los requisitos mínimos pertinentes sobre sólidos naturales solubles cuando ninguna muestra arroje, según el método de cálculo establecido en el artículo 20.4.13, un valor inferior en más de 7.5% del porcentaje mínimo de concentración declarado.

Artículo 20.4.21.- Pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada o puré de tomate, es el producto elaborado en las condiciones indicadas en el artículo 20.4.19, el que además deberá tener no menos de 7% de sólidos solubles naturales de tomate."

**Artículo 2º.-** El cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Decreto, será de carácter obligatorio 360 (trescientos sesenta) días después de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.-

**BATLLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

**Decreto N° 32/005**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/01/2005.**

Montevideo, 20 de enero de 2005.

**VISTO:** la gestión promovida por la Asociación de Importadores y Mayoristas de Almacén;

**RESULTANDO:** que por la misma solicitan se unifiquen, en el Capítulo 20, Sección 4, artículo 20.4.20 y 20.4.21 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, en lo referente a contenidos de sólidos solubles naturales del tomate establecidos para las conservas de tomate denominadas "pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada" y "puré de tomates", ambas designaciones, a fin de facilitar el comercio de este tipo de alimentos entre la República Argentina y nuestro país;

**CONSIDERANDO:** I) que ambas denominaciones, si bien tienen como objetivo permitir distinguir al consumidor en relación al contenido de sólidos solubles naturales del tomate, admiten con la misma designación productos en un rango amplio de contenidos de sólidos naturales del tomate;

II) que a fin de brindar información completa al consumidor sobre la efectiva concentración de los productos comercializados, es recomendable que el contenido de sólidos naturales solubles del tomate, según su definición contenida en el artículo 20.4.13 del Reglamento Bromatológico Nacional, sea parte de las declaraciones incluidas en la rotulación de los concentrados de tomate;

III) que dada la natural variación en la concentración del producto final, debido a diferencias en la materia prima usada y variaciones esperables del proceso de fabricación, es necesario reglamentar cuales son las tolerancias admitidas en lo que respecta a la declaración del contenido de sólidos solubles en el rótulo del producto y el contenido determinado analíticamente;

IV) que la norma Codex Stan 57 de 1981 titulada como "Norma del Codex para los Concentrados de Tomates Elaborados", establece como parte de sus recomendaciones formas de indicar dicha concentración y tolerancias admisibles para las mismas a fines de aceptación del lote;

**Decreto N° 81/005**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 4/03/2005.**

Montevideo, 24 de febrero de 2005.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) la lista de ingredientes complementarios cuyo uso es reconocido en la elaboración de alimentos establecida en el artículo 2.2.1 de la Sección 2 del Capítulo 2 del mencionado Decreto;

II) que la evaluación de los datos disponibles sobre los fructooligosacáridos (FOS) y la inulina respaldan la inocuidad, sus propiedades nutricionales y su valor en la nutrición humana como ingredientes complementarios en alimentos;

III) que los datos disponibles no permiten concluir aún totalmente que el uso de FOS sea seguro, ni los beneficios del mismo como ingredientes en las fórmulas para lactantes;

IV) que de acuerdo a los datos toxicológicos, ingestas mayores a los 30g/ día de FOS pueden provocar efectos laxantes en humanos;

V) lo informado por la Dirección General de la Salud y la División Productos de Salud;

**ATENTO:** a lo expuesto y lo dispuesto por la Ley No. 9.202 - Orgánica



de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 55/003 de 6 de febrero de 2003;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorpórese al artículo 2.2.1 de la Sección 2, Capítulo 2 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994, los ingredientes complementarios cuyo empleo se permite en la elaboración de alimentos que se mencionan a continuación:

a) fructooligosacáridos obtenidos a partir del jarabe de sacarosa por acción de la enzima fúngica beta-fructofuranosidasa o por hidrólisis enzimática de la inulina controlada por acción de la inulinasa.

b) inulina, polisacárido presente en forma natural en vegetales tales como la achicoria, algunos granos de cereales y cebolla, constituido por cadenas de fructosa unidas por enlaces en configuración β 2-1, generalmente con una única terminal glucosa.

**Artículo 2º.-** Cuando el consumo diario de un alimento que contiene como ingrediente fructooligosacáridos (FOS) permite la ingesta de valores iguales o superiores a los 0.3g de FOS/kg. de peso corporal día, el rótulo de tal alimento debe incluir una advertencia que indique que puede provocar efectos laxantes.

**Artículo 3º.-** No se admite la incorporación de fructooligosacáridos y/o inulina como ingredientes en la composición de fórmulas para lactantes, salvo expresa autorización del Ministerio de Salud Pública.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, Publíquese.

**BATLE - CONRADO BONILLA - ALVARO ROSSA - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

## Decreto N° 94/005

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 9/03/2005.

Montevideo, 28 de febrero de 2005.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que la Dirección del Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública recomienda la derogación del Artículo 29.2.7 del Capítulo 29 - Alimentos Modificados, Sección 2 - Disposiciones Generales, en virtud de que el mismo no es un elemento real de prevención sanitaria a fin de disminuir las consecuencias que provoca en la salud la diabetes y que incide negativamente en el futuro desarrollo de un sistema de educación y comunicación sobre la enfermedad;

II) que la Dirección General de la Salud de la mencionada Secretaría de Estado no formula objeciones;

**ATENTO:** a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Derógase el artículo 29.2.7 del Capítulo 29 - Alimentos Modificados, Sección 2 - Disposiciones Generales del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 2º.-** Comuníquese.

**BATLE - CONRADO BONILLA - ISAAC ALFIE - JOSE VILLAR - MARTIN AGUIRREZABALA.**

## Decreto N° 253/005

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 19/08/2005.

Montevideo, 15 de agosto de 2005.

**VISTO:** la resolución No. 25/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** I) que por la misma se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre envases de PET multicapa (único uso) destinados al envasado de bebidas analcohólicas carbonatadas";

II) que el artículo 12.4.8 del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto del Poder Ejecutivo No. 315/994 de 5 de julio de 1994, prohíbe la reutilización de plásticos para la fabricación de envases destinados a estar en contacto con alimentos;

III) que el desarrollo científico ha permitido contar con procesos de obtención de materiales seguros para la fabricación de envases destinados al contacto con alimentos a partir de plásticos ya utilizados;

IV) que el Grupo de Especialistas en materiales para envases del MERCOSUR, que incluye entre sus integrantes a expertos nacionales en la materia, ha evaluado como seguro en particular el proceso de fabricación de botellas de PET multicapa si cumple con los requisitos establecidos por la Resolución GMC 25/99;

**CONSIDERANDO:** I) que el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR-Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, establece que los Estados Parte se comprometen a adoptar las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENTO:** a lo expuesto, lo dictaminado por la Dirección General de la Salud y la Dirección General de Secretaría del Ministerio de Salud Pública;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre envases de PET multicapa (único uso) destinados al envasado de bebidas analcohólicas carbonatadas" aprobado por la resolución No. 25/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo.-

**Artículo 2º.-** Incorpórase el mencionado documento como actualización de la Sección 4 del Capítulo 12 del Decreto del Poder Ejecutivo No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**Artículo 3º.-** Modifícase el artículo 12.4.8 del precitado Decreto, de acuerdo al siguiente texto:

"En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales plásticos procedentes de envases, fragmentos de objetos, plásticos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto ser utilizado material virgen de primer uso.

Esta prohibición no se aplica a material reprocesado en el mismo proceso



**Apéndice Normativo**

de transformación que lo originó (scrap) de parte de materiales plásticos no contaminados ni degradados.

Podrán utilizarse procesos tecnológicos especiales de obtención de resinas a partir de materiales plásticos ya utilizados o reciclados sujeto a evaluación y aprobación previa por parte de una Comisión de Especialistas reconocida por el Ministerio de Salud Pública, tal como la Comisión de Especialistas en envases y equipamientos destinados a estar en contacto con alimentos del MERCOSUR".

**Artículo 4º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - REINALDO GARGANO - MARIO BERGARA - JORGE LEPIRA.**

MERCOSUR/GMC/RES. N° 25/99

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ENVASES DE PET MULTICAPA (UNICO USO) DESTINADOS AL ENVASADO DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS CARBONATADAS.**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 56/92, N° 91/93, N° 95/94, N° 152/96 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 66/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

**CONSIDERANDO:** Que habiéndose fijado en el Apartado 9 de la Resolución GMC 56/92 que se podrán estudiar procesos tecnológicos especiales de obtención de resinas a partir de materiales reciclables.

Que es conveniente disponer de una reglamentación común sobre los envases de PET multicapa (único uso) destinados al envasado de bebidas analcohólicas carbonatadas.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1.- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Envases de Pet Multicapa (único uso) Destinados al Envasado de Bebidas Analcohólicas Carbonadas", en sus versiones en español y portugués, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2.- Lo establecido en el art. 1º no se aplicará obligatoriamente a los envases para bebidas analcohólicas carbonatadas destinados a la exportación a terceros países.

Art. 3.- Los Estados partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos

Argentina:

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).  
 Ministerio de Salud y Acción Social  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, Instituto Nacional de Alimentos.

Brasil:

Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Industria y Comercio  
 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública (MSP)

Art. 4.- El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5.- Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 10 de setiembre de 1999.

**XXXIV GMC - Asunción, 10/VI/99**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ENVASES DE UNICO USO DE POLIETILENTEREFTALATO- PET- MULTICAPAS DESTINADOS AL ENVASADO DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS CARBONATADAS**

1.- El presente reglamento establece las condiciones generales y los criterios de evaluación de envases de polietilentereftalato - PET - multicapa para bebidas analcohólicas carbonatadas y su proceso de fabricación.

2.- Los envases de PET multicapa satisfarán los requisitos de aptitud sanitaria establecidos en la legislación MERCOSUR; y deben ser compatibles con la bebida que van a contener.

Estos envases deberán ser autorizados/aprobados ante la Autoridad Sanitaria Competente, siguiendo los procedimientos establecidos, declarando que son envases multicapa de único uso.

Además, no deberán ceder sustancias ajenas a la composición propia del plástico que constituye la capa intermedia reciclada, en cantidades que impliquen un riesgo significativo para la salud humana o una modificación inaceptable de las características sensoriales de los productos envasados.

3.- A los efectos de este reglamento se considera:

3.1. Envase de PET multicapa: envase obtenido por el proceso de coinyección-soplado, constituido por una capa externa de PET virgen, una capa intermedia de PET reciclado y una capa interna "barrera funcional" de PET virgen.

3.2. PET post-consumo: material de PET proveniente de envases para alimentos retornables y no retornables post-consumo.

3.3. PET de descarte industrial: obtenido de preformas o de envases no usados.

3.4. Proceso de fabricación de botellas de PET multicapa: es el proceso que involucra las dos etapas que se describen a continuación:

Etapas A: consiste en la valorización y descontaminación de PET post-consumo y de descarte industrial mediante las siguientes operaciones unitarias: selección, molienda del PET recolectado, lavado, secado y cristalización de los copos.

Etapas B: fabricación de las botellas de PET multicapa a partir de los copos de PET reciclado y de PET virgen.

Se entiende que las etapas A y B pueden ser efectuadas por una única empresa o que la industria que fabrica los envases multicapa o sus preformas puede comprar los copos de PET reciclado de terceros, siempre que se garantice la calidad del producto final.

4.- La comprobación de que la etapa A generó copos secos de PET reciclado aptos para la fabricación de preformas compatibles con su utilización en la fabricación de envases de PET multicapa, debe ser verificada a través de las siguientes determinaciones, cuyos límites y metodología están establecidos en la reglamentación correspondiente:

- 4.1. pH del extracto acuoso
- 4.2. solubles en ácido clorhídrico.

- 4.3. cenizas.
- 4.4. contenido de volátiles.
- 4.5. viscosidad intrínseca

5. La habilitación de los establecimientos proveedores de copos de PET reciclado para envases de PET multicapa de único uso para bebidas analcohólicas carbonatadas y la aprobación del proceso empleado por la empresa son de incumbencia de la Autoridad Sanitaria Competente que a su criterio podrá inspeccionar el establecimiento. Se requerirá que estas empresas dispongan de:

- 5.1. Instalaciones y equipamientos adecuados para el acondicionamiento y procesamiento del PET post-consumo y de descarte industrial.
- 5.2. Personal específicamente entrenado para actuar en todas las fases del proceso.
- 5.3. PET post-consumo proveniente de sistemas de recolección de materiales reciclables que garanticen niveles aceptables de contaminación física y química del material, generando copos de acuerdo al ítem 4. de este reglamento.
- 5.4. Procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre buenas prácticas de manufactura.
- 5.5. Flujograma detallado del proceso y sistema de monitoreo del mismo.
- 5.6. Registro de origen e identificación del PET post-consumo y de descarte industrial.
- 5.7. Registro de los resultados del control del proceso.
- 5.8. Registro del destino de los lotes de su producción.

6. La habilitación de los establecimientos productores de envases de único uso de PET multicapa para bebidas analcohólicas carbonatadas y la aprobación del proceso empleado por la empresa son de incumbencia de la Autoridad Sanitaria Competente que a su criterio podrá inspeccionar el establecimiento.

Se requerirá que estas empresas dispongan de:

- 6.1. Instalaciones y equipamientos adecuados para la fabricación de envases de PET multicapa.
- 6.2. Personal específicamente entrenado para actuar en todas las fases del proceso de fabricación.
- 6.3. Procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre buenas prácticas de manufactura.
- 6.4. Flujograma detallado del proceso indicando los puntos críticos de riesgo para la salud y el sistema de monitoreo del mismo.
- 6.5. Procedimiento de control del proceso de fabricación de envases de PET multicapa que permitan la validación del mismo.
- 6.6. Registro de los resultados del control del proceso.
- 6.7. Registro de los resultados del control de los espesores de las capas interna (barrera funcional) e intermedia (reciclada) de los envases y de la evaluación de la uniformidad de las mismas.
- 6.8. Registro del destino de los lotes de su producción.
- 6.9. Registro de la cantidad de descarte industrial generado en la producción y destino del mismo.

7. Los envases de PET multicapa deben cumplir con los siguientes requisitos específicos:

- 7.1. El espesor de la capa barrera funcional debe ser mayor que 25 micrones.
- 7.2. El espesor de la capa de PET reciclado deber ser menor que 200 micrones.
- 7.3. La vida útil del producto envasado no debe ser superior a un año.
- 7.4. Deben ser utilizados solamente en condiciones de llenado y conservación a temperatura ambiente o menor.
- 7.5. Deben ser usados solamente para contener bebidas analcohólicas carbonatadas.

8. Las determinaciones de espesor y la evaluación de la uniformidad de las capas deben ser realizadas en varias secciones tomadas de diferentes zonas del envase, como mínimo en la sección de menor espesor de acuerdo con el diseño de aquél.

Las probetas se cortarán con una lámina afilada de forma de evitar, tanto como sea posible, deformaciones en la región de corte.

Las mediciones de espesor y la evaluación de la uniformidad de las capas se efectuarán con instrumento óptico adecuado.

9. En la rotulación de los productos envasados en botellas de PET multicapa, además de lo establecido por la legislación vigente deberá ser incluida la expresión: "ENVASE PARA USO EXCLUSIVO DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS CARBONATADAS".

## Decreto N° 503/005

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 9/12/2005.

Montevideo, 5 de diciembre de 2005.

**VISTO:** la resolución N° 15/05 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que por la misma se aprobó el documento denominado «REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS»;

**CONSIDERANDO:** I) que el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1° de setiembre de 1995, establece que los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1° y siguientes de la Ley No. 9202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Declárase aplicable en el derecho interno, el documento denominado «REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS», aprobado por la resolución N° 15/05 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa y forma parte integral del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** El presente Decreto tendrá vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3°.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR. Publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - REINALDO GARGANO - JORGE LEPRA.**

MERCOSUR/GMC/RES N° 15/05

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 19/93, 91/93, 86/96, 144/96, 38/98, 52/98, 53/98, 54/98, 38/01 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:** Que por la Resolución GMC N° 86/96 se aprobaron para su uso en alimentos en general según Buenas Prácticas de Fabricación los siguientes aditivos: INS 400 ácido alginico. INS 401 alginato sódico. INS 402 alginato potásico. INS 403 alginato amónico. INS 404 alginato cálcico. INS 406 agar- agar, INS 407 carragenina. INS 410 goma garrofín. INS 412 goma guar. INS 413 goma tragacanto. INS 414 goma arábica. INS 415 goma xántica. INS 425 goma konjac.

Que por la Resolución GMC N° 144/96 se aprobó el aditivo INS 418 goma gellan para su uso en alimentos.

Que por la Resolución GMC N° 38/01 se aprobaron para su uso en alimentos los siguientes aditivos: INS 417 goma tara, INS 407 a algas Eucheuma procesada.

Que es necesario el constante perfeccionamiento de las acciones de control sanitario en el área de alimentos con vistas a proteger la salud de la población.

Que es necesario adoptar medidas para proteger a la población contra riesgos asociados al consumo de aditivos gelificantes de consistencia firme, permitidos para las categorías de alimentos Postres y Confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrone, productos del cacao, productos con cacao, chocolates, bombones, baños, rellenos y otros productos similares) utilizados en productos gelificados, contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirígidos (mini-copas, mini-vasos o mini-cápsulas) que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Que para el caso de la goma konjac sería necesario extender la medida a los postres y confituras a base de gelificantes ya que pueden presentar el mismo riesgo que las mini cápsulas.

Que la medida es tomada dado que esos productos combinan diversos factores de riesgo debido a su tamaño, forma, consistencia, forma de ingestión y propiedades fisicoquímicas de determinados aditivos, pudiendo obstruir la garganta y provocar asfixia, ya que no se disuelven en la boca y son difíciles de triturar.

Que la advertencia en el rótulo de estos productos no es suficiente para proteger la salud humana, especialmente en lo que respecta a los niños.

Que fueron reportadas varias muertes de niños en Canadá, Estados Unidos, Australia y países asiáticos, incluido Taiwán, asociadas al consumo de gelatinas que contienen konjac, acondicionadas en mini-envases.

Las Decisiones de la Comisión de las Comunidades Europeas, las medidas de la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de América (FDA) y de la Canadian Food Inspection Agency (CFIA) relacionadas a los productos en cuestión.

Que los casos adversos anteriormente mencionados remiten a la conveniencia de una reglamentación común y actualizada de alteración de los Reglamentos Técnicos MERCOSUR armonizados, específicamente en cuanto a la prohibición de los aditivos que constan del presente Reglamento Técnico como medida de urgencia sanitaria para la protección de la salud de la población.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1 - Prohibir el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Art. 2 - Prohibir el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico. INS 401 alginato sódico. INS 402 alginato potásico. INS 403 alginato amónico. INS 404 alginato cálcico. INS 405 alginato de propilenglicol. 406 agar-agar, INS 407 carragenina. INS 407 a-algas Eucheuma procesadas. INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba). INS 412 goma guar. INS 413 goma tragacanto (adragante). INS 414 goma arábica (acacia). INS 415 goma xántica. INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirígidos (mini-copas, mini-vasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Art. 3- Queda derogado lo dispuesto en las Resoluciones GMC N° 53/98 - Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos N° 5 - Confituras (caramelos, pastillas, confites, chicles, turrone, productos de cacao, productos con cacao, chocolates, bombones, baños, rellenos y otros productos similares) y 54/98 - Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos N° 19 - Postres, con relación a los aditivos y condiciones establecidas en los artículos 1 y 2 de la presente Resolución.

Art. 4 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

**ARGENTINA:**

Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

**BRASIL**

Ministerio da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**PARAGUAY**

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Ministerio de Industria y Comercio

**URUGUAY**

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

Art. 5 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 6 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 09/VII/05

**LVIII GMC - Asunción, 09/VI/05**

**Decreto N° 117/006**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 27/04/2006.**

Montevideo, 21 de abril de 2006.

**VISTO:** las resoluciones No. 26/03, No. 44/03, No. 46/03 y No. 47/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que por las mismas se aprobaron los denominados "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS", "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACION NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS", "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS" Y "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL", respectivamente;

**CONSIDERANDO:** I) que el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de setiembre de 1995, establece que los Estados Parte se comprometen a adoptar las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto y a lo dictaminado por la Dirección General de la Salud y la División Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Deróganse la Sección 4 - Rotulación de Alimentos Envasados del Capítulo I - Disposiciones Generales del Decreto del Poder Ejecutivo No. 315/994 de 5 de julio de 1994 - Reglamento Bromatológico Nacional- y los apartados 1.4.2 c), 1.4.7, 1.4.20, 1.4.41, 1.4.45 del artículo 1º de Decreto de Poder Ejecutivo No. 63/996 de 27 de febrero de 1996.

**Artículo 2º.-** Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados", aprobado por Resolución No. 26/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo.

**Artículo 3º.-** La inclusión de la etiqueta complementaria requerida por el ítem 3.4 de la Resolución MERCOSUR Nº 26/03 no deberá cubrir la declaración de fecha de duración contenida en el rotulado original del alimento.

**Artículo 4º.-** Declárase aplicable en el derecho interno el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados", aprobado por Resolución Nº 44/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo por el que se deroga a partir del 31 de julio de 2006, la Resolución GMC Nº 18/94, que fuera incorporada al ordenamiento jurídico nacional por el Decreto del Poder Ejecutivo No. 413/997 de 4 de noviembre de 1997.

**Artículo 5º.-** Declárase aplicable en el derecho interno los documentos denominados: a) "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", aprobado por Resolución No. 46/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, b) "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", aprobado por Resolución Nº 47/03 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexan al presente y forman parte integral del mismo y modifican el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994, complementando la sección 4 - Rotulación de Alimentos Envasados.

**Artículo 6º.-** Publíquese.  
**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - REINALDO GARGANO - DANILO ASTORI - JORGE LEPPA - ERNESTO AGAZZI.**

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 26/03

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS  
(Deroga la Res. GMC Nº 21/02)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y la Resolución Nº 21/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:** Que por medio de la Res. GMC Nº 21/02 se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados;

Que resulta necesario actualizar la legislación a efectos de brindar al consumidor toda la información que pueda resultarle indispensable.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud - Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción: - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - (MAPA)  
Ministério da Saúde - (MS)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)  
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

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

Art. 3 - El presente Reglamento se aplicará en territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Derógase la Res. GMC Nº 21/02.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 01/VII/2003.

**LII GMC - Montevideo, 10/XII/03**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS**

**1- AMBITO DE APLICACION**

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

**2- DEFINICIONES**

2.1- Rotulación- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.



## Apéndice Normativo

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

2.3- Alimento envasado- Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

2.4- Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5- Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.6- Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

2.7- Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.8- Alimentos- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.9- Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

2.10- Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.11- Lote- Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.12- País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13- Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

### 3- PRINCIPIOS GENERALES

3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

3.3- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño; realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

### 4- IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad adecuados, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

### 5- INFORMACION OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento técnico específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento

- Lista de ingredientes

- Contenidos netos

- Identificación del origen

- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.

- Identificación del lote

- Fecha de duración

- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

### 6- PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

#### 6.1- Denominación de venta del alimento

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un



alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

## 6.2- Lista de ingredientes

6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.2.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

## 6.3- Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

## 6.4- Identificación del origen

6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social
- país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en ...", "producto ...", "industria ..."

## 6.5- Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

6.5.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

## 6.6- Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- "consumir antes de ..."

- "válido hasta..."

- "validez ..."

- "val ..."

- "vence ..."

- "vencimiento ..."

- "vto ..."

- "venc ..."

- "consumir preferentemente antes de ..."

**Apéndice Normativo**

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1.b).

Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

e) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
- goma de mascar;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- "duración a -18° C (freezer): ..."
- "duración a - 4° C (congelador): ..."
- "duración a 4° C (refrigerador): ..."

**6.7- Preparación e instrucciones de uso del producto**

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

**7- ROTULACION FACULTATIVA**

7.1- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente Reglamento Técnico, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

**7.2- Denominación de calidad**

7.2.1- Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2- Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

**7.3- Información nutricional**

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

**8- PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA**

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

**9- CASOS PARTICULARES**

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 44/03**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA ROTULACION NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 61/97, 23/98, 38/98, y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:** Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que dicho rotulado permitirá al consumidor utilizar las informaciones proporcionadas para tomar decisiones acertadas en la adquisición de los productos alimenticios.

Que es conveniente definir claramente la rotulación nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objeto de facilitar la libre circulación de los mismos.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados", haciendo obligatoria la rotulación nutricional.

Art. 2 - La declaración de nutrientes en la rotulación nutricional debe contener la siguiente información:

Valor energético, proteínas, carbohidratos, grasas totales, fibra alimentaria, grasas saturadas, grasas trans y sodio.

Art. 3 - La declaración de nutrientes en la rotulación nutricional será obligatoria a partir del 1º de agosto de 2006.

Art. 4 - Al 31 de diciembre de 2003 deberán estar aprobados los actos complementarios que definan la forma de expresar la información nutricional en los rótulos de los alimentos envasados, los criterios de excepción y otras medidas necesarias para la implementación del rotulado nutricional.

Art. 5 - Se deroga, a partir del 31 de julio de 2006, la Resolución GMC N° 18/94.

Art. 6 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor (S.C.D. y D.C).  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.  
Ministerio de Salud, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA  
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 7 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 8 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 19/V/2004.

LII GMC - Montevideo, 10/XII/03

MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:** Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que la información que se brinda con el rotulado nutricional complementará las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que es conveniente definir claramente el rotulado nutricional que deberán llevar los alimentos envasados que se comercialicen en el MERCOSUR, con el objetivo de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que este Reglamento Técnico complementa la Resolución GMC N° 44/03.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado

Nutricional de Alimentos Envasados", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Coordinación Técnica  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA  
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - El presente Reglamento se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VII/2004.

LII GMC - Montevideo, 10/XII/03

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS**

**1. Ambito de Aplicación**

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente Reglamento técnico no se aplicará a:

- 1- Bebidas alcohólicas
- 2- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología
- 3- Especies
- 4- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- 5- Vinagres
- 6- Sal (Cloruro de sodio)
- 7- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes
- 8- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- 9- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.
- 10- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- 11- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm<sup>2</sup>, esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

**2. Definiciones**

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

2.1. Rotulado nutricional: Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende:

- a) la declaración del valor energético y de nutrientes;
- b) la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).

2.2. Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3. Declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria): Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.

2.4. Nutriente: Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.5. Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

2.5.1. Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.

2.6. Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

2.7. Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

2.7.1. Grasas saturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces cis-cis separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.4. Grasas trans: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración trans, expresados como ácidos grasos libres.

2.8. Proteínas: Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos.

2.9. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

2.10. Consumidores: Son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

2.11. Alimentos para fines especiales: Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o

fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia.

La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

**3. Declaración de Valor Energético y Nutrientes**

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

3.1.1 El contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- \* Carbohidratos
- \* Proteínas
- \* Grasas totales
- \* Grasas saturadas
- \* Grasas trans
- \* Fibra alimentaria
- \* Sodio

3.1.2. La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.

3.1.3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del que se incluya declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

3.1.4. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar la cantidad de azúcares y el(los) carbohidrato(s) del (de los) que se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también la cantidad de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.5.

3.1.5. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol, de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.6.

3.2. Optativamente se podrán declarar:

3.2.1 Las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

3.2.2 Otros nutrientes.

3.3 Cálculo del Valor Energético y Nutrientes

3.3.1 Cálculo del Valor Energético

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

* Carbohidratos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17kJ/g
* Proteínas	4 kcal/g - 17kJ/g
* Grasas	9 kcal/g - 37kJ/g
* Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29kJ/g
* Ácidos orgánicos	3 kcal/g - 13kJ/g
* Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10kJ/g
* Polidextrosas	1 kcal/g - 4kJ/g

Se podrán usar otros factores, para otros nutrientes no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia factores establecidos en el Codex Alimentarius.

3.3.2. Cálculo de Proteínas

La cantidad de proteínas se deberá calcular utilizando la fórmula siguiente:

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno (Kjeldahl)} \times \text{factor}$$



Se utilizarán los siguientes factores:

- 5,75 proteínas vegetales;
- 6,38 proteínas lácteas;
- 6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas;
- 6,25 proteínas de soja y de maíz.

Se podrá usar un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico o en su ausencia el factor indicado en un método de análisis específico validado y reconocido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carbohidratos

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, grasas, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

3.4 Presentación del rotulado nutricional

3.4.1 Ubicación y características de la información

3.4.1.1 La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberá seguir los modelos presentados en el Anexo B.

3.4.1.2 La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado en el Anexo B.

3.4.1.3 La declaración del valor energético y de los nutrientes se deberá hacer en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación complementaria.

3.4.1.4 La información correspondiente al rotulado nutricional deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas, se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y deberá tener color contrastante con el fondo donde estuviera impresa.

3.4.2. Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son:

- \* Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kilojoule (kJ)
- \* Proteínas: gramos (g)  
Carbohidratos: gramos (g)
- \* Grasas: gramos (g)
- \* Fibra Alimentaria: gramos (g)
- \* Sodio: miligramos (mg)
- \* Colesterol: miligramos (mg)
- \* Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos (µg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.
- \* Minerales: miligramos (mg) o microgramos (µg), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.
- \* Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.4.3. Expresión de los valores

3.4.3.1. El Valor Energético y el porcentaje de valores diarios (%VD) deberán ser declarados en números enteros

Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla y las cifras deberán ser expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A:

Valores mayores o iguales a 100: se declararán en números enteros con tres cifras
Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10: se declararán en números enteros con dos cifras
Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1: se declarará con una cifra decimal
Valores menores a 1: se declarará para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes

3.4.3.2. En la información nutricional, se expresará "cero" o "0" o "no contiene" para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como "no significativas" de acuerdo a la tabla siguiente:

Valor Energético / Nutrientes	Cantidades no significativas por porción (expresada en g o ml)
Valor energético	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	Menor o igual que 0,5 g
Proteínas	Menor o igual que 0,5 g
Grasas totales (*)	Menor o igual que 0,5 g
Grasas saturadas	Menor o igual que 0,2 g
Grasas trans	Menor o igual que 0,2 g
Fibra alimentaria	Menor o igual que 0,5 g
Sodio	Menor o igual que 5 mg

(\*) Se declarará "cero" "0", o "no contiene", cuando la cantidad de grasas totales, grasa saturadas y grasas trans cumplan con la condición de cantidades no significativas y ningún otro tipo de grasa sea declarado en cantidades superiores a cero.

3.4.3.3. Alternativamente, se podrá utilizar una declaración nutricional simplificada. A tales efectos, la declaración del valor energético o contenido de nutrientes se sustituirá por la siguiente frase: "No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)", la que se colocará dentro del espacio reservado para la rotulación nutricional.

3.4.4. Reglas para la información nutricional

3.4.4.1. La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma según lo establezca el Reglamento Técnico MERCOSUR específico y en porcentaje de Valor Diario (%VD). Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100 g o 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular el porcentaje del Valor Diario (% VD) del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento se utilizarán los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que constan en el Anexo A de esta Resolución. Se debe agregar como parte de la información nutricional la siguiente expresión "Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas".

3.4.4.3. Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor. Se podrá declarar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

3.4.5. Cuando se declare la cantidad de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/u otros carbohidratos presentes en el alimento, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de carbohidratos, de la siguiente manera:

Carbohidratos: g, de los cuales:



- azúcares: ..... g
- polialcoholes: ..... g
- almidón: ..... g
- otros carbohidratos (los que deberán ser identificados en la rotulación) ..... g

La cantidad de azúcares, polialcoholes, almidón y otros carbohidratos podrá indicarse también como porcentaje del total de carbohidratos.

3.4.6. Cuando se declare la cantidad del (de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales: g, de las cuales:

- grasas saturadas: ..... g
- grasas trans: ..... g
- grasas monoinsaturadas: ..... g
- grasas poliinsaturadas: ..... g
- colesterol: ..... mg

3.5. Tolerancia.

3.5.1. Se acepta una tolerancia de ± 20% respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo.

3.5.2. Para los productos que contengan micronutrientes en cantidad superior a la tolerancia establecida en el numeral 3.5.1, la empresa responsable deberá contar con los estudios que la justifiquen.

**4. Declaración de propiedades Nutricionales (Información Nutricional Complementaria)**

4.1.1 La declaración de propiedades nutricionales en los rótulos de los alimentos es facultativa y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

**5. Disposiciones Generales**

5.1 El rotulado nutricional podrá ser colocado en el país de origen o en el de destino, y en este último caso, previo a la comercialización del alimento.

5.2. A los efectos de la comprobación de la información nutricional, en caso de resultados divergentes las partes actuantes acordarán emplear métodos analíticos reconocidos internacionalmente y validados.

5.3. Cuando facultativamente se declare información nutricional en los rótulos de los alimentos exceptuados en el presente Reglamento o para los alimentos no contemplados en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, el rotulado nutricional deberá cumplir con los requisitos del presente Reglamento.

A su vez, para la determinación de la porción de estos alimentos se deberá aplicar lo establecido en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, tomando como referencia, aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones descrita en el Reglamento antes mencionado.

5.4. Los alimentos destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares podrán, a través de reglamentación, ser exceptuadas de declarar las porciones y/o el porcentaje de valor diario establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

**ANEXO A**

**VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARACION OBLIGATORIA (1)**

Valor Energético	2000 kcal - 8400 kJ
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

**VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARACION VOLUNTARIA: VITAMINAS Y MINERALES**

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Acido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Acido pantoténico (2)	5 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (2) (*)	14 mg
Magnesio (2)	260 mg
Zinc (2) (**)	7 mg
Yodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selenio (2)	34 µg
Molibdeno (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganeso (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(\*) 10% de biodisponibilidad  
 (\*\*) Moderada biodisponibilidad

**NOTAS:**

(1) FAO/OMS -Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Broad, Institute of Medicine. 1999-2001.

**ANEXO B**

**MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL**

A) Modelo Vertical A

INFORMACION NUTRICIONAL Porción ... g o ml (medida casera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kJ	
Carbohidratos	... g	
Proteínas	... g	
Grasas totales	... g	
Grasas saturadas	... g	
Grasas trans	... g	(No declarar)
Fibra alimentaria	... g	
Sodio	... mg	
No aporta cantidades significativas de ... (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)		

\* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

B) Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
INFORMACION NUTRICIONAL Porción go ml (medida casera)	Valor energético ... kcal = ... kJ		Grasas saturadas..g	
	Carbohidratos.....g		Grasas trans..... g	(Nodeclarar)
	Proteínas.....g		Fibra alimentaria..g	
	Grasas totales.....g		Sodio.....mg	
"No aporta cantidades significativas de ... (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)" (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)				

\* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

C) Modelo Lineal

**Información Nutricional: Porción ... g o ml (medida casera).** Valor energético ... Kcal = ... kJ ( ... %VD\*); Carbohidratos ... g ( ... %VD); Proteínas ... g ( ... %VD); Grasas totales ... g ( ... %VD); Grasas saturadas ... g ( ... %VD); Grasas trans ... g; Fibra alimentaria ... g ( ... %VD); Sodio ... mg ( ... %VD):

No aporta cantidades significativas de ... (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)

\* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**Nota aplicable a todos los modelos**

La expresión "INFORMACION NUTRICIONAL", el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/03**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:** El derecho de los consumidores de tener

información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren.

La necesidad de establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

Que este Reglamento Técnico orientará y facilitará a los responsables (fabricante, elaborador, fraccionador e importador) de los alimentos para la declaración del rotulado nutricional.

Que este Reglamento Técnico complementa al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Coordinación Técnica  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
Secretaria de Defesa Agropecuária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VII/2004.

**LII GMC - Montevideo, 10/XII/03**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL**

**1. AMBITO DE APLICACION**

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de

**Apéndice Normativo**

los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

**2. DEFINICIONES**

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

- 2.1. **Porción:** Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.
- 2.2. **Medida casera:** Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.
- 2.3. **Unidad:** Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.
- 2.4. **Fracción:** Parte de un todo.
- 2.5. **Rebanada, feta o rodaja:** Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.
- 2.6. **Plato preparado semi-listo o listo:** Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

**3. MEDIDAS CASERAS**

3.1 A los fines de este Reglamento Técnico y a los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros se detallan los utensillos generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas son las especificadas en la tabla de abajo:

Medida casera	Capacidad o dimensión
Taza de té	200 cm <sup>3</sup> o ml
Vaso	200 cm <sup>3</sup> o ml
Cuchara de sopa	10 cm <sup>3</sup> o ml
Cuchara de té	5 cm <sup>3</sup> o ml
Plato llano o playo	22 cm de diámetro
Plato hondo	250 cm <sup>3</sup> o ml

3.2 Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben ser las más apropiadas para el producto específico. La indicación cuantitativa de la porción (g o ml) será declarada según lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.3 La porción, expresada en medidas caseras, deberá ser indicada en valores enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCION A INDICAR
Hasta el 30%	1/4 de ...(medida casera)
Del 31% al 70%	1/2 de ...(medida casera)
Del 71% al 130%	1 ...(medida casera)

Para valores mayores a que la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCION A INDICAR
Del 131% al 170%	1 1/2 de ...(medida casera)
Del 171% al 230%	2 ...(medida casera)

**4. METODOLOGIA A EMPLEAR PARA DETERMINAR EL TAMAÑO DE LA PORCION**

4.1 A los efectos de establecer el tamaño de la porción se deberá considerar:

- a) Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kiloJoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGETICO MEDIO que aporta cada grupo, el NUMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGETICO MEDIO que corresponde a cada porción.
- b) Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio establecido para el grupo.
- c) Que otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado "Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados".

NIVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGETICO MEDIO (VE)		NUMERO DE PORCIONES	VALOR ENERGETICO MEDIO POR PORCION	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I - Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados	900	3800	6	150	630
2	II - Verduras, hortalizas y conservas vegetales III - Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas	300	1260	3	30	125
				3	70	295
3	IV - Leche y derivados V - Carnes y huevos	500	2100	2	125	525
				2	125	525
4	VI - Aceites, grasas, y semillas oleaginosas VII - Azúcares y productos que aportan energía provenientes de carbohidratos y grasas	300	1260	2	100	420
				1	100	420
----	VIII - Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados	----	----	----		

**5. INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA TABLA DE PORCIONES Y CRITERIOS PARA SU APLICACION EN EL ROTULADO NUTRICIONAL**

La porción armonizada y la medida casera correspondiente, deben ser utilizadas para la declaración del valor energético y de nutrientes, en función del alimento o grupo de alimentos, según se detalla en la tabla de porciones anexa al presente Reglamento.

A los efectos de la declaración del valor energético y de nutrientes se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en función de alguna forma de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos.

**5.1 Criterios de Tolerancia**

**5.1.1. Alimentos presentados en envase individual**

Se considera envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión. Se acepta una variación máxima de  $\pm 30\%$  con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de dicho alimento de acuerdo a la tabla anexa al presente Reglamento. Para aquellos alimentos cuyo contenido exceda dicha variación, se deberá informar el número de porciones contenidas en el envase individual, de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

Contenido inferior o igual al 70 % de la porción establecida	Contenido entre el 71% y 130 % de la porción establecida	Contenido entre 131% y 170% de la porción establecida
La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase
<p>La porción a declararse deberá ajustarse a lo siguiente:</p> <p>- Cuando el contenido neto sea inferior al 30% se declarará: 1/4 (un cuarto) seguido de la medida casera correspondiente;</p> <p>- Cuando el contenido neto se encuentre entre 31% y 70%, se declarará: 1/2 (media) seguido de la medida casera correspondiente.</p>	Se deberá declarar 1 (una) seguido de la medida casera correspondiente.	Se deberá declarar 1 1/2 (un y medio) seguido de la medida casera correspondiente.

**5.1.2 Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados**

Se aceptarán variaciones máximas de  $\pm 30\%$  con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

**5.2. Alimentos preparados semi - listos o listos para el consumo**

El tamaño de la porción deberá ser establecido para un aporte máximo

de 500 kcal o 2100 kJ, excepto para aquellos alimentos incluidos en la tabla anexa al presente Reglamento.

**5.3. Alimentos concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes**

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece al consumidor, para preparar la cantidad establecida de producto final indicado en la tabla anexa en cada caso particular. Se podrá declarar también la porción del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

**5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes**

La porción deberá corresponder a la cantidad de producto usualmente utilizada en las preparaciones más comunes, no debiendo superar el aporte energético por porción correspondiente al grupo al que pertenecen.

**5.5. Alimentos con dos fases separables**

La porción corresponderá a la fase drenada o escurrida, excepto para aquellos alimentos donde la parte sólida como la líquida son habitualmente consumidas. La información nutricional debe consignar claramente sobre qué parte o partes del alimento se declara.

**5.6. Alimentos que se presentan con partes no comestibles**

La porción se aplicará a la parte comestible. La información nutricional debe consignar claramente que la misma está referida a la parte comestible.

**5.7. Alimentos presentados en envases con varias unidades**

A los efectos de la aplicación de las siguientes situaciones, se entiende por unidades idénticas o de similar naturaleza aquellas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas condiciones no se den, se considerará que las unidades son de diferente naturaleza o diferentes tipos de alimentos.

**5.7.1. Unidades idénticas o de similar naturaleza**

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades idénticas o de similar naturaleza, dispuestas para consumo individual, será aquella establecida en la tabla del anexo. La información nutricional deberá corresponder al valor medio de las unidades.

**5.7.2. Unidades de diferente naturaleza**

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, será la correspondiente, según la tabla, a cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

**5.8. Alimentos compuestos**

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto. La información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Esta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales. La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecido en la tabla anexa al presente Reglamento.

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)					
TABLA I - PRODUCTOS DE PANIFICACION, CERALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)					
Produtos	Productos	porção	porción	porção	porción
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Amidos e féculas	Almidones y féculas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Arroz cru	Arroz crudo	60	60	1/4 de xícara	1/4 de taza
Aveia em flocos sem outros ingredientes	Avena arrollada sin otros ingredientes	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	Barra de cereales con hasta 10% de grasa	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondan
Batata, mandioca e outros tubérculos cozidos em água embalada a vácuo	Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío	150	150	X unidades que corresponda ou X xícaras	X unidades/tazas que correspondan
Batata e mandioca pré-frita congelada	Papa y mandioca pre-frita congelada	85	85	X unidades/xícaras que corresponda	X unidades/tazas que correspondan
Produtos a base de tubérculos e cereais pré-fritos e/ou congelados	Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados	85	85	X unidades que correspondam	X unidades que correspondan
Biscoito salgados, integrais e grissines	Galletitas saladas, integrales y grissines	30	30	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
Bolos, todos os tipos sem recheio	Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno	60	60	1 fatia/fracção que corresponda	1 rebanada/fracción que correspondan
Canjica (grão cru)	Maíz blanco, loco (crudo)	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Cereal matinal pesando até 45g por xícara - leves	Cereales para desayuno que pesan hasta 45g por taza - livianos	30	30	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondan
Cereal matinal pesando mais do que 45g por xícara	Cereales para desayuno que pesan más de 45g por taza	40	40	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondan
Cereais integrais crus	Cereales integrales crudos	45	45	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondan
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos	50	50	X xícara	X taza
Farelo de cereais e germe de trigo	Salvado y gérmen de trigo	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Farinha Láctea	Harina láctea	30	30	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
farofa pronta	Harina gruesa de mandioca tostada	35	35	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Massa alimentícia seca	Fideos y Pastas secas	80	80	X prato/xícara que correspondam	X plato/taza que correspondan
Massa desidratada com recheio	Fideos y Pastas deshidratadas con relleno	70	70	X prato/xícara que correspondam	X plato/taza que correspondan
Massas frescas com e sem recheios	Fideos y Pastas frescas con o sin relleno	100	100	X prato/xícara que correspondam	X plato/taza que correspondan
Pães embalados faliados ou não, com ou sem recheio	Panes envasados feteados o no, con o sin relleno	50	50	X unidades/fatias que corresponda	X unidades/fetas que correspondan
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya	50	50	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
Pão doce sem frutas	Pan endulzado sin frutas	40	40	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno	40	40	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes	40	40	X unidades/fatias que corresponda	X unidades/rebanadas que correspondan
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya	50	50	X unidades/fatias que corresponda	X unidades/rebanadas que correspondan
Pipoca	Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas	25	25	1 xícara	1 taza
Torradas	Tostadas	30	30	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
tofu	Tofu	40	40	1 fatia	1 rebanada
Trigo para kibe e proteína texturizado de soja	Trigo para kibe y proteína de soja texturizada	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Leguminosas secas, todas	Leguminosas secas, todas	60	60	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondan



**TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)**

**TABLA I - PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CERALES, LEGUMINOSAS, RAICES TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)**

Produtos	Productos	porção	porción	porção	porción
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Pós para preparar flans e sobremesas	Polvos para preparar flanes y postres	quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
sagu	Tapioca	30	30	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
massas para pasteis e panquecas	Masa para empanadas, pasteles y panqueques	30	30	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
massa para tortas salgadas	Masa para tarta	30	30	x fração que corresponda	x fracción que corresponda
massa para pizza	Masa para pizza	40	40	X fatias que corresponda	x fracción que corresponda
farinha de rosca	Pan rallado, galleta molida y rebozador	30	30	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Preparações a base de soja tipo: milanesa, almondegas e hamburguer	Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa)	80	80	x unidades que correspondam	x unidades que correspondam
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	1 fatia	1 rebanada
Pré-mistura para preparar bori-bori	Pre-mezcla para preparar bori-bori	quantidade suficiente para preparar 80 g	cantidad suficiente para preparar 80 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães	Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Preparado desidratados para pures de tubérculos	Preparados deshidratados para purés de tubérculos	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	X xícaras/colheres de sopa que correspondam	X tazas/cucharas de sopa que correspondam
pós para preparar bolos e tortas	Polvos para tortas, bizcochuelos y budines	quantidade suficiente para preparar 60 g	cantidad suficiente para preparar 60 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam

**TABELA II - VERDURAS, HORTALIÇAS E CONSERVAS VEGETAIS (1 porção aproximadamente 30 Kcal)**

**TABLA II - HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES (1 porción aproximadamente 30 Kcal)**

Produtos	Productos	porção	porción	porção	porción
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Concentrado de vegetais triplo (extrato)	Concentrado de vegetales triple (extracto)	30	30	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Concentrado de vegetais	Concentrado de vegetales	15	15	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Puré ou polpa de vegetais, incluindo tomate	Puré o pulpa de vegetales incluido tomate	60	60	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales	60	60	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Picles e alcaparras	Pickles y alcaparras	15	15	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	Jugos vegetales, frutas y soja	200 ml	200 ml	1 copo	1 vaso
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)	40	40	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Vegetais desidratados para sopa	Vegetales deshidratados para sopa	40	40	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam

Apêndice Normativo

Vegetais desidratados para puré	Vegetales deshidratados para puré	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos), en salmuera, vinagre y aceite	50	50	X unidades/xícaras que corresponda	X unidades/tazas que corresponda
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros)	130	130	X xícara que corresponda	X taza que corresponda
vegetais empanados	Milanesas de vegetales	80	80	x unidades que correspondam	x unidades que correspondam

**TABELA III - FRUTAS, SUCOS, NECTARS E REFRESCOS DE FRUTAS (1 porção aproximadamente 70 Kcal)**

**TABLA III - FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS (1 porción aproximadamente 70 Kcal)**

Produtos	Productos	porção	porción		
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Polpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de frutas y deshidratados	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Polpa de frutas para sobremesas	Polpa de frutas para postres	50	50	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Suco, néctar e bebidas de frutas	Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas	200 ml	200 ml	1 copo	1 vaso
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible)	50	50	x unidades/colheres que correspondam	x unidades/cucharas que correspondam
uva passa	pasas de uva	30	30	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
fruta em conserva, incluindo salada de frutas	Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas	140	140	x unidades/colheres que correspondam	x unidades/cucharas que correspondam

**TABELA IV - LEITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 Kcal)**

**TABLA IV - LECHE Y DERIVADOS (1 porción aproximadamente 125 Kcal)**

Produtos	Productos	porção	porción		
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Bebida láctea	Bebida láctea	200 ml	200 ml	1 copo	1 vaso
Leites fermentados, Iogurte, todos os tipos	Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos	200	200	1 copo	1 vaso
Leite fluido, todos os tipos	Leche fluida, todos los tipos	200 ml	200 ml	1 copo	1 vaso
Leite evaporado	Leche evaporada	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Queijo ralado	Queso rallado	10	10	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo, minas, requeijão desnatado e petit-suisse	Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y unttable descremado	50	50	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semi duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos o em pasta)	Otros quesos (ricota, semiduros blanco, unttables, quesos cremosos, fundidos y en pasta)	30	30	x colheres/fatia que correspondam	x colheres/rebanada que correspondam
Leite em pó	Leche en polvo	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Sobremesas Lácteas	Postres lácteos	120	120	1 unidade ou 1/2 xícara	1 unidad o 1/2 taza
Pós para preparar sobremesas lácteas	Polvos para preparar postres lácteos	quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Pos para preparar sorvetes	Polvo para helados	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam

TABELA V - CARNES E OVOS (1 porção aproximadamente 125 Kcal)					
TABLA V - CARNES Y HUEVOS (1 porción aproximadamente 125 Kcal)					
Produtos	Productos	porção	porción		
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Almôndegas a base de carnes	Albóndigas a base de carnes	80	80	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Anchovas em conserva	Anchoas en conserva	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Apresentado e Corned Beef	Jamonada, Corned Beef	30	30	1 fatia	1 rebanada
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas	60	60	3 colheres de sopa/unidad que corresponda	3 cucharas de sopa/unidad que corresponda
Caviar	Caviar	10	10	1 colher de chá	1 cuchara de té
Charque	Charqui, charque, tasajo	30	30	x frações de prato que correspondam	X fracciones de plato que corresponda
Hambúrguer a base de carnes	Hamburguesas a base de carnes	80	80	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Lingüiça, salsicha, todos os tipos	Chorizos, salchichas, todos los tipos	50	50	X unidade/fração que corresponda	X unidades/fracción que corresponda
kani-kama	Derivados del Surimi	20	20	X unidades ou colheres que corresponda	X unidades o cucharas que corresponda
Preparações de carnes temperados, defumadas, cozidas ou não	Preparaciones de carnes condimentadas ahumadas, cocidas o no	100	100	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Preparações de carnes com farinhas ou empenadas	Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas	130	130	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambre e presunto	Embutidos, fiambres	40	40	X unidades/fatia que corresponda	X unidades/feta que corresponda
Peito de peru, blanquet	Blanco de pavita	60	60	X unidades/fatia que corresponda	X unidades/feta que corresponda
Patés (presunto, fígado e bacon, etc.)	Patés (jamón, hígado, panceta, etc.)	10	10	1 colher de chá	1 cuchara de té
ovo	Huevo	x gramas que corresponda	x gramos que corresponda	1 unidade	1 unidad

TABELA VI - ÓLEOS, GORDURAS E SEMENTES OLEAGIOSAS (1 porção aproximadamente 100 Kcal)					
TABLA VI - ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS (1 porción aproximadamente 100 Kcal)					
Produtos	Productos	porção	porción		
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
óleos vegetais, todos os tipos	Aceites vegetales, todos los tipos	13ml	13ml	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Azeitona	Aceituna	20	20	X unidades que correspondam	X unidades que correspondan
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	Panceta en trozos, ahumada o fresca	10	10	1 fatia	1 rebanada
Banha e gorduras animais	Grasas animales	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Gordura vegetal	Grasas vegetales	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Maionese e molhos a base de maionese	Mayonesa y salsas a base de mayonesa	12	12	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Manteiga, margarina e similares	Manteca, margarina y similares	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	Salsas para ensaladas a base de aceite	13ml	13ml	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Chantilly	Crema Chantilly	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Creme de leite	Crema de leche	15	15	1 colher e 1/2 de sopa	1 cuchara y 1/2 de sopa
Leite de coco	Leche de coco	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Coco ralado	Coco rallado	12	12	2 colheres de chá	2 cucharas de té
Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros)	Semillas oleaginosas (mezcladas cortadas, picadas, enteras)	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa

**TABELA VII - AÇUCARES E PRODUTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 Kcal)**

**TABLA VII - AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS (1 porción aproximadamente 100 Kcal)**

Produtos	Productos	porção	porción		
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Açúcar, todos os tipos	Azúcar, todos los tipos	5	5	1 colher de chá	1 cuchara de té
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo	20	20	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc.)	Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo batata, etc.)	40	40	1 fatia	1 rebanada
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite banana, mocotó)	Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto)	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Geléias diversas	Mermeladas y jaleas diversas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná, etc.)	Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etc.)	20	20	x colheres que correspondam	x cucharas que correspondan
pó para gelatina	Polvo para gelatina y jaleas de fantasía	quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	x colheres de sopa	x cucharas de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía	120	120	1 unidade	1 unidad

\* OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL

\* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL

Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al maraschino, frambuesas)	20	20	x unidades que correspondam	x unidades que correspondan
Balas, pirulitos e pastilhas	Caramelos, chupetines y pastillas	20	20	x unidades que correspondam	x unidades que correspondan
Goma de mascar	gomas de mascar	3	3	x unidades que correspondam	x unidades que correspondan
Chocolates, bombons e similares	Chocolates, bombones y similares	25	25	x unidades/fracção que correspondam	x unidades/fracción que correspondan
confeitos de chocolate e drageados em geral	Confites de chocolate, grageados en general, garrapiñadas	25	25	x colheres/unidades que correspondam	x cucharas/unidades que correspondan
Sorvetes de massa	Helados	60 g ou 130 ml	60 g ou 130 ml	1 bola ou unidades que correspondam	1 bola o unidades que correspondan
Sorvetes individuais	Helados en envase individual	60 g ou 130 ml	60 g ou 130 ml	x unidades que correspondam	x unidades que correspondan
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca	Barra de cereales con más de 10% de grasas, turrões, dulce de maní, pasta de maní	20	20	x unidades/fracção que correspondem	X unidades/fracción que corresponden
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chá, bebidas a base de soja e refrigerantes)	Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (té, bebidas a base de soja y refrescos)	200 ml	200 ml	1 xícara/copo	1 taza/vaso
Pós para preparo de refresco	Polvo para preparar refrescos	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres de sopa	x cucharas de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	Galletitas dulces, con o sin relleno	30	30	x unidades que correspondem	x unidades que corresponden
Brownies e alfarrores	Brownies y alfajores	40	40	x unidades que correspondem	x unidades que corresponden
Frutas cristalizadas	Frutas brillantadas	30	30	x unidades/colheres que correspondem	x unidades/cucharas que corresponden

**TABELA VII - AÇUCARES E PRODUTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 Kcal)**

**TABLA VII - AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS (1 porción aproximadamente 100 Kcal)**

Produtos	Productos	porção	porción	porção	porción
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
*OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					
*LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					
Panettone	Pan Dulce	80	80	x unidades/fatias que correspondem	x unidades/rebanadas que corresponden
bolo com frutas	Tortas, budines con frutas	60	60	x unidades/fatias que correspondem	x unidades/rebanadas que corresponden
bolos e similares com recheio e/ou cobertura	Tortas, budines con relleno y/o coberturas	60	60	x unidades/fatias que correspondem	x unidades/rebanadas que corresponden
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio e/ou cobertura	Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura	40	40	x unidades que correspondem	x unidades que corresponden
snacks a base de cereais e farinhas para petisco	Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no	25	25	x xícara	x taza
mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.	Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros	20	20	x colheres de sopa que correspondam	x cucharas de sopa que correspondan

**TABELA VIII - MOLHOS, TEMPEROS PRONTOS, CALDOS, SOPAS E PRATOS PREPARADOS**

**TABLA VIII - SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS**

Produtos	Productos	porção	porción		
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Caldo (carne, galinha, legumes, etc.) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, soyo)	Caldo (carne, gallina, legumbres, etc.) y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soyo)	quantidade suficiente para preparar 250 ml	cantidad suficiente para preparar 250 ml	x colheres/fração/unidades que correspondam	X cucharas de sopa/fracción/unidades que correspondan
Catchup e mostarda	Ketchup y mostaza	12	12	1 colher de sopa	1 cucharas de sopa
Molhos a base de soja e ou vinagre	Salsas a base de soja y/o vinagre	x gramas que correspondam	x gramos que correspondan	1 colher de sopa	1 cucharas de sopa
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	Salsas a base de productos lácteos o caldos	x gramas que correspondam	x gramos que correspondan	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Pós para preparar molhos	Polvos para preparar salsas	quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa	x colheres de sopa que correspondam	X cucharas de sopa que correspondan
misso	misso	20	20	1 colher de sopa	1 cucharas de sopa
missoshiro	missoshiro	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres de sopa que correspondam	x cucharas de sopa que correspondan
extrato de soja	extracto de soja	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Pratos preparados prontos e semi-pronto não incluídos em outros itens da tabela	Platos preparados listos y semi listos no incluídos en otros ítems de la tabla	x gramas (máximo de 500 Kcal)	x gramos (máximo de 500 Kcal)	x unidades/fração que corresponda	x unidades/fracción que corresponda
tempero completos	condimentos preparados	5g	5g	1 colher de chá	1 cuchara de té

\*Onde não aparecem unidades de medida entende-se estarem os valores em gramas

\*Donde no figuran unidades de medida se entiende que los valores se expresan en gramos.



**Decreto N° 130/006**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 9/05/2006.

Montevideo, 4 de mayo de 2006.

**VISTO:** los estudios realizados por el Comité de Nutrición de la Sociedad Uruguaya de Pediatría, en proyecto conjunto con la UNICEF, de los que surgen evidentes carencias nutricionales;

**RESULTANDO:** I) que se hace necesaria la toma urgente de medidas sanitarias tendientes a prevenir enfermedades como anemia y malformaciones del tubo neural como anencefalia y espina bífida;

II) que a tales fines se entiende pertinente mejorar el aporte dietario de hierro y ácido fólico entre la población en general.

**CONSIDERANDO:** I) que consultadas las gremiales industriales de harineros, panaderos y en general de elaboradores de productos alimenticios, surge la necesidad de otorgar plazo prudencial para la incorporación a los alimentos pre-envasados (industrializados) de harinas fortificadas, con hierro y ácido fólico, a efecto de dar cabal cumplimiento de las disposiciones reglamentarias vigentes;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido por los Artículos 1º, 2º, 19º, 20º y 21º de la Ley Orgánica de Salud Pública N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y las disposiciones contenidas en el Decreto del Poder Ejecutivo No. 315/994 de 5 de julio de 1994 "Reglamento Bromatológico Nacional";

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Las harinas de trigo envasadas en ausencia del cliente y prontas para la oferta al consumidor, las destinadas al uso industrial, incluyendo las de panificación y las harinas de trigo con agregado de otros ingredientes para usos específicos, ya sean importadas o de fabricación nacional, serán enriquecidas o fortificadas con hierro, y ácido fólico en los niveles que a continuación se indican:

FORTIFICANTE	COMPUESTOS FUENTE	ESPECIFICACIONES DE LOS COMPUESTOS(*)	NIVEL DE ADICIÓN
Hierro	Sulfato ferroso deshidratado	FCC	30mg/kg (como Fe elemental)
	Fumarato ferroso	FCC	
Acido fólico	Acido fólico	FCC	2.4mg/kg
(*)ABREVIATURAS: FCC: Food Chemicals Codex, EE.UU.			

**Artículo 2º.-** Queda excluida de la obligatoriedad de fortificación dispuesta por el artículo 1º del presente Decreto la harina de trigo destinada a exportación. Asimismo, debido a limitaciones en el procesamiento tecnológico, quedan excluidos la harina integral y el salvado.

**Artículo 3º.-** Los productos alimenticios de fabricación nacional o importados que contengan harina de trigo en su formulación, deberán ser elaborados con harina de trigo fortificada con los nutrientes y a las concentraciones indicadas en el artículo 1º del presente Decreto, con excepción de los alimentos de uso medicinal y los destinados a exportación.

**Artículo 4º.-** Cuando la harina de trigo fortificada con la adición de hierro y ácido fólico, utilizada como ingrediente en alimentos industrializados cause interferencias demostradamente perjudiciales en la calidad de los mismos, también podrá ser excluida. La empresa deberá informar las razones tecnológicas que fundamentan tal excepción y mantener a disposición de las autoridades competentes, los estudios que respalden la existencia de tales interferencias.

**Artículo 5º.-** Para el enriquecimiento o fortalecimiento podrán utilizarse compuestos de hierro diferentes a los establecidos en el artículo 1º, siempre que la biodisponibilidad demostrada de los mismos no sea inferior a la de los compuestos listados. A esos efectos, deberá presentarse ante el

Ministerio de Salud Pública toda la información sobre biodisponibilidad, inocuidad en el uso y estabilidad del compuesto con relación al alimento o alimentos a los que se propone adicionar.

**DE LAS MEZCLAS FORTIFICANTES**

**Artículo 6º.-** Los nutrimentos y los niveles establecidos en el artículo 1º o aquellos autorizados por aplicación del artículo 4º, deberán incorporarse a partir de una mezcla previamente preparada que además podrá contener aditivos y coadyuvantes tecnológicos, de comprobada inocuidad para la salud humana en las condiciones de uso previsto y que no afecten la biodisponibilidad de los nutrientes. Asimismo se entiende que toda mezcla para enriquecer los productos establecidos por el artículo 1º, deberá contar con la autorización previa de comercialización por parte del Ministerio de Salud Pública. A esos efectos, las empresas que fabriquen o importen mezclas para enriquecimiento de harinas deberán solicitar su registro y autorización de funcionamiento ante el Ministerio de Salud Pública.

**RESPONSABILIDADES DE LAS EMPRESAS FABRICANTES O IMPORTADORAS DE HARINAS FORTIFICADAS**

**Artículo 7º.-** La aplicación de condiciones de procesamiento que otorguen garantía que la harina de trigo fortificada cumple con los requisitos de admisibilidad previstos en el art. 1º, es responsabilidad de los industriales, los que deberán a tales efectos designar un Director Técnico, quien será co-responsable conjuntamente ante las autoridades sanitarias nacionales.

**Artículo 8º.-** El fabricante de harinas de trigo enriquecidas o fortificadas, o el importador en el caso de fabricación extranjera, serán responsables del mantenimiento de la calidad de estos productos durante su plazo de validez (vida útil), siempre que éstos se hayan mantenido en su envase original y en condiciones de almacenamiento adecuadas.

**Artículo 9º.-** En los productos elaborados en base de harina fortificada se podrán utilizar los aditivos y coadyuvantes de elaboración previstos para el grupo de alimentos que corresponda, de acuerdo a lo establecido por las disposiciones pertinentes del Reglamento Bromatológico Nacional vigente. El Ministerio de Salud Pública, podrá autorizar otros aditivos o coadyuvantes siempre que su empleo no afecte la inocuidad del alimento y esté justificado en una mejora de la biodisponibilidad del fortificante o de la estabilidad del alimento al que se propone adicionar.

**Artículo 10.-** Las empresas fabricantes de harina o alimentos que contengan harina de trigo, con autorización de comercialización vigente, deberán notificar, al organismo que otorgó el correspondiente registro bromatológico, los cambios de composición y rotulación en los alimentos generados a fin de dar cumplimiento a este decreto y el número y fecha de elaboración del primer lote de la harina fortificada o del alimento que la incluye.

**Artículo 11.-** Respecto de las harinas cuyo destino sea el uso como materia prima para la elaboración de alimentos pre-envasados a escala industrial, se otorgará un plazo de 90 DIAS desde la fecha de entrada en vigencia de la presente reglamentación a efectos que los fabricantes tomen los recaudos necesarios para la realización de los pertinentes estudios de posibles alteraciones organolépticas y lapsos de aptitud de los mismos.

**ROTULACION**

**Artículo 12.-** Las harinas de trigo deberán ser designadas usando el nombre establecido por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de fecha 5 de julio de 1994, seguido de una de las siguientes expresiones: fortificada(o) con hierro y ácido fólico, o enriquecida (o) con hierro y ácido fólico. Alternativamente podrá sustituirse la indicación de los nutrimentos de enriquecimiento por la expresión "Decreto....." donde en los puntos suspensivos se indique el número y año del presente decreto.

**Artículo 13.-** Las harinas de trigo enriquecidas o fortificadas usadas como ingredientes de productos alimenticios deberán ser declaradas en la lista de ingredientes que figura en el rótulo de los mismos con las siguientes expresiones: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, o harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico. Alternativamente podrá sustituirse la indicación de los nutrimentos de enriquecimiento por la expresión "Decreto....." donde en los puntos suspensivos se indique el número y año del presente decreto.

**Artículo 14.-** Se autoriza la comercialización en el país de harinas de trigo no enriquecidas destinadas a la elaboración de alimentos para

exportación, alimentos de uso medicinal o de alimentos donde la presencia de estos nutrientes provoque interferencias alterantes de la calidad del producto siempre que en los rótulos de los envases de estas harinas se incluya una leyenda destacada en su cara principal donde se indique alguna de estas condiciones: "PRODUCTO EXCLUSIVO PARA EXPORTACION" o "PRODUCTO EXCLUSIVO PARA..... (nombre de la empresa destinataria)".

**Artículo 15.-** Respecto a las leyendas obligatorias a incluir en el rótulo de los envases de las harinas fortificadas y los alimentos elaborados con las mismas de acuerdo a lo establecido por los artículos 12 y 13, se otorgará un plazo de hasta 150 DIAS desde la fecha de entrada en vigencia de la presente reglamentación para su cabal cumplimiento, a efectos de que los fabricantes tomen los recaudos necesarios para la disponibilidad de las nuevas etiquetas.

**DE LOS CONTROLES**

**Artículo 16.-** La vigilancia del cumplimiento de la presente reglamentación estará a cargo del Ministerio de Salud, las Intendencias Municipales y el Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU), en el ámbito de sus competencias. A tales fines la Dirección General de la Salud del M.S.P. podrá celebrar acuerdos con instituciones municipales, nacionales o internacionales.

El control se efectuará sobre la base del protocolo de inspección, toma de muestras y análisis de productos nacionales o importados que la División Productos de Salud elaborará a tal efecto.

Dicho contralor de cumplimiento de este decreto en harina o los alimentos a base de harina importados destinados al uso industrial previo a su comercialización, será ejercido por el LATU de acuerdo a las condiciones establecidas por el decreto 338/982 de 22 de setiembre de 1982 y aquellas adicionales que la División Productos de Salud establezca.

A tales efectos se faculta a la Dirección General Impositiva a fin de requerir a las empresas la documentación de respaldo que acredite las cantidades utilizadas en la elaboración, importación y/o exportación de los productos referidos.

**DE LAS SANCIONES**

**Artículo 17.-** El incumplimiento a la presente reglamentación por parte de una empresa obligada al cumplimiento de las disposiciones de este decreto será considerado infracción administrativa a la normativa sanitaria, y será pasible de un régimen punitivo de carácter sancionatorio que irá desde las 100 UR hasta las 1000 UR, de acuerdo al riesgo que la Dirección General de la Salud estime que el incumplimiento significó para la salud de la población en general. La reincidencia en el incumplimiento conllevará a la aplicación de una sanción equivalente al doble de la previamente aplicada, si aún así la empresa mantuviere el incumplimiento se procederá a la clausura preventiva de la misma.

**Artículo 18.-** Deróganse los Decretos del Poder Ejecutivo N° 51/005 de fecha 15 de febrero de 2005, 275/005 de 12 de setiembre de 2005 y toda otra norma que se oponga a la presente disposición.

**Artículo 19.-** Comuníquese, publíquese.  
RODOLFO NIN NOVOA - MARIA JULIA MUÑOZ - MARIO BERGARA - MARTIN PONCE DE LEON.

setiembre de 1995, establece que los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) lo informado por la División Jurídico-Notarial y la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo preceptuado por el artículo 1° y siguientes de la Ley No. 9.202 -Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Declárase aplicable en el derecho interno, el documento denominado "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LIMITES MAXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANI Y MAIZ (DEROGACION DE LA RESOLUCION GMC No. 56/94)", aprobado por la resolución N° 25/02 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa y forma parte integral del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** Incorpórase el mencionado documento como artículo 1.2.18 del Capítulo I - Sección 2, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994.

Modifícase el cuadro contenido en el artículo 1.2.17 del Capítulo 1 - Sección 2 del precitado Decreto, de acuerdo al siguiente detalle:

Producto	Micotoxinas	Límite (mcg/kg o l)
Productos y derivados lácteos (excepto leche en polvo)	Aflatoxinas M1	0.5
Alimentos industrializados para niños de corta edad	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 3
Otros Alimentos y condimentos diferentes a los citados por el art. 1.2.18	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	20 (mientras que B1 no supere 5)
Arroz, cebada, porotos, café, maíz	Ocratoxina A	50
Maíz, cebada en grano	Zearalenona	200
Jugos de frutas	Patulina	50
Harina de trigo, sub-productos del trigo y alimentos elaborados en base a trigo	Deoxinivalenol (DON)	< o = 1.000

**Artículo 3°.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 4°.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR. Publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MIGUEL FERNANDEZ GALEANO - REINALDO GARGANO - MARIO BERGARA - MARTIN PONCE DE LEON - JOSE MUJICA.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 25/02

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LIMITES MAXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANI Y MAIZ (DEROGACION DE LA RES. GMC N° 56/94)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 91/93, 56/94, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:** La autorización de revisión del numeral 6 - "Criterio de aceptación y rechazo de lote", que consta en el Anexo de la Res. GMC N° 56/94;

Haber alcanzado entre los Estados Partes el consenso de una nueva redacción del numeral antes citado;

**Decreto N° 155/006**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 8/06/2006.

Montevideo, 31 de mayo de 2006.

**VISTO:** la resolución N° 25/02 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que por la misma, se aprobó el documento denominado "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LIMITES MAXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANI Y MAIZ (DEROGACION DE LA RESOLUCION GMC No. 56/94)";

**CONSIDERANDO:** I) que el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1° de

**Apéndice Normativo**

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites Máximos de Aflatoxinas Admisibles en Leche, Maní y Maíz", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los alimentos mencionados en el Art. 1 que cumplan con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 3 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina: Ministerio de Salud  
Ministerio de la Producción  
-Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
-Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)  
-Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento  
Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo  
Secretaria de Defesa Agropecuária  
Ministerio da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio/Instituto Nacional de Tecnología y Normalización  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social/Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
Ministerio de Agricultura y Ganadería

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

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Derógase la Resolución GMC N° 56/94.

Art. 6 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 31/12/02.

**XLVI GMC - Buenos Aires, 20/VI/02**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LIMITES MAXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANI Y MAIZ**

**1. ALCANCE**

**1.1. Objetivo**

El presente Reglamento establece los límites máximos admisibles de aflatoxinas en leche fluida, leche en polvo, maní, maní en pasta, maíz en grano y harina o sémola de maíz para consumo humano, así como los planes de muestreo y métodos de análisis correspondientes.

**1.2. Ambito de aplicación**

El presente Reglamento se aplica a leche fluida, leche en polvo, maní, maní en pasta, maíz en grano y harina o sémola de maíz comercializados en el territorio de los Estados Partes, entre ellos y las importaciones extrazonas.

**2. REFERENCIAS**

2.1 "Sampling plans for aflatoxin analysis in peanuts and corn", FAO Food and Nutrition Paper 55, 1993.

2.2 Association of Official Analytical Chemists. 1990 "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists", 15 th ed.

2.3 Norma FIL-IDF 50 B 1985 "Métodos de muestreo para leche y productos lácteos".

2.4 Norma ISO 950: 1979 "Cereal - Sampling (as grain)".

2.5 Waltking, A.E. 1980. "sampling and Preparation of Samples of Peanut Butter for Aflatoxin Analysis". J. Assoc. Off. Anal. Chem. 63: 103 - 106.

**3. REQUISITOS**

**LIMITES MAXIMOS ADMISIBLES DE CONCENTRACION DE AFLATOXINAS**

ALIMENTO	AFLATOXINA	LIMITE
1. Leche		
1.1. Leche fluida	M1	0,5 µg/L
1.2. Leche en polvo	M1	5,0 µg/kg
2. Maíz		
2.1. Maíz en grano		
B1+B		
2+G1+G2	20	B1+B2+G1+G2
µg/kg		20 µg/kg
(entero, partido, aplastado, mondado)		
2.2. Harinas o sémolas de maíz		
3. Maní		
3.1. Maní		
B1+B		
2+G1+G2	20	B1+B2+G1+G2
µg/kg		20 µg/kg
(sin descascarar, descascarado, crudo o tostado)		
3.2. Maní en pasta		
(pasta de maní o manteca de maní)		

**4. METODOS DE MUESTREO**

**4.1. Leche**

Para la recolección de muestras de leche en polvo y leche fluida se utilizará la norma FIL-IDF 50 B: 1985 "Métodos de muestreo para leche y productos lácteos" y/o sus actualizaciones. Las muestras de leche fluida o en polvo serán subdivididas en un mínimo de tres submuestras. Las submuestras de leche fluida se conservarán congeladas; las submuestras de leche en polvo se almacenarán en envases no permeables, a humedad relativa máxima de 60% y temperatura máxima de 25° C. El tamaño de la alícuota de leche en polvo para análisis será 25 g (en lugar de los 5 g indicados en el procedimiento AOAC 980.21, 1990) los que serán disueltos en 250 ml y homogeneizados; de esta suspensión se tomará una alícuota de 50 ml y se continuará como se indica en el procedimiento citado.

**4.2. Maíz y Maní**

Los planes de muestreo de maíz y de maní se basarán en las recomendaciones de "Sampling plans for aflatoxin analysis in peanuts and corn", FAO Food and Nutrition Paper 55, 1993 y se utilizará la norma de muestreo ISO 950: 1979 "Cereal - Sampling (as grain)". La muestra de maíz para laboratorio (de 5 kg) será molida a malla 20 en su totalidad, homogeneizada y posteriormente submuestreada en un mínimo de tres partes. Podrá tomarse una cuarta submuestra para análisis de rutina.

La muestra de maní para laboratorio (de 5 kg) será transformada en una pasta homogénea o molida a malla 14, en su totalidad, homogeneizada y posteriormente dividida en un mínimo de tres partes. Podrá tomarse una

cuarta submuestra para análisis de rutina. Las muestras y submuestras de maní y maíz recogidas serán almacenadas en envases de papel, algodón u otro material a humedad relativa máxima de 60% y temperatura máxima de 25° C.

#### 4.3. Harina de Maíz

Para producto envasado: Se compondrá una muestra por lote de 50 toneladas o menor. Se recogerá al azar un número de unidades igual a la raíz cuadrada del número de bultos que componen el lote o el 1% (uno por ciento) de los mismos, optándose por el menor de ellos. Cuando el número de unidades calculado sea fraccionario, se tomará el número entero superior. De cada una de las unidades se extraerá un mínimo de 50 g. Estas alícuotas se homogeneizarán y al menos 300 g se dividirán en tres submuestras. Podrá tomarse una cuarta submuestra para análisis de rutina.

Para producto a granel: Se procederá como se indicó en el párrafo 4.2. para maíz a granel.

#### 4.4. Maní en Pasta (pasta de maní o manteca de maní)

Se utilizará el procedimiento de muestreo descrito en la referencia (2.5).

### 5. METODOS DE ANALISIS

#### 5.1. Métodos de Análisis de Referencia

**5.1.1. Leche.-** Para la determinación de aflatoxina M1 en leche fluida y leche en polvo se utilizará el procedimiento AOAC 980.21, publicado en la referencia (2.2) y/o sus respectivas actualizaciones. El control de las soluciones estándares se hará según el procedimiento AOAC 970.44 y 971.22, de la misma publicación.

**5.1.2. Maíz.-** Para la determinación de aflatoxinas totales (B1+ B2+G1+G2) en maíz y en harina o sémola de maíz, se utilizará el procedimiento AOAC 968.22, citado en la referencia (2.2) y/o sus respectivas actualizaciones. El control de las soluciones estándares se hará según el procedimiento AOAC 970.44 y 971.22, de la misma publicación.

**5.1.3. Maní.-** Para la determinación de aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2) en maní y pasta de maní, se utilizará el procedimiento AOAC 970.45 publicado en la referencia (2.2) y/o sus respectivas actualizaciones. El control de las soluciones estándares se hará según el procedimiento AOAC 970.44 y 971.22, de la misma publicación.

**5.2. Métodos de Análisis de Rutina.-** Para la determinación de aflatoxinas en leche fluida y leche en polvo, maíz, harina de maíz, maní y pasta de maní, se utilizarán los procedimientos de rutina usuales en cada país, que estén validados internacionalmente.

#### 6. CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE LOTE

**6.1.** Si en el análisis de la primera submuestra de maíz, harina de maíz, maní o pasta de maní, el resultado es igual o menor que 20 µg/kg de aflatoxinas totales, se aceptará el lote. Si el resultado del análisis es superior a 20 µg/kg de aflatoxinas totales, se rechazará el lote.

**6.2.** Si en el análisis de la primera submuestra de leche, el resultado es igual o menor que 0,5 µg/L de aflatoxina M1 para leche fluida o de 5,0 µg/kg de aflatoxina M1 para leche en polvo se aceptará el lote. Si el resultado del análisis es superior a los valores mencionados, se rechazará el lote.

**6.3.** En el caso de que el lote fuera rechazado en el primer análisis, a requerimiento de la parte interesada, el laboratorio que realizó el primer análisis, efectuará el análisis a la segunda submuestra, en presencia de los peritos técnicos indicados por las partes interesadas.

**6.4.** En caso de haber discordancia entre los resultados analíticos de la primera y de la segunda submuestra, podrá ser realizado por el mismo laboratorio, el análisis de la tercer submuestra, siendo su resultado inapelable.

**6.5.** En el análisis de la segunda y tercera submuestra se adoptarán los mismos criterios de aceptación o rechazo de lote establecidos en los numerales 6.1 y 6.2 de esta Resolución.

## Decreto N° 215/006

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/07/2006.

Montevideo, 3 de julio de 2006.

**VISTO:** de conformidad a lo dispuesto por el numeral 13.1.26 del decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994, la carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado;

**RESULTANDO:** I) se han constatado diferentes incumplimientos en algunos comercios de carnicería que incluyen en la elaboración de carne picada, subproductos y menudencias no aptos para el consumo humano, sangre, colorantes y abundancia de materia grasa que comprometen seriamente las condiciones higiénico-sanitarias y la calidad del producto;

II) ante la necesidad de modificar la normativa vigente a raíz de los altos volúmenes de venta de la carne picada y a efectos de dar cumplimiento al cometido de asesoramiento al Poder Ejecutivo previsto en el artículo 3º, literal C) del decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, el Instituto Nacional de Carnes constituyó un Grupo de Trabajo que recabó la opinión de las distintas instituciones gremiales involucradas;

**CONSIDERANDO:** que constituyendo la carne picada un producto de consumo popular cuya inocuidad depende del manejo higiénico-sanitario que realice el elaborador, se entiende conveniente reglamentar su composición y elaboración, que asegure, asimismo, al consumidor un valor proteico mínimo homogéneo;

**ATENCIÓN:** a lo dispuesto por el decreto-ley N° 14.810, de 11 de agosto de 1978, decreto-ley N° 14.855, de 15 de diciembre de 1978, decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, decreto N° 189/979, de 28 de marzo de 1979, decreto N° 110/995, de 24 de febrero de 1995 y demás disposiciones concordantes y complementarias,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Derógase respecto de la carne picada que se elabore en comercios de carnicería, el numeral 13.1.26, Sección 1, Capítulo 13 del decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994 y todas las disposiciones que se opongán al presente decreto.

**Artículo 2º.-** La carne picada elaborada en comercios de carnicerías de todo el territorio nacional se ajustará a las disposiciones del presente decreto.

**Artículo 3º.-** Se entiende por carne picada, la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

**Artículo 4º.-** En la composición de la carne picada sólo podrá intervenir carne en cortes, trozos, carne chica (trimmings), carne de cabeza y carne de quijada. Queda prohibido el picado de restos orgánicos no cárnicos o menudencias.

En caso de que el comercio expendedor ofrezca para la venta carnes picadas magras o extra magras, deberá especificar el porcentaje de grasa total que contiene.

**Artículo 5º.-** A efectos de garantizar una composición uniforme de la carne bovina picada y mantener inalterada su característica de frescura e inocuidad, se fijan los siguientes parámetros físico-químicos:

Grasa Total:	igual o menor de 20%
Proteínas:	igual o mayor de 18%
Cenizas:	igual o menor de 1,1%
PH:	menor de 6,3

NBVT (nitrógeno básico volátil total) menor de 25 mg. por cada 100 gramos.

**Artículo 6º.-** La carne bovina picada en comercios de carnicería, se ajustará a los siguientes parámetros microbiológicos:

UFC:	igual o menor a 10 <sup>7</sup> por gramo.
Estafilococo Coagulasa Positivo:	igual o menor a 10 <sup>2</sup> por gramo.
Clostridium Sulfito Reductores:	igual o menor a 10 <sup>2</sup> por gramo.



**Apéndice Normativo**

Salmonella: Ausente en 25 gramos.  
 E. Coli: igual o menor a 5 por 10<sup>2</sup> por gramo.  
 E. Coli 0157/H7: Ausente

**Artículo 7º.-** Desde la elaboración de la carne picada hasta su venta al público deberán extremarse las medidas de higiene, debiendo desmontarse y limpiarse la máquina de picar carne al menos una vez al día o después de cada utilización mayor de 50 kgs., o tantas veces como sea necesario, a los efectos de asegurar la calidad higiénica del producto. Queda prohibida la utilización de émbolos de madera u otros materiales contaminantes.

La carne picada elaborada se conservará en recipientes de acero inoxidable, respetando la cadena de frío. La manipulación del producto se hará con auxilio de cucharas de material inoxidable, con guantes apropiados o con bolsas de polietileno utilizadas a modo de guante.

El stock a ser mantenido en vitrinas y cámaras no deberá superar el volumen necesario para cubrir la venta durante media jornada diaria.

Queda prohibida la tenencia y expendio de carne que haya sido tratada con colorantes o agentes antimicrobianos, cualquiera sea su estado físico.

**Artículo 8º.-** Para la elaboración de la carne picada se utilizará carne autorizada para el abasto, que mantenga inalteradas sus características de frescura.

**Artículo 9º.-** El Instituto Nacional de Carnes a efectos del control del cumplimiento de lo dispuesto en el presente decreto, podrá extraer muestras de carne para su análisis, en todo el territorio nacional, sin perjuicio de las facultades de control que correspondan a otros organismos nacionales o departamentales, conforme a su respectivo marco legal.

**Artículo 10.-** Comuníquese, etc.  
 TABARE VAZQUEZ - JOSE MUJICA - DANILO ASTORI - JORGE LEPRA - MARIA JULIA MUÑOZ.

**Decreto Nº 34/007**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/02/2007.**

Montevideo, 29 de enero de 2007.

**VISTO:** lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo Nº 117/006 de 21 de abril de 2006;

**RESULTANDO:** I) que por el artículo 4º del mencionado Decreto se incorporó y declaró aplicable en el derecho interno la Resolución de MERCOSUR «GMC» Nº 44/003;

II) que conforme el artículo 3º de la referida Resolución del Mercado Común del MERCOSUR, se estableció que la declaración de nutrientes en la rotulación nutricional de los productos pre-envasados será de carácter obligatorio a partir del día 1º de agosto del año 2006;

**CONSIDERANDO:** I) que la «Cámara Industrial de Alimentos» solicitó al Ministerio de Salud Pública, un plazo de prórroga para la entrada en vigencia de la inclusión de la declaración de nutrientes en el rotulado de los alimentos pre-envasados;

II) que dicha solicitud de prórroga se encuentra fundamentada en el agotamiento de existencia de rotulados y/o etiquetas, previamente autorizadas;

III) que lo peticionado cuenta con la conformidad de la Dirección de la División Productos de Salud y con el aval de la Dirección General de la Salud, del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto, a lo establecido por la Ley Nº 16.712 de 1º de setiembre de 1995 y a lo previsto en la Ley 9.202 «Orgánica de Salud Pública» de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Prorrógase por un plazo de 180 días la entrada en vigencia de la obligación de incluir en el etiquetado y/o rotulado de alimentos pre-envasados, la declaración de nutrientes que los mismos contienen, previsto por el artículo 2º de la Resolución Nº 44/003 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

**Artículo 2º.-** Establécese que el plazo de prórroga es concedido en virtud de lo peticionado por la «Cámara Industrial de Alimentos» y tiene como fundamento exclusivo el agotamiento de etiquetas y/o rotulados a estamparse en los productos alimentarios pre-envasados.

**Artículo 3º.-** Dispónese la entrada en vigencia del presente Decreto a partir del 1º de agosto de 2006.

**Artículo 4º.-** Comuníquese. Publíquese.  
 TABARE VAZQUEZ - MIGUEL FERNANDEZ GALEANO - REINALDO GARGANO - DANILO ASTORI - JORGE LEPRA - ERNESTO AGAZZI.

**Decreto Nº 160/007**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 8/05/2007.**

Montevideo, 2 de mayo de 2007.

**VISTO:** que es necesaria la actualización del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/94 de 5 de julio de 1994 y actualizaciones) para ir adecuándolo a los avances científicos y tecnológicos;

**CONSIDERANDO:** I) que se han realizado avances en cuanto al uso y tipo de aditivos a utilizar en la elaboración de alimentos;

II) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

**ATENCIÓN:** a lo establecido en la Ley Nº 9.202 "Orgánica de Salud Pública" de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Inclúyase en el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/94 de 5 de julio de 1994) en la Tabla de Colorantes del Anexo II del Capítulo 19 correspondientes a Alimentos Azucarados:

Rojo Allura, INS Nº 129 para su uso en Dulces de corte, Mermeladas, Jaleas, Pastas o Puré, con un límite máximo de agregado en los alimentos terminados de 200 mg/kg.

**Artículo 2º.-** Si se utiliza en combinación con otros colorantes sintéticos autorizados la suma de cantidades agregadas no debe superar el límite establecido en el Artículo 1 y las especificaciones del Colorante Allura INS 129 deben ser las establecidas en el Codex Alimentarius, JEFCA.

**Artículo 3º.-** Comuníquese. Publíquese.  
 RODOLFO NIN NOVÓA - MARIA JULIA MUÑOZ - DANILO ASTORI - JORGE LEPRA - JOSE MUJICA.

**Decreto Nº 273/007**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 8/08/2007.**

Montevideo, 31 de julio de 2007.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que se ha solicitado la modificación del Capítulo 17, Sección 2 -Aceites- del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que se han realizado avances respecto a la clasificación de distintos tipos de aceites, dentro de los cuales se encuentran el Aceite de Salvado de Arroz (Aceite de Arroz), el Aceite de Girasol de alto contenido de ácido oleico y el Aceite de Colza de bajo contenido de ácido erúico (Aceite de Canola);



- II) que las Normas del Codex Alimentarius:
  - a) Codex Stan 19 para Grasas y Aceites Comestibles no regulados por Normas Individuales (Rev-2-1999);
  - b) Codex Stan 210 para Aceites Vegetales Especificados (Enmendado 2003-2005) y;
  - c) El anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados (Aceite de salvado de arroz) Paso 3 del procedimiento para la 19ª Reunión del Comité del Codex sobre grasas y aceites;
- III) Las Normas UNIT:
  - a) 1016:98 "Aceites comestibles de Origen Vegetal" y;
  - b) 1034:98 "Aceite de Salvado de Arroz comestible" como referencia de las características nacionales y regionales de composición del arroz;
- IV) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

**ATENCIÓN:** a lo establecido en la Ley Orgánica de Salud Pública No. 9.202 de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórese al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994), los Artículos 17.2.17, 17.2.18 y 17.2.19 en la Sección 2º del Capítulo 17 -Aceites y Grasas- los cuales quedarán redactados de la siguiente manera:

**17.2.17** Aceite de Salvado de Arroz o Aceite de Arroz es el que se obtiene a partir del Salvado de Arroz (*Oryza sativa* L.) estabilizado y su composición en ácidos grasos y características físicas y químicas responden a las tablas siguientes:

Características físicas y químicas:

<b>Densidad relativa (25oC/25oC)</b>	0,916-0,921
<b>Índice de refracción (40oC)</b>	1,465-1,468
<b>Índice de saponificación</b>	181-189
<b>Índice de yodo (Wijs)</b>	99-108
<b>Materia insaponificable, g/kg</b>	Máximo 50

Composición de ácidos grasos:

<b>Acido graso</b>	<b>G/100g</b>
C 14:0	No mayor a 0,7
C 16:0	16-28
C 16:1	No mayor a 0,5
C 18:0	1,0 - 4,0
C 18:1	40,0 - 48,0
C 18:2	16,0 - 37,0
C 18:3	0,2 - 1,5
C 20:0	0,5 - 0,8
C 20:1	0,3 - 0,8
C 22:0	0,1 - 0,5
C 22:1	No mayor a 0,2
C 24:0	No mayor a 0,5

**17.2.18** Se reconocen como aceites de Girasol a los siguientes tipos además del establecido en el Artículo 17.2.14:

- Aceite de Girasol de alto contenido de Acido Oleico, que deberá contener no menos de 75 por ciento de Acido Oleico como porcentaje del contenido total de ácidos grasos;
- Aceite de Girasol de contenido medio de Acido Oleico; Cuya composición en ácidos grasos y características físicas y químicas deberán responder a la norma "Codex Stan 210 para Aceites Vegetales Especificados (Enmendado 2003-2005)" y sus posteriores modificaciones.

**17.2.19** Se reconoce como aceite de Colza además del establecido en el Artículo 17.2.14, al aceite de Semillas de Colza de bajo contenido de ácido erúxico (**Aceite de Canola**) el que se obtiene de variedades de semillas oleaginosas de bajo contenido de ácido erúxico de las especies

*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L y *Brassica juncea* L. El aceite de Colza de bajo contenido de ácido erúxico no deberá contener más del 2 por ciento de ácido erúxico como porcentaje del contenido total de ácidos grasos y su **índice de Crismer** deberá situarse en el rango de 67-70. Su composición en ácidos grasos y características físicas y químicas deberán responder a la norma "Codex Stan 210 para Aceites Vegetales Especificados (Enmendado 2003-2005)" y sus posteriores modificaciones.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ.**

**Decreto N° 475/007**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 14/12/2007.**

Montevideo, 3 de Diciembre de 2007

**VISTO:** la resolución No. 38/05 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** I) que por la misma se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de la Indicación de Contenido Neto de Helados Premedidos";

**CONSIDERANDO:** I) lo dispuesto en el artículo 38º del Protocolo Adicional de Ouro Preto - aprobado por la Ley No. 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

III) que la Dirección General de la Salud y las Divisiones Productos de Salud y Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el art. 1º y siguientes de la Ley 9.202 Orgánica de Salud Pública de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la resolución No. 38/05 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE LA INDICACION DE CONTENIDO NETO DE HELADOS PREMEDIADOS**", que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2º.-** El presente Decreto registrá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 3º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - REINALDO GARGANO - JORGE LEPRA.**

**MERCOSUR/GMC/RES N° 38/05**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE LA INDICACION DE CONTENIDO NETO DE HELADOS PREMEDIADOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 19/92, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario unificar las unidades de medida en que se comercializan los helados en el ámbito del MERCOSUR con el fin de facilitar las transacciones entre los Estados Partes.

**Apéndice Normativo**

Que tal unificación es conveniente a fin de facilitar la decisión de compra por parte de los consumidores en función de los hábitos y costumbres, y también, un mejor control de la cantidad adquirida.

Que se debe evitar que los consumidores sean inducidos a confusión respecto de la cantidad adquirida por la posible dispersión de unidades en que se comercializa este producto.

Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de la Indicación de Contenido neto de Helados Premedidos".

Art. 2 - Los helados que se comercialicen como premedidos deberán indicar el contenido neto en unidades de masa.

Art. 3 - Adicionalmente, podrán indicar el contenido neto en unidades de volumen, con caracteres de igual o inferior destaque y tamaño que los de la indicación en unidades de masa.

Art. 4 - La presentación de la indicación cuantitativa a que hace referencia el Art. 1 de la presente, deberá cumplir con la normativa vigente en el MERCOSUR.

Art. 5 - Para el control del contenido neto indicado en los envases de helados comercializados como productos premedidos, se aplicarán los criterios de muestreo y tolerancias establecidos por las Resoluciones GMC correspondientes.

Art. 6 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

- Argentina: Ministerio de Economía y Producción - (MEP)  
Secretaría de Coordinación Técnica.
- Brasil: Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO).
- Paraguay: Instituto Nacional de Tecnología y Normalización - (INTN).
- Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería - (MIEM)

Art. 7 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 8 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 19/IV/2006.

**LX GMC - Montevideo, 19/X/05**

**Decreto N° 500/007**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/12/2007.**

Montevideo, 17 de diciembre de 2007.

**VISTO:** el Decreto No. 56/997 de 25 de febrero de 1997;

**CONSIDERANDO:** I) que el Departamento de Alimentos y Otros del Ministerio de Salud Pública eleva propuesta de inclusión en el mismo, de la Sección 7 Conservas Vegetales Acidificadas al Capítulo 20 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 julio de 1994 - Frutas, Hortalizas y Derivados;

II) que es necesario mejorar la calidad de los alimentos que llegan al consumidor;

III) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

**ATENTO:** a lo establecido en la Ley N° 9.202 "Orgánica de Salud Pública" de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórese al Decreto No. 56/997 de 25 de febrero de 1997 de la Sección 7 Conservas Vegetales Acidificadas al Capítulo 20 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994 - Frutas, Hortalizas y Derivados- quedando redactada de la siguiente forma:

**SECCION 7  
CONSERVAS VEGETALES ACIDIFICADAS**

- 20.7.1. Se definen como Conservas Vegetales Acidificadas a aquellos vegetales limpios y sanos que se conservan en ácidos comestibles.
- 20.7.2. En la elaboración de estos productos se aplicará un proceso térmico de pasteurización. Se elaborarán, procesarán y envasarán con un pH en equilibrio del producto preparado menor a 4,6. La producción se hará de acuerdo a un proceso establecido, validado y controlado, de forma de mantener el alimento inocuo hasta su consumo final.
- 20.7.3. Debiéndose verificar que el valor de pH establecido por el fabricante para el producto preparado (siempre menor a 4,6) se mantenga después del envasado hasta el consumo final del alimento.  
Los instrumentos de medida utilizados tanto en el proceso de elaboración como en el control del producto final deben mantenerse calibrados y su precisión debe ser suficiente para cumplir con lo establecido en el presente artículo.
- 20.7.4. Los ácidos utilizados deberán cumplir con las especificaciones establecidas en JECFA - Codex Alimentarius.
- 20.7.5. La denominación que aparecerá en el rotulado será: "Nombre del vegetal" acidificado.

**Artículo 2º.-** Comuníquese. Publíquese.  
**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - MARIO BERGARA - JORGE LEPRA - JOSE MUJICA.**

**Decreto N° 65/008**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 19/02/2008.**

Montevideo, 11 de febrero de 2008.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo No. 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que el Artículo 1º del Decreto N° 351/999 de 9 de noviembre de 1999, por el cual se modifica el Capítulo 27 -Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía- del citado Reglamento Bromatológico, establece que las bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía deben ajustarse a las normas UNIT;

**CONSIDERANDO:** I) que dichas normas son:

- a) 929:2005 "Bebidas alcohólicas espirituosas - Definiciones, clasificación y características generales".
- b) 930:1998 "Bebidas alcohólicas espirituosas - Materias primas para su elaboración- Requisitos".
- c) 931:2006 "Bebidas alcohólicas espirituosas. Simples - Definiciones y requisitos".
- d) 932:1998 "Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas secas- Definiciones y requisitos".
- e) 979:1997 "Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas - Licores".
- f) 980:1997 "Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas - Bebidas alcohólicas mixtas".
- g) 981:1995 "Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas - Aperitivos".

II) que se ha dado cumplimiento al Artículo 27.2 del Decreto N° 351/999 de 9 de noviembre de 1999, por lo que corresponde su derogación;

III) la División Jurídico Notarial, la Dirección General de la Salud y el Departamento de Alimentos y Otros del Ministerio de Salud Pública no formulan objeciones;

**ATENTO:** a lo expuesto y a lo establecido en la Ley Orgánica de Salud Pública No. 9.202 de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el Artículo 27.1 del Decreto del Poder Ejecutivo N° 351/999 de 9 de noviembre de 1999, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 27.1.- La composición de las bebidas alcohólicas destiladas deberá ajustarse a lo previsto en las siguientes normas UNIT y sus posteriores modificaciones, para cada tipo de productos".

Norma UNIT	Tipo de Producto
929:2005	Bebidas alcohólicas espirituosas - Definiciones, clasificación y características generales.
930:1998	Bebidas alcohólicas espirituosas - Materias primas para su elaboración - Requisitos.
931:2006	Bebidas alcohólicas espirituosas. Simples - Definiciones y requisitos.
932:1998	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas secas - Definiciones y requisitos.
979:1997	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas - Licores.
980:1997	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas - Bebidas alcohólicas mixtas.
981:1995	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas - Aperitivos.

**Artículo 2º.-** Derógase el Artículo 27.2 del Decreto del Poder Ejecutivo N° 351/999 de 9 de noviembre de 1999.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - DANILO ASTORI - JORGE LEPRA - ERNESTO AGAZZI.**

**Decreto N° 66/008**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 21/02/2008.**

Montevideo, 11 de febrero de 2008.

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**RESULTANDO:** que se ha solicitado la modificación del capítulo 17, sección 2 - Aceites - del citado Reglamento.

**CONSIDERANDO:** I) que es necesaria la actualización de los parámetros de genuinidad del aceite de oliva, tal como figura en el Reglamento Bromatológico Nacional;

II) que existen distintas clasificaciones según parámetros fisicoquímicos para los aceites de oliva virgen y por lo tanto es necesaria su diferenciación;

III) la Norma del Codex Alimentarius "Cidex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2 - 2003)";

IV) la Norma UNIT 1037.99 "Aceites de oliva y de orujo de aceituna

comestibles" como referencia de las características de composición de aceite de oliva regional e internacional;

V) que habiéndose consultado a la industria aceitera del país da su conformidad para la actualización de la normativa sobre alimentos permitiendo un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países.

**ATENTO:** a lo establecido en la Ley N° 9.202 Orgánica de Salud Pública, de 12 de enero de 1934.

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifíquese al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994), los artículos 17.2.3, 17.2.12 incisos c) y g) y 17.2.15, de la Sección 2 del Capítulo 17 - Alimentos grasos -, los cuales quedarán redactados de la siguiente forma:

**17.2.3** Aceite Virgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica o por extracción con solventes autorizados, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación. Exceptúanse los aceites de oliva por presentar características particulares en su proceso de elaboración.

**17.2.12 c)** los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq (miliequivalentes) o en el caso de los aceites de oliva, aquellos que superen los siguientes valores:

Aceites de oliva vírgenes	máx. 20 meq
Aceite de oliva refinado	máx. 5 meq
Aceite de oliva	máx. 15 meq

g) los que contengan más de 0.2% de sustancias volátiles a 105° C, salvo en el aceite de oliva que se registrará por los siguientes parámetros:

Aceites de oliva vírgenes	máx. 0,2%
Aceite de oliva refinado	máx. 0,1%
Aceite de oliva	máx. 0,1%

**17.2.15** Aceite de oliva es que se obtiene a partir del fruto del olivo (*Olea europaea* L.). Se reconocen los siguientes tipos de aceites de oliva.

**Aceite de Oliva Virgen**, es el obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros medios físicos, con exclusión de los obtenidos por extracción por disolventes, en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se lo clasifica en los siguientes tipos:

- Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima es de 0,8% expresada en ácido oleico.
- Aceite de oliva virgen: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima expresada en ácido oleico es de 2%.
- Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima expresada en ácido oleico es de 3,3%.

**Aceite de Oliva Refinado**, es el obtenido a partir del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinación que no provoquen alteración de la estructura glicerídica inicial. La acidez, expresada en ácido oleico, no deberá ser mayor a 0,3%.

**Aceite de Oliva**, es el constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez, expresada en ácido oleico no es superior a 1%.

Sus características de calidad (composición en ácidos grasos, esteroides, ceras, absorbancia a 270 nm, entre otros), composición (contenido en ácidos graso saturados en posición 2 en los triglicéridos) y características físicas-químicas, deberán responder a la norma "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2-2003)" y sus posteriores modificaciones.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese, etc.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - DANILO ASTORI - MARTIN PONCE DE LEON - JOSE MUJICA.**

**Decreto N° 188/008**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 8/04/2008.

Montevideo, 31 de marzo de 2008.

**VISTO:** lo dispuesto por el Decreto N° 308/001 de 2 de agosto de 2001;

**RESULTANDO:** que por el mencionado Decreto se incorpora al Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, la Sección 4 "Otras Bebidas Alcohólicas Fermentadas";

**CONSIDERANDO:** I) que la División Productos de Salud y Tecnología Médica y el Departamento de Alimentos y otros, del Ministerio de Salud Pública, elevan propuestas de inclusión en el mismo, de la Sección 4 del Capítulo 26, la Bebida Fermentada de miel (hidromiel);

II) que se han realizado avances en la clasificación de nuevas bebidas alcohólicas;

III) que normas internacionales de reconocido prestigio de acuerdo a lo establecido por el artículo 3° del texto resolutivo del mencionado Decreto N° 315/994, definen y/o categorizan a la hidromiel;

IV) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

V) que la Dirección General de la Salud, las Divisiones Productos de Salud y Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el Artículo 19° de la Ley N° 9.202 "Orgánica de Salud Pública" de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Incorporáranse al Decreto N° 308/001 de 2 de agosto de 2001 Sección 4: otras Bebidas Alcohólicas Fermentadas, los Artículos 26.4.7, 26.4.8, 26.4.9, 26.4.10, 26.4.11, 26.4.12, 26.4.13 y 26.4.14 los que quedarán redactados de la siguiente manera:

**Definiciones para hidromiel**

**Artículo 26.4.7.** Hidromiel, hidromel o aguamiel es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica de miel diluida en agua potable.

**Artículo 26.4.8.** Con la denominación de Hidromiel compuesto o Hidromiel de frutas, se entiende el producto obtenido por la fermentación alcohólica de miel, agua potable y lúpulo, adicionado de zumos de frutas (Hidromiel de fruta).

Quando se adicionen aromas sintéticos se las denominará Hidromiel con sabor a:

**Artículo 26.4.9.** Se admiten los calificativos de seco, dulce, espumoso y gasificado a los que contengan una cantidad variable de azúcar (seco y dulce), y por su propia efervescencia (espumoso) o suministrada artificialmente (gasificado). Se denominarán según las definiciones anteriores y a continuación figurarán el o los calificativo/s antes mencionados.

**Artículo 26.4.10.** La hidromiel deberá cumplir con las características y composición que se indican a continuación:

- a. graduación alcohólica de 4 a 14% en volumen, a veinte grados Celsius;
- b. la acidez volátil no debe ser superior a 2,5% expresados en ácido acético.

**Artículo 26.4.11.** En la fabricación de hidromieles se consideran operaciones permitidas:

- a. empleo de levaduras seleccionadas;
- b. incorporación de anhídrido carbónico bromatológicamente apto, en el caso de que el gasificado sea realizado de forma artificial;
- c. clarificación con albúminas, gelatina alimenticia, caseína pura, cola de pescado, caolín, además de taninos en las cantidades requeridas por los agentes de clarificación;

- d. adición de ácido cítrico, láctico o tartárico hasta la dosis máxima total de 2500 mg/kg y la de bitartrato de potasio hasta la dosis máxima de 250 mg/kg;
- e. adición de fosfato de amonio cristalizado puro y de fosfato bicálcico puro, en dosis mínimas necesarias.

**Artículo 26.4.12.** Se consideran hidromieles ineptos para el consumo:

- a. los preparados con mieles no aptas según el Capítulo 19, Sección 2 del Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y modificatorias;
- b. los hidromieles que presenten caracteres anormales o se hallen alterados;
- c. los elaborados con soluciones de sacarosa o dextrosa o con otros productos azucarados autorizados.

**Artículo 26.4.13.** En la rotulación de este producto deberá consignarse la graduación alcohólica.

**Artículo 26.4.14.** Se admite en la hidromiel el uso de los siguientes aditivos con la función conservador:

N° INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (mg/kg o mg/L)
220	Azufre dióxido, Anhídrido sulfuroso	150
221	Sodio, sulfito de	150 como SO2
222	Sodio, bisulfito de Sulfito ácido de	150 como SO2
223	Sodio, metabisulfito de	150 como SO2
224	Potasio, metabisulfito de	150 como SO2
225	Potasio, sulfito de	150 como SO2
227	Calcio, bisulfito de	150 como SO2
228	Potasio, bisulfito de	150 como SO2

Quando se utilice más de uno de estos aditivos la suma total de sus concentraciones no debe ser superior al límite máximo establecido para ninguno de ellos de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 3.5.2 del mencionado Reglamento Bromatológico.

**Artículo 2°.-** Incorporáranse a la lista de Aditivos para Bebidas Alcohólicas Fermentadas del Capítulo 26 y a la Lista Positiva de Aditivos Anexo 11 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994), los ítems autorizados para la bebida alcohólica fermentada de miel (hidromiel).

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese, etc.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - DANILO ASTORI - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**

**Decreto N° 240/008**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 20/05/2008.

Montevideo, 12 de mayo de 2008.

**VISTO:** la Resolución N° 30/07 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que por la misma se aprobó el "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ENVASES DE POLIETILENTEREFALATO (PET) POST CONSUMO RECICLADO GRADO ALIMENTARIO (PET-PCR GRADO ALIMENTARIO) DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS";

**CONSIDERANDO:** I) lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley N° 16.712, de 1° de setiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del MERCOSUR previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la



República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional el reglamento individualizado en el VISTO;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto, lo dispuesto en las normas citadas y lo dictaminado por la Dirección Nacional de Industrias y la Asesoría Jurídica del Ministerio de Industria, Energía y Minería;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase el "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ENVASES DE POLIETILENTEREFTALATO (PET) POST CONSUMO RECICLADO GRADO ALIMENTARIO (PET-PCR GRADO ALIMENTARIO) DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS", que se anexa al presente decreto y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2º.-** El referido reglamento entrará en vigencia a partir de la publicación del presente decreto.

**Artículo 3º.-** Publíquese y comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del Mercosur.

TABARE VAZQUEZ - GERARDO GADEA - GONZALO FERNANDEZ - DANILO ASTORI - MARIA JULIA MUÑOZ.

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ENVASES DE POLIETILENTEREFTALATO (PET) POST CONSUMO RECICLADO GRADO ALIMENTARIO (PET-PCR GRADO ALIMENTARIO) DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1. ALCANCE**

**1.1. Objetivo.**

Establecer los requisitos generales y los criterios de evaluación, aprobación/autorización y registro de envases de PET elaborados con proporciones variables de PET virgen (grado alimentario) y de PET postconsumo reciclado descontaminado (grado alimentario), destinados a estar en contacto con alimentos.

**1.2. Ambito de aplicación.**

El presente Reglamento se aplica a los productos finales (envases de PET-PCR grado alimentario), artículos precursores de los mismos y materia prima (PET-PCR grado alimentario).

**2. DEFINICIONES**

A los efectos de este Reglamento se considera:

**2.1. PET de descarte industrial:** es el material de desecho proveniente de envases o artículos precursores de los mismos, ambos de grado alimentario, generado en el establecimiento industrial que elabora envases, artículos precursores y/o alimentos, y que no se recupera a partir de los residuos sólidos domiciliarios. No incluye el "scrap".

**2.2. "Scrap" (Descarte de proceso):** PET de grado alimentario que no está contaminado ni degradado, que se puede reprocesar con la misma tecnología de transformación que lo originó, y que puede ser utilizado para la fabricación de envases y materiales destinados a estar en contacto con alimentos.

**2.3. PET postconsumo:** es el material proveniente de envases o artículos precursores usados, ambos de grado alimentario, y que se obtiene a partir de los residuos sólidos a los efectos de aplicar las tecnologías de descontaminación.

**2.4. Procedimiento de validación normalizado ("challenge test" o equivalente):** protocolo de análisis destinado a evaluar la eficiencia de eliminación de contaminantes modelo de la tecnología de reciclado físico y/o químico con que se procesa el PET postconsumo y/o de descarte industrial. El mismo está establecido o reconocido por la Food and Drug Administration (FDA) de USA, la European Food Safety Authority (EFSA), la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores

(Directorate General of Health and Consumer Protection) de la Comisión Europea, las Autoridades Sanitarias Competentes de Estados Miembros de la Unión Europea, o la que en el futuro se consensúe en el ámbito del MERCOSUR.

**2.5. Contaminantes modelo ("surrogates"):** sustancias utilizadas en los ensayos de validación ("challenge test" o equivalente) de las tecnologías de reciclado físico y/o químico, para evaluar su eficiencia de descontaminación, y que son representativas de los potenciales contaminantes presentes en el PET postconsumo y/o de descarte industrial.

**2.6. Autorizaciones especiales de uso:** son las Cartas de no Objeción ("no objection letter" ó "NOL") al uso de PET-PCR grado alimentario, o las Aprobaciones o Decisiones referentes a su uso, emitidas por la Food and Drug Administration (FDA) de USA, la European Food Safety Authority (EFSA), la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores (Directorate General of Health and Consumer Protection) de la Comisión Europea, las Autoridades Sanitarias Competentes de Estados Miembros de la Unión Europea, o la que en el futuro se consensúe en el ámbito del MERCOSUR.

**2.7. PET-PCR grado alimentario (PET postconsumo reciclado descontaminado de grado alimentario):**

- \* es el material proveniente de una fuente de PET postconsumo y/o de descarte industrial;
- \* obtenido por medio de una tecnología de reciclado físico y/o químico con alta eficiencia de descontaminación, que ha sido demostrada sometiéndola a un procedimiento de validación normalizado ("challenge test" o equivalente), y que por ende, cuenta con autorizaciones especiales de uso, validadas por la Autoridad Nacional Competente;
- \* y que puede ser utilizado en la elaboración de envases en contacto directo con los alimentos.

**2.8. Envases de PET-PCR grado alimentario:** envases fabricados con proporciones variables de PET virgen y de PET-PCR grado alimentario, destinados a estar en contacto con alimentos.

**2.9. Artículos precursores de envases de PET-PCR grado alimentario:** materiales semielaborados o intermedios (películas, láminas y preformas), fabricados con proporciones variables de PET virgen y de PET-PCR grado alimentario, a partir de los cuales se elaboran envases destinados a estar en contacto con alimentos.

**2.10. Grado alimentario:** características propias de la composición de los materiales plásticos vírgenes que determina su aptitud sanitaria conforme a la Reglamentación MERCOSUR correspondiente. En el caso de los materiales reciclados implica además, la remoción de sustancias contaminantes potencialmente presentes en los mismos, obtenida por la aplicación de los procesos de descontaminación de las tecnologías de reciclado físico y/o químico validadas, a niveles tales que su uso no implica un riesgo sanitario para el consumidor, ni modifican la calidad sensorial de los alimentos. En ambos casos estas características permiten el uso de estos materiales en contacto directo con los alimentos.

**2.11. Materia Prima:** material destinado a la producción de PET-PCR, comprendiendo PET de descarte industrial y PET postconsumo, todos de grado alimentario.

**3. CRITERIOS BASICOS PARA LA CONFORMIDAD DE LA SEGURIDAD Y APROBACION DE ENVASES, ARTICULOS PRECURSORES Y PET-PCR GRADO ALIMENTARIO.**

**3.1.** La proporción de PET-PCR grado alimentario a usar en la elaboración de los envases de PET-PCR grado alimentario estará sujeta a las restricciones establecidas en las autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2.

**3.2.** Los envases de PET-PCR grado alimentario deben satisfacer los requisitos de aptitud sanitaria establecidos en la Reglamentación MERCOSUR sobre envases de material plástico, y deben ser compatibles con el alimento que van a contener.

En el caso de que estos envases sean retornables y/o multicapa, éstos deberán cumplir además con los requisitos establecidos para ellos en la Reglamentación MERCOSUR correspondiente.

**3.3.** Los envases, y/o los artículos precursores, de PET-PCR grado alimentario, deberán ser aprobados/autorizados y registrados ante la



## Apéndice Normativo

Autoridad Sanitaria Nacional Competente, siguiendo los procedimientos establecidos y se deberá declarar si son envases (o artículos precursores) multicapa o monocapa, de un único uso o retornables, según corresponda, conteniendo PET-PCR grado alimentario.

3.4. Los envases de PET-PCR grado alimentario no deberán ceder sustancias ajenas a la composición propia del plástico, en cantidades que impliquen un riesgo para la salud humana o una modificación de los caracteres sensoriales de los productos envasados.

El aspecto toxicológico se asegura cuando las tecnologías de reciclado físico y/o químico están debidamente validadas, y cuentan, por ende, con autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2.

Para ello en el procedimiento de validación normalizado ("challenge test" o equivalente) se debe verificar el cumplimiento del límite de concentración de contaminantes modelo en el PET-PCR grado alimentario de 220 ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) (para cada contaminante), o del límite de migración específica de contaminantes modelo de 10 ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) en envases (para cada contaminante). Estos dos límites para el caso de PET-PCR grado alimentario derivan de la concentración máxima de contaminantes admitidos en la dieta humana de 0,5 ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$  de alimento) (umbral de regulación).

El aspecto organoléptico se asegura con el programa de análisis sensorial requerido en el ítem 3.11.

3.5. En el caso de que los productores de alimentos utilicen envases, o sus artículos precursores, de PET-PCR grado alimentario, sólo deberán usar los aprobados/autorizados y registrados por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente (siguiendo los procedimientos establecidos), y destinarlos a contener sólo los alimentos especificados y sólo en las condiciones estipuladas en dicha aprobación/autorización y registro, basadas en las autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2.

3.6. Los establecimientos productores de envases, o sus artículos precursores, de PET-PCR grado alimentario, deberán estar habilitados y registrados por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente, y deberán solicitar la aprobación/autorización de dichos envases o sus artículos precursores y su registro ante la misma, siguiendo los procedimientos establecidos.

3.7. Para que un establecimiento que elabore envases o sus artículos precursores de PET-PCR grado alimentario, sea habilitado y registrado, se requerirá también que disponga de:

- \* procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre Buenas Prácticas de Manufactura que se encuentren a disposición de la Autoridad Sanitaria Nacional Competente;
- \* registros del origen y composición/caracterización del PET-PCR grado alimentario y del PET virgen, con documentación que lo acredite;
- \* equipamiento adecuado para el acondicionamiento y procesado del PET-PCR grado alimentario;
- \* procedimientos de control de proceso de elaboración de los envases o sus artículos precursores de PET-PCR grado alimentario, que permita la trazabilidad del mismo;
- \* personal para la operación de todo el equipamiento y para el control del proceso, capacitado específicamente para tal fin;
- \* un sistema de aseguramiento de la calidad que prevenga la contaminación con otras fuentes de material reciclado para aplicaciones que no sean de grado alimentario.

3.8. Los establecimientos habilitados y registrados para elaborar los envases o sus artículos precursores de PET-PCR grado alimentario, deberán utilizar para este fin, además de resina de PET virgen, sólo PET-PCR grado alimentario obtenido por medio de una tecnología de reciclado físico y/o químico aprobada/autorizada y registrada por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente y evaluada por su Laboratorio de Referencia reconocido.

3.9. Los establecimientos habilitados y registrados para elaborar los envases o sus artículos precursores de PET-PCR grado alimentario, deberán obtener el PET-PCR grado alimentario de un productor (habilitado y registrado por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente) y utilizarlo para la manufactura de envases o sus artículos precursores destinados para contener sólo los alimentos especificados y sólo en las condiciones estipuladas en la aprobación/autorización y registro por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional Competente, basadas en las autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2.

3.10. Para que un establecimiento que produzca PET-PCR grado alimentario sea habilitado y registrado por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente se requerirá que:

- \* utilice como materia prima PET postconsumo y/o de descarte industrial, ambos de grado alimentario, cuya fuente y aplicación original estén sujetas a las restricciones establecidas en las autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2 y en las especificaciones sobre las mismas de la tecnología de reciclado físico y/o químico utilizada;
- \* utilice una tecnología de reciclado físico y/o químico aprobada/autorizada y registrada en cada caso particular por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente, y evaluada por el Laboratorio de Referencia reconocido por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente, sobre la base de: la descripción detallada de la tecnología involucrada, los antecedentes internacionales de uso de la misma, los resultados del procedimiento normalizado de su validación ("challenge test" o equivalente), las autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2, y los ensayos de evaluación de aptitud sanitaria de los envases elaborados con PET-PCR grado alimentario;
- \* provea el PET-PCR grado alimentario al productor de envases o sus artículos precursores de PET-PCR grado alimentario, destinados sólo para el envasado de los alimentos especificados y sólo en las condiciones estipuladas en la aprobación/autorización y registro por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional Competente, basadas en las autorizaciones especiales de uso definidas en el ítem 2;
- \* cuente con procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre Buenas Prácticas de Manufactura que se encuentren a disposición de la Autoridad Sanitaria Nacional Competente;
- \* mantenga registros del origen y composición/caracterización de la materia prima del proceso de reciclado físico y/o químico de descontaminación, es decir, del PET post-consumo y/o de descarte industrial, ambos de grado alimentario;
- \* mantenga registros del destino y composición/caracterización del PET-PCR grado alimentario producto del proceso;
- \* cuente con procedimientos de control del proceso de obtención del PET-PCR grado alimentario que permita la trazabilidad del mismo;
- \* tenga montado un laboratorio de análisis que permita realizar los ensayos de caracterización de los contaminantes del PET post-consumo y/o de descarte industrial, ambos de grado alimentario, usado como materia prima de la tecnología de reciclado físico y/o químico, así como del PET-PCR grado alimentario obtenido, a fin de determinar su calidad y la eficiencia de la tecnología utilizada;
- \* cuente con personal para la operación de todo el equipamiento, para el control del proceso, y para desempeñarse en el laboratorio, capacitado específicamente para tal fin;
- \* disponga de un sistema de aseguramiento de la calidad que prevenga la contaminación con otras fuentes de material reciclado para aplicaciones que no sean de grado alimentario, o con material no descontaminado.

3.11. Los productores de PET-PCR grado alimentario deberán contar además con un sistema de aseguramiento de la calidad que contemple:

- \* Alcance del ensayo de validación. Un procedimiento de validación normalizado de la tecnología ("challenge test" o equivalente) es válido mientras los parámetros de proceso se mantengan constantes y el equipamiento involucrado para llevar a cabo las operaciones de descontaminación sea el correspondiente a la tecnología originalmente aprobada/autorizada y registrada. Si existen cambios, el productor de PET-PCR grado alimentario deberá comunicarlos a la Autoridad Sanitaria Nacional Competente y a su Laboratorio de Referencia, y si aquéllos comprometen la calidad del material obtenido, se deberá evaluar nuevamente la eficiencia del proceso mediante un nuevo procedimiento de validación normalizado ("challenge test" o equivalente).
- \* Programas de monitoreo analítico que aseguren la continuidad de la calidad del PET-PCR grado alimentario obtenido a lo largo del tiempo.

\* Análisis sensorial. Para asegurar que el PET-PCR grado alimentario no altere las características sensoriales de los alimentos contenidos, se deberán realizar con la frecuencia adecuada, ensayos sensoriales sobre los envases, según la Norma ISO 13302 "Sensory analysis - Methods for assessing modifications to the flavour of foodstuffs due to packaging" o equivalentes.

4. ROTULACION

En el envase final deberá quedar indicado en forma indeleble: la identificación del productor, el número de lote o codificación que permita su trazabilidad y la expresión "PET-PCR".

**Decreto N° 350/008**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/07/2008.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 21 de Julio de 2008

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que, en el Artículo 22.2.7., de la Sección 2 del Capítulo 22, Café, Té y Yerba, del citado Reglamento, se establecen las condiciones que debe cumplir el Té verde o negro;

II) que, se han promovido gestiones a efectos de modificar el mencionado Artículo;

**CONSIDERANDO:** I) que, el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, ha difundido por el término de un mes, en la página Web de dicha Secretaría de Estado, el proyecto de modificación en consulta pública, sin que se hallan efectuado sugerencias al respecto;

II) que, no existen incompatibilidades con las disposiciones legales vigentes que pudieran suponer la no genuinidad del sustento;

III) que, la actualización de la normativa sobre alimentos, permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

IV) que, la Dirección General de la Salud, su Asesoría Letrada y la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el Artículo 19° de la Ley N° 9.202 "Orgánica de Salud Pública" de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modifícase el Artículo 22.2.7. de la Sección 2, del Capítulo 22, Café, Té y Yerba, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"22.2.7. El Té verde o negro debe cumplir las siguientes condiciones:

Tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35%
Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 8%
Cenizas solubles en agua/cenizas Totales	mín. 0.5
Cenizas insolubles en HCI 10%	máx. 1%
Cafeína	mín. 1%
Extracto acuoso del té negro	mín. 24%
Extracto acuoso del té verde	mín. 28%

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca. Prohíbese la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña. Se exceptúan los té aromáticos con pétalos de flores y otras plantas aromáticas, en los cuales la cantidad presente de estos productos será la suficiente para obtener el efecto de aromatización deseado, sin alterar las características inherentes al té".

**Artículo 2°.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ** - MARIA JULIA MUÑOZ - DANILO ASTORI - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.

**Decreto N° 588/008**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 11/12/2008.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 1° de Diciembre de 2008

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que, en el Artículo 13.2.6. de la Sección 2 del Capítulo 13, del citado Reglamento, se establecen definiciones para productos cárnicos;

II) que, se ha conformado una Comisión de Trabajo compuesta por representantes del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (incluyendo un representante de la Oficina de Programación y Política Agropecuaria), el Ministerio de Industria, Energía y Minería, el Ministerio de Salud Pública, el Instituto Nacional de Carnes, el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y de la Comisión de Bromatología del Congreso Nacional de Intendentes, con el objetivo de revisar y actualizar el Capítulo del Decreto mencionado, que refiere a productos cárnicos, empezando por la Sección correspondiente a Chacinados, especialmente en lo que respecta a Jamones;

III) que, del trabajo realizado por dicha Comisión, se ha llegado a la elaboración del Proyecto de modificación propuesto;

**CONSIDERANDO:** I) que, resulta necesaria dicha actualización a efectos de ordenar la producción interna, mejorar la calidad de los alimentos y mejorar el intercambio comercial entre Países, incrementando la competitividad de nuestro País;

II) que, la propuesta mencionada presentada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

III) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido por la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - del 12 de enero de 1935;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Derógase el Artículo 13.2.6 de la Sección 2 del Capítulo 13 del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 2°.-** Sustitúyase la Sección 3 del citado Capítulo 13 mencionado en el Artículo 1° del presente Decreto, que quedará redactada en la siguiente forma:

**Sección 3  
 Chacinados  
 Definiciones para chacinados**

**13.3.1.** Chacinado. Es el alimento elaborado a base de carne y/o

sangre con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales y/o vegetales autorizados por la presente reglamentación.

- 13.3.2. Los chacinados se clasifican, de acuerdo con la tecnología aplicada en su elaboración en:
- frescos embutidos y no embutidos;
  - secos;
  - cocidos embutidos y no embutidos;
  - salazones crudas y cocidas;

**Disposiciones generales para chacinados**

- 13.3.3. Los chacinados deben tener el color, sabor, olor y aspecto propio y características de cada producto según las buenas prácticas de fabricación.
- 13.3.4. Para la elaboración de chacinados se permite el empleo de tripas o membranas tanto naturales como artificiales de acuerdo a lo establecido en los Artículos 13.1.27. y 13.1.28.
- 13.3.5. Se consideran chacinados no aptos para el consumo los que presentan:
- superficie externa pegajosa,
  - zonas flácidas o de consistencia anormal,
  - presencia o restos de plagas, microorganismos patógenos u objetos extraños,
  - características sensoriales no propias del producto.
- 13.3.6. El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto salvo en aquellos casos en que a texto expreso se establezca un porcentaje diferente. La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculada sobre el producto desgrasado será del 75%. En los mismos productos ahumados o ligeramente cocidos, la cantidad de agua permitida será del 65%.
- 13.3.7. En los chacinados donde se autoriza a texto expreso el agregado de sustancias amiláceas, se permite en el producto terminado, hasta 3% en peso en chacinados secos, hasta 5% en chacinados frescos, 10% en chacinados cocidos, y hasta 3% en salazones.
- 13.3.8. Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámara fría a una temperatura no mayor de 2°C, medida en el interior de la masa. En las mismas condiciones se conservarán tanto los chacinados frescos como cocidos.
- 13.3.9. Se admite el agregado a los chacinados, como ligantes o extensores, de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo del 2% en peso referido al producto terminado, con excepción de aquellos productos en los que esta adición se prohíbe al texto expreso.
- 13.3.10. Sin perjuicio de las definiciones establecidas en el presente Reglamento, los chacinados no contemplados deberán aprobarse (siempre que no se incurra en engaño o confusión al consumidor) por la autoridad sanitaria competente (Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca).

**Definición para chacinados frescos**

- 13.3.11. Chacinados frescos. Son chacinados preparados a base de carne y grasa cruda, picadas de las especies bovina, suina u otras autorizadas, aptas para el consumo humano, con adición de condimentos, aditivos e ingredientes aprobados en esta reglamentación.
- 13.3.12. Los chacinados frescos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido introducidos o no, en tripas naturales o artificiales.
- 13.3.13. Los chacinados frescos embutidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones y los chacinados pueden ser envasados o no. Siempre se deben presentar debidamente identificados, de acuerdo a los requisitos generales y particulares de rotulación.

**Definiciones para chacinados frescos embutidos**

- 13.3.14. Chorizo fresco. Es el embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno, o mezcla de ellas, tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido en este Reglamento. La pasta - agregada de sal, especias y condimentos - es introducida en tripas finas.

- 13.3.15. Codeguín. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, especias y vino blanco.
- 13.3.16. Longaniza parrillera. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.
- 13.3.17. Salchicha. Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y especias y embutido en tripas finas sin ataduras.

**Definiciones para chacinados frescos no embutidos**

- 13.3.18. Hamburguesas. Es el chacinado cuya materia prima es carne de especies autorizadas, con el agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados. La hamburguesa no puede tener un contenido de grasa superior al 20%.
- 13.3.19. Brochette. Es el chacinado elaborado con trozos de carne de especies autorizadas, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados.
- 13.3.20. Milanesas. Es el filet de carne vacuna rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados.
- 13.3.21. Milanesas de ... Es el filet rebozado de otras especies autorizadas. Se designa con el nombre "milanesa" seguido del nombre de la especie, por ejemplo "milanesa de pollo".
- 13.3.22. Carne picada de... tipo milanesa. Es el producto rebozado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de especies autorizadas, adicionadas de sal, especias, condimentos y agentes ligantes y aditivos autorizados en esta reglamentación. Se designa con el nombre "carne picada (o reestructurada) de ..." seguido de la especie animal empleada y la expresión "tipo milanesa" en caracteres de igual tamaño, debiendo declararse en el rótulo el porcentaje de carne empleada.
- 13.3.23. Albóndiga. Es el chacinado cuya materia prima es carne de especies autorizadas, con el agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados y moldeada en forma de esferas. No puede tener un contenido de grasa superior al 20%.

**Definiciones para chacinados secos**

- 13.3.24. Chacinados secos. Son aquellos preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas, con adición de aditivos, ingredientes autorizados en este reglamento, que han sido sometidos a un proceso de maduración y desecación. Se presentan embutidos en tripas naturales o artificiales.
- 13.3.25. Los chacinados secos reciben el siguiente proceso tecnológico: amasado, condimentado, embutido, atado. A partir de este momento pueden ser estufados, ahumados o secados, según el tipo, pero siempre se deberán presentar debidamente identificados.
- 13.3.26. Chorizo a la española o tipo español. Es el elaborado con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentado con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.
- 13.3.27. Longaniza. Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal y especias. Se introduce en tripas finas de ternera.
- 13.3.28. Longaniza a la española. Es el embutido seco con la misma preparación que el anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.
- 13.3.29. Longaniza a la napolitana. Es el embutido seco elaborado con carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.
- 13.3.30. Salame. Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda de cerdo y vacuno, adicionados de trozos uniformes de tocino y condimentos, que son madurados posteriormente. Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.
- 13.3.31. Sopresatta a la italiana. Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal y

pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

**Definiciones para chacinados cocidos**

- 13.3.32. Chacinados cocidos. Son preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, que pueden mezclarse con cuero de cerdo carnes precocidas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas para consumo humano por el organismo competente, con la adición de aditivos, ingredientes y coadyuvantes aprobados en este reglamento, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.
- 13.3.33. Los chacinados cocidos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido o no introducidos en tripas o membranas naturales o artificiales.
- 13.3.34. Los chacinados cocidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, cocido, moldeado y envasado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones. Todos los chacinados cocidos deben ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance en el centro térmico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de las proteínas cárnicas y la eliminación de microorganismos patógenos. Siempre deben presentarse debidamente identificados y rotulados.
- 13.3.35. En los chacinados cocidos se admitirá el uso de los siguientes ingredientes complementarios: almidones, harina de soja, féculas, sémolas, leche en polvo, proteínas lácteas, gelatina y proteínas de soja y azúcares siempre que el producto terminado, cumpla con los siguientes requisitos:  
Almidón máxima 10%.  
Proteína agregada máxima 2%.  
Azúcares máximo 5%.

**Definiciones para chacinados cocidos embutidos**

- 13.3.36. Morcilla. Es el embutido cocido, preparado a base de sangre de animales destinados al consumo humano, recogida durante el sacrificio efectuado en condiciones higiénicas en recipientes adecuados, desfibrada y colada, cocida en agua. Pueden ser adicionadas de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas (a la vasca, a la genovesa, berrodos, a la criolla, dulces).
- 13.3.37. Mortadela. Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida, grasa, con o sin el agregado de tocino, azúcar, sal, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para este fin.
- 13.3.38. Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena. Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa de cerdo, con el agregado de órganos de estas especies ricos en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Podrá ser adicionado de leche en polvo, sal y condimentos. Se embute en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y se somete a posterior escaldado y ahumado.
- 13.3.39. Leonesa. Es el embutido de emulsión similar al anterior, de mayor diámetro y de corte firme.
- 13.3.40. Salchichón cervecero. Es el embutido heterogéneo elaborado con una emulsión de carnes de cerdo o vacuno y grasa de cerdo o vacuno en trozos pequeños uniformes, con o sin el agregado de sal, condimentos y otros ingredientes.
- 13.3.41. Sobresada o sobresada mallorquina. Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, pimentón y especias.
- 13.3.42. Butifarra. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias y cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.
- 13.3.43. Fiambre. Es el producto obtenido a partir de recortes de carne con o sin grasa agregada, con azúcares, agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, curada y cocida. Debe denominarse "fiambre de carne de ..." o "fiambre de ..." seguido por el nombre de la especie empleada. Los fiambres podrán también elaborarse como chacinados cocidos no embutidos.

**Definiciones para chacinados cocidos no embutidos**

- 13.3.44. Lechón arrollado. Es el chacinado no embutido elaborado con

lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

- 13.3.45. Matambre arrollado. Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.
- 13.3.46. Queso de cerdo. Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.
- 13.3.47. Cima (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc.). Es el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.
- 13.3.48. Galantina. Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina. Se distingue variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.
- 13.3.49. Florentina. Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina. Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

**Definición para salazones y salazones curadas**

- 13.3.50. Salazones. Son los elaborados con trozos de carne y ejidos adiposos que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la acción del cloruro de sodio en salazón seca o húmeda. Por salazones curadas se entiende aquellas en las que el cloruro de sodio ha sido adicionado de nitrito o nitrato de sodio o potasio. Dentro de las salazones se distingue:  
1) Salazón cruda.  
2) Salazón cocida.
- 13.3.51. Las salazones y salazones curadas reciben el siguiente proceso tecnológico: desosado, salado o curado, moldeado o no, sometidas o no a secado, cocido o estufado y/o ahumado.
- 13.3.52. Bondiola. Es la salazón preparada con músculo del cuello de cerdo, curada en salmuera, condimentada y que una vez terminada la maduración se envuelve en tejido orgánico de vacuno o material plástico autorizado en este Reglamento y se ata fuertemente. Se puede presentar sin envoltura.
- 13.3.53. Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son salazones preparadas con una de las partes anatómicas señaladas.
- 13.3.54. Tasajo. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmuera y sal gruesa y desecada al aire.
- 13.3.55. Tasajo dulce. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60°C.
- 13.3.56. Charque. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecado por exposición al aire.
- 13.3.57. Jamón crudo. Es la salazón preparada con la piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada, la recuperada mecánicamente y la picada, curada, adicionada o no de condimentos autorizados y secadas. Puede ser sometido a ahumado. El producto será designado "Jamón ..." seguido de las expresiones que lo caractericen tanto en relación al tipo como al proceso tecnológico seguido.
- 13.3.58. Jamón cocido. Es la salazón preparada con la piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo



Apéndice Normativo

del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada, la recuperada mecánicamente y la picada.

El producto una vez curado, adicionado de condimentos, aditivos permitidos para salazones cocidas y demás ingredientes autorizados según la categoría a la que corresponde, se somete a tratamiento térmico suficiente para la eliminación de microorganismos patógenos. Deberá responder a los siguientes requisitos microbiológicos establecidos según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Se determinarán según métodos publicados como normas internacionales (ISO, BAM-FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

Determinación	Resultados
Coliformes totales (UFC/g)	n=5 c=2 m=100 M=1000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5 c=1 m=10 M=100
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5 c=0 m=100
Clostridium sulfito reductores (UFC/g)	n=5 c=1 m= 100 M=500
Salmonella spp (UFC/g)	n=5 Ausencia en 25 g.
Listeria monocytogenes (UFC/g)	n=5 Ausencia en 25 g.

Siendo:

n: cantidad de muestras a tomar.

M: el nivel de contaminación peligroso o inaceptable causado por practicas higiénicas deficientes. Ninguna muestra debe ser mayor a M.

m: concentración de microorganismos aceptables y factibles en el alimento sujeto a inspección.

c: la cantidad de muestras que pueden ser mayor a m y menor o igual a M.

13.3.59. El Jamón cocido deberá cumplir también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 4.7%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2.0%.

Proteínas añadidas: máximo 2%.

Almidón: máximo 3%.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

**JAMON COCIDO**

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.60. El Jamón cocido podrá denominarse Jamón cocido "extra" cuando cumpla también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 4.2%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1.5%.

No se autoriza el agregado de proteínas ni de sustancias amiláceas para este tipo.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

**JAMON COCIDO EXTRA**

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.61. Según el método de preparación de los jamones cocidos se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes se ajustarán a las especificaciones del presente Reglamento.  
Ejemplo: Jamón tipo "Bayona", jamón tipo "York", etc.

13.3.62. Paleta cruda o cocida. Es la salazón preparada con el miembro anterior del cerdo, con o sin hueso, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones. Deberá responder a los siguientes requisitos microbiológicos

establecidos según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Se determinarán según métodos publicados como normas internacionales (ISO, BAM-FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

Parámetros	Resultados
Coliformes totales(UFC/g)	n=5 c=2 m=100 M=1000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5 c=1 m=10 M=100
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5 c=0 m=100
Clostridium sulfito reductores (UFC/g)	n=5 c=1 m=100 M=500
Salmonella spp(UFC/g)	n=5 Ausencia en 25 g.
Listeria monocytogenes (UFC/g)	n=5 Ausencia en 25 g.

Siendo:

n: cantidad de muestras a tomar.

M: el nivel de contaminación peligroso o inaceptable causado por prácticas higiénicas deficientes. Ninguna muestra debe ser mayor a M.

m: concentración de microorganismos aceptables y factibles en el alimento sujeto a inspección.

c: la cantidad de muestras que pueden ser mayor a m y menor o igual a M.

13.3.63. La paleta cocida deberá cumplir también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 5%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2.0%.

Proteínas añadidas: máximo 2%.

Almidón: máximo 3%.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

**PALETA COCIDA**

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.64. La paleta cocida podrá denominarse paleta cocida "extra" cuando cumpla también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 4,5%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1.5%.

No se autoriza el agregado de proteínas ni de sustancias amiláceas para este tipo.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

**PALETA COCIDA EXTRA**

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.65. Panceta salada. Es la salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

13.3.66. Tocino salado. Es la salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada de cerdo, sometida a la acción de la sal en seco.

13.3.67. Unto salado. Es la salazón preparada con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometida a la salazón seca.

13.3.68. Lomo "Canadiense". Es la salazón preparada con el lomo del cerdo curado en salmuera y ahumado.

**Artículo 3º.-** Se otorga un plazo de 6 (seis) meses a partir de la publicación del presente Decreto, para que la Industria adecue los procesos y para permitir el agotamiento del material de empaque viejo.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARÍA JÚLIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**



**Decreto N° 589/008**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 11/12/2008.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 1° de Diciembre de 2008

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que, en el Artículo 1.3.2., de la Sección 3 del Capítulo 1, Disposiciones Generales, del citado Reglamento, se establecen las condiciones de los procedimientos alimentarios de conservación;

II) que, se han promovido gestiones por parte del Ministerio de Industria, Energía y Minería a través del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), a efectos de modificar el mencionado Artículo, y así mismo ampliar el Reglamento Bromatológico incorporando el "Capítulo 31, IRRADIACION DE ALIMENTOS";

**CONSIDERANDO:** I) que, el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, ha realizado un estudio pormenorizado en base a Directiva 1992/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea de 1999, relativa a la aproximación de las Legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes;

II) que, asimismo el citado Departamento trabajó en base a el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Tratamiento de los Alimentos Irradiados (CAC/RCP 19-1979, rev. 1-2003) y sobre la Norma General CODEX para los Alimentos Irradiados CODEX Stan 106-1983, rev. 1/2003;

III) que, las normas relativas al uso de radiaciones ionizantes para el tratamiento de alimentos deben tener en cuenta la protección de la salud humana;

IV) que, el país debe promover los avances tecnológicos que favorezca la competitividad de sus productos en el mercado internacional;

V) que, las instalaciones de irradiación deben estar sometidas a control de Organismos Oficiales competentes;

VI) que, los productos alimenticios podrán tratarse sólo en caso que haya una necesidad de higiene o tecnología fundamentada, no podrá utilizarse esta tecnología en sustitución de prácticas higiénicas o si menoscabara la calidad nutricional del alimento tratado;

VII) que, la actualización de la normativa sobre alimentos, permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

VIII) que, la Dirección General de la Salud, su Asesoría Letrada y la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, otorgan su aval para proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en el Artículo 19° de la Ley N° 9.202 "Orgánica de Salud Pública" de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modificase el Artículo 1.3.2., de la Sección 3 del Capítulo 1, Disposiciones Generales, Procedimientos alimentarios de conservación, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"1.3.2. Se autoriza el empleo de los siguientes procedimientos alimentarios de conservación:

- a) refrigeración;
- b) congelación;
- c) esterilización industrial;
- d) pasterización;

- e) desecación;
- f) deshidratación;
- g) salazón;
- h) ahumado;
- i) encurtido;
- j) filtración esterilizante;
- k) atmósfera modificada;
- l) modificación de pH;
- m) combinación de los anteriores;
- n) irradiación."

**Artículo 2°.-** Ampliase el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, incorporando el Capítulo 31, el que quedará redactado de la siguiente forma:

**CAPITULO 31**

**IRRADIACION DE ALIMENTOS**

**Sección 1**

**Disposiciones Generales**

- 31.1.1.** Aplícase la presente normativa a todas las instalaciones de irradiación de alimentos y a todos los alimentos irradiados producidos para el consumo nacional, importados o exportados. No se aplica a los alimentos expuestos a las dosis emitidas por los instrumentos de medición utilizados con fines de inspección.
- 31.1.2.** Se podrán utilizar las siguientes formas de Energía ionizante:
  - \* Rayos gamma emitidos por los radionucleidos <sup>60</sup>Co ó <sup>137</sup>Cs.
  - \* Rayos X generados en equipos que trabajan en energías de 5 MEV o inferiores.
  - \* Electrones acelerados de energías de 10 MeV o inferiores.
- 31.1.3.** Se aplicará esta tecnología entre otras situaciones a los alimentos para:
  - \* Inhibir la germinación.
  - \* Retardar la maduración.
  - \* Eliminar la infestación.
  - \* Reducir la carga microbiana.
  - \* Combatir los microorganismos patógenos.
  - \* Aumentar el período de conservación y comercialización.
  - \* Superar barreras cuarentenarias.
- 31.1.4.** La irradiación de alimentos se justifica técnicamente cuando cumpliendo las buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte, es el método más apto para asegurar la inocuidad del alimento sin afectar su valor nutricional. No debe usarse como sustituto de las Buenas Prácticas de Manufactura y de las Buenas Prácticas Agrícolas.
  - \* Los Alimentos deben mantener después del tratamiento de irradiación la misma calidad nutricional que antes del mismo.
  - \* Para la irradiación de cualquier alimento la dosis absorbida deberá ser la mínima suficiente para lograr la finalidad tecnológica. La dosis absorbida máxima recibida por los alimentos tratados con radiación ionizante no debe superar el valor de 10 kGy. Las dosis superiores a 10 kGy deben ser autorizadas en forma expresa por el Ministerio de Salud Pública. La aplicación de la irradiación ionizante como método de inhibición del crecimiento de microorganismos, eliminación de insectos, retardo de maduración o inhibición de la germinación para todo producto no incluido en el Anexo, requiere la presentación de su fundamentación como método más adecuado para su logro sin afectar el valor nutricional, el que será evaluado por una Comisión Técnica especialmente designada por el Ministerio de Salud Pública.
  - \* Toda Empresa dedicada al tratamiento de alimentos con radiación ionizante debe cumplir con las disposiciones legales establecidas en el presente Decreto.
  - \* Los materiales de empaque de los alimentos deben ser apropiados para la irradiación y adecuados para impedir la reinfestación, la recontaminación o el deterioro del producto durante su almacenamiento y transporte.

**Sección 2**

**Definiciones**

- 31.2.1.** Por Radiación ionizante se entiende la radiación capaz de producir pares de iones en materias biológicas.
- 31.2.2.** Gray (Gy): Unidad de dosis absorbida equivalente a 1 Joule por kilogramo.
- 31.2.3.** Rad: Unidad de dosis absorbida equivalente a 100 erg. por gramo. 1 Gray = 100 rad.

- 31.2.4. Dosis absorbida es la cantidad de energía, expresada en Joules absorbida por un kg. de producto sometido a tratamiento con radiación.
- 31.2.5. Dosis límite es la dosis mínima o máxima de radiación absorbida por un producto alimenticio.
- 31.2.6. Lote es la cantidad de un mismo alimento irradiado en las mismas condiciones y en la misma operación.
- 31.2.7. Alimento irradiado es cualquier alimento que haya sido sometido a tratamiento con radiación ionizante.
- 31.2.8. Dosimetría es la medición de la energía radiante absorbida.
- 31.2.9. Trazabilidad es la propiedad del resultado de una medición o de un patrón tal, que pueda relacionarse con referencias determinadas, generalmente a patrones nacionales o internacionales, por medio de una cadena ininterrumpida de comparaciones teniendo todas las incertidumbres determinadas. Como así también el registro de antecedentes y acciones aplicadas a los lotes de los alimentos tratados de forma de rastrear estas en todas sus etapas.
- 31.2.10. Por instalación de irradiación se entiende la que ha sido autorizada por la Autoridad Regulatoria Nacional en Radio Protección (de acuerdo al Artículo N° 173° de la ley N° 17.930 de 19 de diciembre de 2005).

**Sección 3**

**INSTALACIONES Y DOSIMETRIA DE IRRADIACION DE ALIMENTOS**

- 31.3.1. Las instalaciones de irradiación de alimentos deben ser diseñadas y construidas en cumplimiento de la Normativa vigente de forma tal que quede garantizada la salud, seguridad de las personas, el medio ambiente, la eficacia del procedimiento y las Buenas Prácticas de Higiene.
- 31.3.2. El tratamiento de alimentos por energía ionizantes sólo se podrá realizar en las instalaciones de irradiación que hayan obtenido previamente la autorización de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública y la Autoridad Regulatoria en Radio Protección. Quedando estas instalaciones sujetas a la vigilancia de los mismos sin perjuicio de las competencias que a otros organismos corresponda de acuerdo a la legislación vigente.
- 31.3.3. La irradiación de alimentos debe efectuarse en conformidad con el CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL TRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POR IRRADIACION DEL CODEX ALIMENTARIUS - (CAC/RCP 10- 1979, REV. 1- 2003).
- 31.3.4. Las instalaciones de irradiación de alimentos deben contar con el equipamiento necesario así como proporcionar capacitación continua al personal, debiendo estos estar autorizados por la Autoridad Regulatoria Nacional en Radioprotección. Las instalaciones deben llevar a cabo la dosimetría en forma cuantitativa a fin de asegurar:
  - \* Medición exacta y precisa de la dosis absorbida en el material de interés.
  - \* Determinación de la distribución de la dosis e interpretación de la información.
  - \* Mantenimiento de dosímetros para calibrar la respuesta de los instrumentos de medición y/o vigilancia radiológica usados habitualmente en la instalación.
  - \* Mantenimiento de documentación completa de dosimetría y empleo de listas de comprobación en todas las fases de los procedimientos de dosimetría.

**Sección 4**

**PROCEDIMIENTOS PARA CONTROL DE LOS ALIMENTOS IRRADIADOS**

- 31.4.1. Las instalaciones deben disponer de un Sistema de Garantía de Calidad.
- 31.4.2. Los alimentos que se vayan a irradiar y sus materiales de empaque deben ser de calidad adecuada y ajustarse a las respectivas normas.
- 31.4.3. Antes, durante y después de la irradiación, todos los productos deben ser manipulados conforme a Buenas Prácticas de Manufactura teniendo en cuenta las exigencias particulares del proceso.
- 31.4.4. Los productos entrantes deben mantenerse físicamente separados de los productos irradiados salientes. Cuando proceda, podrá fijarse un indicador visual de irradiación por cambio de color a fin de facilitar el control de inventarios.

- 31.4.5. La irradiación de alimentos, incluido un procedimiento dosimétrico apropiado, debe ser trazable a patrones nacionales e internacionales.

**Sección 5**

**DE LA DOCUMENTACION**

- 31.5.1. Las instalaciones de irradiación deben llevar un registro de alimentos sometidos a tratamiento con radiación.
- 31.5.2. Los registros especificados en el párrafo anterior deben establecer al menos:
  - \* Identificación del solicitante del servicio.
  - \* El número de serie del lote.
  - \* La fecha de irradiación.
  - \* El tipo y la cantidad de alimentos irradiados en el lote.
  - \* El tipo de empaque utilizado durante el tratamiento de irradiación.
  - \* Todos los controles y mediciones efectuados durante el tratamiento, en especial los relacionados con las dosis mínimas y máximas absorbidas.
  - \* Todo incidente o desviación observados durante el tratamiento de irradiación.
- 31.5.3. La instalación debe conservar los registros de los 4 últimos años de operación como mínimo.
- 31.5.4. En el caso de los alimentos irradiados, pre-empacados o no, los documentos de transporte correspondientes deben suministrar la información adecuada para identificar la instalación autorizada que ha irradiado dichos alimentos, la fecha del tratamiento y el lote.

**Sección 6**

**DEL ETIQUETADO**

- 31.6.1. La etiqueta de un alimento o ingrediente alimentario tratado con radiación ionizante debe llevar, junto a la denominación del artículo en cuestión, y sin perjuicio de los requisitos generales de rotulación para alimentos envasados, una indicación por escrito del tratamiento ("Alimento tratado con radiación ionizante" o "Alimento irradiado") y el símbolo internacional de irradiación de alimentos (en color verde) que figura a continuación.



- 31.6.2. Cuando un ingrediente que se haya irradiado constituya parte de un alimento se hará constar así en la lista de ingredientes.
- 31.6.3. Para los alimentos transportados a granel, la indicación del tratamiento por radiación ionizante deberá constar claramente en los documentos de transporte correspondientes.

**Sección 7**

**REPETICION DE LA IRRADIACION**

- 31.7.1. No se permite la repetición de irradiación de alimentos. No se consideran una repetición de irradiación en los casos siguientes:
  - \* Los alimentos irradiados que se preparan a partir de ingredientes que se han irradiado con dosis de bajo nivel, con fines diferentes de la inocuidad (por ejemplo prevención de brotes en raíces y tubérculos y con fines de cuarentena).
  - \* El alimento que se irradia contiene menos de un 5% de ingredientes irradiados.
  - \* El alimento recibe en más de una etapa, como parte de las etapas de un proceso tecnológico concreto, la dosis completa de radiación ionizante requerida para lograr el efecto deseado.

**Sección 8**

**IMPORTACION DE ALIMENTOS IRRADIADOS**

- 31.8.1. Todo alimento irradiado importado debe presentar un Certificado de la Autoridad Sanitaria de origen que la instalación donde fue realizado el tratamiento está autorizada por la autoridad competente de dicho país, como así también la certificación del tipo y cuantificación del tratamiento recibido.
- 31.8.2. Se admite la aplicación de irradiación ionizante sobre los siguientes productos con el objetivo establecido en la siguiente tabla. Los alimentos, fines o dosis máximas no contemplados en esta tabla deben contar con una autorización expresa del Ministerio de Salud Pública.

CLASE DE ALIMENTO	FINALIDAD	DOSIS MAX. (kGy)
CLASE 1 - Bulbos, raíces y tubérculos.	Inhibir la germinación durante el almacenamiento.	0.2
CLASE 2 - Frutas y hortalizas frescas (que no sean de la Clase 1).	a) Retardar la maduración	1.0
	b) Combatir la infestación por insectos.	1.0
	c) Prolongar el período de conservación.	2.5
	d) Control cuarentenario.	1.0
CLASE 3 - Cereales y sus productos de molienda, nueces, semillas oleaginosas, leguminosas, frutos frescos.	a) Combatir la infestación por insectos.	1.0
	b) Reducir la carga microbiana.	5.0
CLASE 4 - Pescado, mariscos, y productos derivados (frescos o congelados).	a) Reducir el número de ciertos microorganismos patógenos.	5.0
	b) Prolongar el período de conservación.	3.0
	c) Controlar la infección por parásitos.	2.0
CLASE 5 - Aves y su carne crudas así como productos derivados (frescos o congelados).	a) Reducir el número de ciertos microorganismos patógenos.	7.0
	b) Prolongar el período de conservación.	3.0
	c) Combatir la infección por parásitos.	2.0
CLASE 6 - Hortalizas Secas, especias, condimentos, alimentos para animales, hierbas secas.	a) Reducir el número de ciertos microorganismos patógenos.	10.0
	b) Combatir la infestación por insectos.	1.0
CLASE 7- Alimentos deshidratados de origen animal.	a) Combatir la infestación por insectos.	1.0
	b) Controlar mohos.	3.0

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.  
**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**

## Decreto N° 768/008

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 7/01/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 22 de Diciembre de 2008

**VISTO:** la Resolución N° 31/06 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que, por la misma se aprobó el documento sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03) y el Capítulo 1, Sección 4 del Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**CONSIDERANDO:** I) que, el Decreto N° 117/06, de 21 de abril de 2006, internaliza las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03 y complementa el Capítulo 1, Sección 4 del citado Decreto N° 315/994;

II) lo establecido en el Artículo 38º del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto -, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el

cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que, es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que, el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud, la División Jurídico-Notarial y la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el Artículo 1º y siguientes de la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución N° 31/06 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el documento sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", complementario del Capítulo 1, Sección 4 del Decreto N° 315/994, Reglamento Bromatológico Nacional, de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 5º del Decreto N° 117/006 de 21 de abril de 2006, que se anexa al presente Decreto y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2º.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, publíquese.

Decreto Interno N°  
 Decreto Poder Ejecutivo N°  
 Ref. N° 001-3785/2008  
**RODOLFO NIN NOVOA - MARIA JULIA MUÑOZ - GONZALO FERNANDEZ - DANIEL MARTINEZ.**

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 31/06**

**ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACION DE LAS RES. GMC N° 46/03 y N° 47/03)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98, 56/02, 26/03, 46/03 y 47/03 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que el rotulado nutricional implementado por las Resoluciones GMC N° 46/03 y 47/03 facilita al consumidor conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que la información que se brinde con el rotulado nutricional complementa las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor, debe ser lo suficientemente explícita.

Que los resultados de la experiencia de aplicación de las referidas Resoluciones hace necesario aclarar los conceptos que figuran en algunos de sus textos.

Que la presente Resolución complementaria facilitará la libre circulación de los productos, actuará en beneficio del consumidor y evitará obstáculos técnicos al comercio.

Que esta Resolución complementa las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el documento sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados (Complementación de las Resoluciones GMC N° 46/03 y N° 47/03), que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Apéndice Normativo

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente  
Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Coordinación Técnica  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes "deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VIII/2006.

LXIII GMC - Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS  
(COMPLEMENTACION DE LAS RES. GMC Nº 46/03 y Nº 47/03)

1. Con relación al ámbito de aplicación de la Res. GMC Nº 46/03 se considera que:

- El punto 6 de las excepciones, "Sal (cloruro de sodio)", incluye sal adicionada de acuerdo a los programas de salud.
- En el punto 7 de las excepciones, entiéndese por "sin agregado de otros ingredientes" la adición de ingredientes que no agregan valor nutricional significativo al producto. Los valores de nutrientes no significativos son los establecidos en el punto 3.4.3.2 de la Resolución GMC Nº 46/03.

Cuando la cantidad de nutrientes agregados obligue a declarar la información nutricional en este tipo de productos, deberá considerarse como porción: "cantidad suficiente para preparar una taza" y se utilizará como medida casera "X cucharadas de té que correspondan".

2. Rectifícase en el Anexo A de la Res. GMC Nº 46/03: "Valores de Ingesta Diaria Recomendada de Nutrientes (IDR) de Declaración Voluntaria: Vitaminas y Minerales" el valor establecido para el ácido fólico según el documento Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001:

Acido fólico- 240 microgramos (que equivalen a 400 microgramos de folato)

3. Envases individuales

a. Para la declaración de valor energético y nutrientes en las tablas del anexo B de la Res. GMC Nº 46/03 en el caso de los envases individuales, entiéndese:

- \* Por porción: "Cantidad por envase"
- \* Por medida casera: la unidad del producto: "1 barra", "1 pote", "1 sachet", "1 sobre", "x unidad (es)", entre otras.
- b. Cuando el contenido neto se encuentre entre 171 % y 200% de la porción establecida en el RTM correspondiente, se deberá declarar:
  - \* 2 (dos) porciones de referencia, o
  - \* porción de referencia de ...g o ml.

Lo dispuesto por las Resoluciones GMC Nº 46/03 y Nº 47/03, podrá opcionalmente declararse de la siguiente manera:

1) Contenido neto menor que 30% de la porción establecida

	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> ... g o ml (unidad) - porción de referencia de ... g o ml	
	Cantidad por envase	

2) Contenido neto entre 31% y 70% de la porción establecida

	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> ... g o ml (unidad) - porción de referencia de ... g o ml	
	Cantidad por envase	

3) Contenido neto entre 71% y 130% de la porción establecida

	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> Porción... g o ml (1 medida casera)	
	Cantidad por porción	

4) Contenido neto entre 131% y 170% de la porción establecida

	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> ... g o ml (unidad) - porción de referencia de ... g o ml	
	Cantidad por envase	

5) Contenido neto entre 171 % y 200% de la porción establecida

I.

	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> ... g o ml (unidad) - porción de referencia de... g o ml	
	Cantidad por envase	

II.

	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> ... g o ml (unidad) - 2 porciones de referencia	
	Cantidad por envase	

La frase "porción de referencia de... g o ml" podrá ser colocada debajo de la tabla, referenciada con un símbolo (\*, #, etc).

**Decreto Nº 4/009**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 28/01/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 2 de Enero de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 y el Decreto Nº 66/008 de 11 de febrero de 2008;

**RESULTANDO:** I) que, la División Productos de Salud y el Departamento de Alimentos y otros del Ministerio de Salud Pública solicitan la modificación del Capítulo 17, Sección 2 - Aceites - del citado Reglamento;

II) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2 - 2003)";

III) la Norma UNIT 1037:99 "Aceites de Oliva y de Orujo de Aceituna comestibles" como referencia de las características de composición de aceite de oliva regional e internacional;

**CONSIDERANDO:** I) que, resulta necesaria la actualización de los parámetros de genuinidad del aceite de oliva, tal como figura en el Reglamento Bromatológico Nacional;



II) que, existen distintas clasificaciones según parámetros fisicoquímicos para los aceites de oliva virgen y por lo tanto es necesaria su diferenciación;

III) que, habiéndose consultado a la Industria Aceitera del País, ésta da su conformidad para la actualización de la normativa sobre alimentos;

IV) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública -, de 12 de enero de 1934.

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase a la tabla que figura en el Artículo 1º del Decreto Nº 66/008 de 11 de febrero de 2008, por el cual se modifica el Artículo 17.2.12 c) del Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 -, las siguientes dos filas finales:

Aceite de orujo de oliva refinado	máx. 5 meq
Aceite de orujo de oliva	máx. 15 meq

**Artículo 2º.-** Agréguese a la tabla que figura en el Artículo 1º del Decreto Nº 66/008 de 11 de febrero de 2008, por el cual se modifica el Artículo 17.2.12 g) del Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 -, las siguientes dos filas finales:

Aceite de orujo de oliva refinado	máx. 0,1%
Aceite de orujo de oliva	máx. 0,1%

**Artículo 3º.-** Incorpórase al Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 - Reglamento Bromatológico Nacional -, el Artículo 17.2.21 en la Sección 2 del Capítulo 17, Aceites y Grasas, el que quedará redactado de la siguiente manera:

17.2.21. **Aceite de Orujo de Oliva**, es el obtenido mediante tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos del orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimiento de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.

Se reconocen los siguientes tipos de aceites de orujo de oliva:

- **Aceite de orujo de oliva refinado:** es el obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo mediante métodos de refinado que no provocan alteraciones en la estructura glicéridica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3%.

**Aceite de orujo de oliva:** es el constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, máxima de 1%.

Sus características de calidad (composición en ácidos grasos, esteroides, ceras, absorbancia a 270 nm, entre otros), composición (contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos) y características físicas - químicas, deberán responder a la norma "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2 - 2003)" y sus posteriores modificaciones.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JÚLIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**

**Decreto Nº 5/009**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 28/01/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 2 de Enero de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que, se ha solicitado la modificación del Capítulo 21 "Cacao y derivados", del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que, se ha constatado la necesidad de ampliar las calificaciones del chocolate en semidulce o semiamargo, además de las ya existentes;

II) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

IV) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

V) que, la Asesoría Letrada de la misma, no formula objeciones al respecto;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Sustitúyese el Artículo 21.2.13 - Disposiciones particulares para chocolates - de la Sección 2 "Chocolates", del Capítulo 21 "Cacao y Derivados" del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"21.2.13. Se podrá incorporar a la denominación la calificación de amargo, semiamargo o semidulce y dulce, a cualquiera de los chocolates definidos, excepto chocolate en gránulos o escamas con leche, siempre que cumplan con las siguientes características:

	Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido)
Amargo	máx. 46% m/m
Semiamargo o Semidulce	46-55% m/m
Dulce	máx. 68% m/m

Cuando se trate de los productos comprendidos por el Artículo 21.2.2., Chocolate con leche, se podrán emplear estas denominaciones cuando se le apliquen las siguientes características

	Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido)
Amargo con leche	máx. 40% m/m
Semiamargo o Semidulce con leche	40-50% m/m
Dulce con leche	máx. 55% m/m

El chocolate en gránulos o escamas con leche dulce presentará un contenido de azúcar comprendido entre 43 y 66% (m/m)".

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JÚLIA MUÑOZ ALVARO GARCIA - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**

**Decreto Nº 6/009**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 2/02/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 2 de Enero de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que, el Departamento de Alimentos y Otros eleva, con la aprobación de la División Productos de Salud, una propuesta de modificación de la Sección 2 "Condimentos" y los Artículos 23.4.1 y 23.4.8



**Apéndice Normativo**

de la Sección 4 "Salsas" del Capítulo 23 "Sal, Condimentos, Salsas, Caldos y Sopas" del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que, se han registrado avances en la clasificación de nuevos condimentos, por lo que corresponde la actualización de la normativa al respecto;

II) que, para la redacción de la modificación proyectada se tuvo en cuenta el actual Capítulo 23 del Reglamento mencionado, y las siguientes normas internacionales: Consolidated TEXT CONSLEG: 2001R0466 de la Unión Europea, Real Decreto 2242/1984 de España, Código Alimentario Argentino, European Spice Association (ESA) y Food and Drug Regulations, Part B, División 7, Spices, Dressing and Seasonings;

III) que, la referida actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

IV) que, la propuesta presentada cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud y de la División Jurídico Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido por la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - del 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Sustitúyese la Sección 2 "Condimentos" del Capítulo 23 "Sal, Condimentos, Salsas, Caldos y Sopas", del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, la que quedará redactada de la siguiente forma:

**SECCION 2**

**Condimentos**

**Definiciones para condimentos**

- 23.2.1. Condimentos. Son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
- 23.2.2. Los condimentos pueden ser especias o condimentos preparados.
- 23.2.3. Se designa con el nombre genérico de especias a las plantas, o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
- 23.2.4. Especia simple. Es la constituida por una sola especia, con el único agregado de los aditivos permitidos en la lista correspondiente. Dentro de dicha denominación quedan comprendidos los productos que se definen a continuación.
- 23.2.5. Ajedrea o tomillo real. Son las hojas y sumidades florecidas, limpias, frescas o desecadas de la *Satureja hortensis* L.
- 23.2.6. Ají molido. Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpio del *Capsicum annum* L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.
- 23.2.7. Ajo. Es el producto obtenido de los bulbos del *Allium, sativum* L. sanos y limpios, que pueden presentarse desecados, deshidratados, pulverizados, liofilizados, encontrándose en forma de polvos o escamas.
- 23.2.8. Albahaca. Son las hojas sanas, limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum* L. (variedad grande) y *Ocymun minimun* L. (variedad pequeña).
- 23.2.9. Alcaparra. Son los botones florales del *Capparis spinosa* L y *Capparis ovata*, conservados en vinagre, salmuera o sal seca.
- 23.2.10. Anís, anís común o anís verde. Son los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L.
- 23.2.11. Anís estrellado o badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hook.
- 23.2.12. Celeri o apio. Son las semillas sanas, limpias y secas del *Apium graveolens* L.
- 23.2.13. Artemisa. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Arthemisa vulgaris* L.
- 23.2.14. Azafrán o azafrán en rama. Es el producto constituido por los filamentos rojo-anaranjados procedentes de estigmas desecados

- de la flor del *Crocus sativus* L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.
- 23.2.15. Azafrán molido o en polvo. Es el producto de la molienda del azafrán en rama.
- 23.2.16. Cálamo. Es el rizoma sano, limpio y seco de *Acorus calamus*, entero o descortezado.
- 23.2.17. Canela extra o canela de Ceylán. Es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del *Cinnamomum zeylanicum* Bryne.
- 23.2.18. Cardamomo. Son frutos sanos, limpios y desecados del *Elettaria Cardamomum* u otras especias afines.
- 23.2.19. Carvi, alcaravea o comino alemán. Son los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L.
- 23.2.20. Cebolla. Son los bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados, liofilizados del *Allium cepa* L y otras variedades comestibles.
- 23.2.21. Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.
- 23.2.22. Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio y seco del *Cominum cyminum* L.
- 23.2.23. Coriandro o cilantro. Son los frutos sanos, maduros, limpios y desecados de *Coriandrum sativum* L. globosos, amarillos o pardo oscuro.
- 23.2.24. Cúrcuma. Es el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V. y Cúrcuma zedoaria Roscoe.
- 23.2.25. Enebro. Son las arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del *Juniperus communis* L.
- 23.2.26. Semillas de eneldo. Es el fruto sano, limpio y seco de *Anethum graveolens* L.
- 23.2.27. Espliego. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Lavandula spica* L.
- 23.2.28. Estragón. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Arthemisia dracunculus* L.
- 23.2.29. Fenogreco. Es el fruto maduro y seco de la *Trigonella foenumgraecum* L. entero o molido.
- 23.2.30. Galanga. Es el rizoma sano de la *Alpinea officinarum* Hange u otras especies del mismo género.
- 23.2.31. Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de *Foeniculum* sp.
- 23.2.32. Jengibre. Es el rizoma limpio y desecado del *Zingiber officinalis* Roscoe descortezado (jengibre blanco o pelado) o no jengibre gris).
- 23.2.33. Jengibre blanco o encalado. Es el jengibre entero, recubierto con calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).
- 23.2.34. Laurel. Son las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L.
- 23.2.35. Macis. Es el arilo o envoltura desecada de la nuez moscada *Myristica fragans* Houttyl.
- 23.2.36. Menta. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y la *Mentha rotundifolia* L.
- 23.2.37. Menta piperita o inglesa. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la *Mentha piperita* L.
- 23.2.38. Mostaza. Son las semillas de mostaza negra (*Brassica nigra* L.), mostaza parda o serepta o rusa (*Brassica juncea* L.) o blanca (*Sinapis alba* L.) o mezcla de éstas. La mostaza en polvo, harina de mostaza o mostaza inglesa se prepara con semillas parcialmente desgrasadas y molidas.
- 23.2.39. Nuez moscada. Es la almendra desecada de *Myristica fragans* Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.
- 23.2.40. Orégano o mejorana. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum vulgare* y del *Origanum majorana* L. y sus variedades.
- 23.2.41. Perejil. Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativum* Hofm.
- 23.2.42. Pimentón o paprika. Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de *Capsicum annum* L.
- 23.2.43. Pimienta blanca. Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper nigrum* L. enteros o pulverizados.
- 23.2.44. Pimienta negra. Es el fruto completo recogido antes de su maduración y desecado, del *Piper nigrum* L. Se comercializa en grano o molida.
- 23.2.45. Pimienta inglesa o de Jamaica o pimienta dulce. Es el fruto desecado de la Pimienta *Officinalis* Berg entero o molido.
- 23.2.46. Pimienta de Cayena o pimienta roja. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del *Capsicum frutescens* L. y otras variedades.

- 23.2.47. Romero. Son las hojas y sumidades floridas de *Rosmarinus officinalis* L recogidas en el período de floración.
- 23.2.48. Salvia. Son las plantas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L. y *Salvia lavandulaefolia* Walp.
- 23.2.49. Sésamo o ajonjolí. Son las semillas sanas y limpias del *Sesamun orientale* y *Sesamun indicum* natural y exento de vainillina artificial y cumarina.
- 23.2.50. Tomillo. Es la especia constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.
- 23.2.51. Vainilla. Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la *Vainilla Planifolia* (Andrews). Puede presentarse pulverizada.
- 23.2.52. Condimentos preparados. Son aquellas mezclas de especias, entre si o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo directo o utilización culinaria.
- 23.2.53. Mezclas de especias. Consisten en la mezcla de especias simples, genuinas, sanas, y limpias, con el único agregado de los aditivos permitidos en la lista correspondiente.
- 23.2.54. Condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo. Son los preparados a base de especias adicionadas o no de sal, almidones, hidrolizados proteicos, adicionados o no de azúcares y otros ingredientes, y aditivos de la lista correspondiente.
- 23.2.55. Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla que contiene por lo menos 25% de vainilla con azúcar.
- 23.2.56. Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada, con un mínimo de 0.15% de vainillina.
- 23.2.57. Azúcar con vainilla. Es la mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7% de vainillina. Estará exenta de cumarina.
- 23.2.58. Curry, karry, o carry. Es el condimento preparado de gusto más o menos picante, constituido por la mezcla de diversas pimientas, coriandro, comino, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros ingredientes, según el origen (tipo India, tipo Madrás) y aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.
- 23.2.59. Sales de apio, ajo, cebolla, albahaca y otras. Son las sales de mesa adicionadas de aceite esencial de las especias y hortalizas mencionadas, en cantidad de 0.1 a 1% o de las mismas, secas y molidas. Se permite en estos condimentos los aditivos correspondientes a la sal de mesa.

**Disposiciones generales para condimentos**

- 23.2.60. Las especias deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- 23.2.61. Además del examen botánico y de la observación de los caracteres histológicos, deben cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especie en esta sección, los que están expresados en m/m de sustancia seca.
- 23.2.62. Se prohíbe las siguientes prácticas relativas a las especias simples:
  - a. la extracción parcial o total de sus principios activos;
  - b. el reforzamiento de las especias naturales enteras o molidas, con sus principios activos, esencias o extractos;
  - c. el fraccionamiento en el comercio y la venta a granel al consumidor final.
- 23.2.63. Los condimentos en general podrán presentar como máximo los siguientes niveles de contaminantes:

Plomo	10 mg/kg
Arsénico	3 mg/kg

- 23.2.64. Los condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo podrán presentar:

Cobre	máx. 100 mg/kg
-------	----------------

- 23.2.65. Las mezclas de especias podrán designarse con nombres fantasía, debiendo declararse las mezclas en el rótulo de acuerdo a las normas generales de rotulación. Deben presentar como máximo de Humedad, Cenizas Totales y Cenizas Insolubles en HCl, el mayor valor de los especificados en el artículo 23.2.67 para las respectivas especias que componen la mezcla.

**Disposiciones particulares para condimentos**

- 23.2.66. Las especias que se detallan deben cumplir con las siguientes características:

ESPECIA	Humedad Máximo	Cenizas totales Máximo	Cenizas insolubles en HCl al 10% Máximo	Extracto etéreo	Fibra bruta Máximo	Escencia Mínimo	Extracto alcohólico	Otros ensayos específicos	Tallitos pedúnculos y frutos
Ajedrea	-	10%	0,5%	-	-	0,7%	-	-	-
Ají molido	14%	10%	1,6%	-	28%	-	-	-	-
Ajonjolí o Sésamo	7%	7%	1%	-	7%	-	-	-	-
Ajo desecado	6%	5,5%	0,5%	0,5-13% total	-	-	-	-	-
Albahaca	12%	16%	3,5%	-	-	-	-	-	-
Alcaparra	-	-	-	máx. 5% total	-	-	-	-	-
Alcaravea	14%	10%	2%	-	-	2%	-	-	-
Anís	15%	10%	2%	-	25%	1,5%	-	-	-
Anís estrellado o Badiana	15%	5%	1%	-	30%	3,5%	-	-	-
Apio	11%	12%	2%	min. 10% total	-	1,5%	-	-	-
Artemisa	-	8%	-	-	-	-	-	-	-
Azafrán en rama	14%	máx. 8% min. 5%	1,5%	3,5-14,5% total	6%	-	-	Extracto soluble en agua fría (%m/m), min.: 55, max.: 65, Poder Colorante a 440 nm: min.: 80	-

Apéndice Normativo

ESPECIA	Humedad Máximo	Cenizas totales Máximo	Cenizas insolubles en HCl al 10% Máximo	Extracto etéreo	Fibra bruta Máximo	Escencia Mínimo	Extracto alcohólico	Otros ensayos específicos	Tallitos pedúnculos y frutos
Azafrán en polvo	8%	máx. 8% min. 5%	1,5%	3,5-14,5% total	6%	-	-	Extracto soluble en agua fría (%m/m), min.: 55, max.: 65, Poder Colorante a 440 nm: min.: 120	-
Calamo rizoma entero y seco	12%	6%	1%	-	1%	-	-	-	-
Calamo descortezado	13%	3%	0,3%	-	4,5%	-	-	-	-
Canela de Ceylán	14%	6%	2%	0,8-2% total	34%	0,3%	min 8,5	-	-
Canela	14%	6%	2%	0,8-2% total	34%	0,3%	min 4,5	-	-
Cardamomo	12%	10%	3%	-	20%	2%	-	-	-
Cebolla desecada	8%	5,5%	0,5%	0,5-2% total	-	-	-	-	-
Clavo de olor	15%	8%	1%	min. 10% total	10%	14%	-	-	Máx. 5%
Cilantro	10%	7%	1,5%	-	30%	0,6%	-	-	-
Comino	14%	12%	4%	12% total	7%	1,5%	-	-	-
Cúrcuma	12%	10%	1,5%	-	-	2,5%	-	-	-
Enebro	30%	3%	-	3-10% total	22%	0,4%	-	-	-
Eneldo	12%	10%	2%	mín. 2,5% total	-	-	-	-	-
Espliego	-	8%	-	-	25%	-	-	-	-
Estragón	10%	15%	1,5%	-	-	0,5%	2,0-6,0%	-	-
Fenogreco	10%	5%	1%	-	-	-	-	-	-
Galanga	15%	6%	-	-	17%	-	-	-	-
Hinojo	14%	11%	2%	-	15%	1%	-	-	-
Jengibre	14%	10%	2%	-	9%	1%	-	-	-
Laurel	15%	6%	1%	-	30%	1%	-	-	-
Macis	17%	3%	0,5%	20-30% total	10%	4%	19-25%	-	-
Mejorana	15%	16%	4%	min. 0,5%	25%	0,5%	6-13%	-	Máx. 10%
Menta y Menta Piperita	15%	12%	0,5%	-	-	-	-	-	-
Mostaza	10%	6%	1,5%	20-35% total	17%	0,2%	-	-	-
Nuez moscada	10%	5%	0,5%	min. 25% fijo	10%	2%	-	-	-
Orégano	15%	16%	2%	min. 0,5% total	25%	0,5%	6-13%	-	Máx. 10%
Perejil	10%	13%	-	2-5% total	-	-	-	-	-
Pimentón	14%	10%	1%	máx. 25% fijo	30%	-	-	Capsaicina máx.: 30 mg/ 100g	-
Pimienta blanca	15%	3,5%	0,3%	min. 6% fijo	9%	-	min. 6%	Piperina min.: 4,0 %m/m	-
Pimienta negra	12%	7%	1,5%	6-11% total	14%	-	6-11%	-	-
Pimienta de Cayena	10%	8,5%	1,3%	min. 15% total	28%	-	-	-	-
Pimienta de Jamaica	10%	6%	0,4%	min. 3% total	25%	2%	-	-	-
Romero	15%	12%	3,5%	-	-	0,5%	-	-	-
Salvia	12%	10%	1%	-	25%	1%	-	-	Máx. 12%
Tomillo seco	12%	14%	4%	-	-	1,5%	-	-	Máx. 6%
Vainilla	30%	6%	0,12%	6-10% total	-	-	min. 46%	-	-

- 23.2.67. El ají molido debe contener un máximo de 5% de cloruros, expresados en cloruro de sodio.
- 23.2.68. El anís no presentará tinte negruzco ni olor a moho.
- 23.2.69. El anís estrellado no podrá contener Shikimi (*Illicium religiosum* Sieb.) o falsa badiana.
- 23.2.70. El azafrán en rama debe presentar las siguientes propiedades: a) no debe presentar más de 10% de estilos u otros filamentos; b) la infusión acuosa presentará reacción alcalina; c) no podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú y otras) ni adicionado de productos extraños (almidones, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pírico, colorantes, sustancias minerales u otras).
- 23.2.71. El azafrán molido o en polvo, estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior a excepción del porcentaje máximo de estilos.
- 23.2.72. Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración bajo la denominación de azafrán, de mezclas de éste con cualquier otra especia o condimento.
- 23.2.73. Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, debe denominarse canela.
- 23.2.74. El jengibre debe presentar un mínimo de extracto acuoso en frío de 11,4%.
- 23.2.75. El jengibre blanco o encalado debe presentar un máximo de calcio, calculado como carbonato de calcio, de 4%.
- 23.2.76. La mostaza en polvo debe tener un máximo de 1.5% de almidón. Se permite el uso de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de conservarla.
- 23.2.78. La vainilla debe tener un mínimo de vainillina de 1.5%.
- 23.2.79. La vainilla no podrá estar alterada ni agotada, ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolú), ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar u otras sustancias extrañas.
- 23.2.80. Se admite en la composición del curry:

Humedad	máx. 10%
Almidones	máx. 10%
Sal	máx. 5%

- 23.2.81. Los condimentos deshidratados podrán tener una actividad de agua ( $a_w$ ) de hasta 0.65.
- 23.2.82. Desde el punto de vista microbiológico los condimentos deberán cumplir con los siguientes criterios:

Microorganismo	Criterio de aceptación
Salmonella	n=5, c=0, m= ausencia en 25g
Clostridium sulfito reductores	n=5, c=2, m= 100 ufc/g, M=1000 ufc/g
Coliformes a 45° C	n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=500 ufc/g

- 23.2.83. Todas las técnicas analíticas para establecer las características físicas, químicas y microbiológicas de las especias, deben responder preferentemente a los métodos publicados como normas internacionales (ej. ISO, BAM-FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales, asegurándose de que se utiliza la última versión vigente de la norma, a menos que no sea apropiado o posible. También se pueden utilizar los métodos desarrollados por el laboratorio o los métodos adoptados por éste, si son apropiados para el uso previsto y si han sido validados, debiéndose informar el método utilizado.

**Artículo 2º.-** Modifícanse los Artículos 23.4.1 y 23.4.8, de la Sección 4 "Salsas" del Capítulo 23 "Sal, condimentos, salsas, caldos y sopas", del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, los cuales quedaran redactados de la siguiente manera:

- "23.4.1. Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos en forma líquida, pastosa, de emulsión o de suspensión a base de especias, y/o condimentos, y/u otros ingredientes, destinados a ser usados para preparar y/o agregar sabor o aroma a los alimentos y bebidas."
- "23.4.8. Aderezo a base de mostaza. Es la mezcla de semillas de mostaza o mostaza en polvo con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre."

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.  
**TABARE VAZQUEZ - MARIA JÚLIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**

## Decreto N° 61/009

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 6/02/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 26 de Enero de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que, productores uruguayos de la especie *Aloe Arborescens* Mill., han presentado las disposiciones del Ministerio de Salud, Bienestar y Trabajo del Japón recibidas a través de la Embajada de Uruguay en ese país, como referencia para apoyar su solicitud de incorporar a esta especie, como materia prima autorizada para elaborar gel de Aloe y productos a base de éste;

II) que, la Dirección General de la Salud recomendó la revisión de los productos a base de Aloe dentro del Reglamento Bromatológico Nacional, e incluir a la especie *Aloe Arborescens* Mill. como fuente adecuada de gel de Aloe y disminuir el límite máximo de Aloína permitido en los productos de Aloe considerando su uso como alimento;

**CONSIDERANDO:** I) que, en nota del Señor Yasuo Limura representante de la División Conformidad y Narcotizantes, de la Dirección General de Seguridad de Farmacéuticos y Alimentos, del Ministerio de Salud, Bienestar y Trabajo del Japón, se informa que de acuerdo a lo regulado por el Decreto N° 120 del 16 de abril de 1996, del Gobierno de Japón: "el extracto de "Kidachi Aloe" o *Aloe Arborescens*, el cual está constituido principalmente por polisacáridos que se obtienen de la hoja" de esta especie, es listado como aditivo alimentario; que también es listado como aditivo alimentario exclusivamente la "pulpa" (gel) de la hoja de *Aloe Vera* (L.) Burm. F. O *Aloe ferox* Mill.; y que en Japón no se discriminan los alimentos, de los aditivos o complementos alimentarios;

II) que, la pulpa de Aloe corresponde a un gel viscoso, incoloro y transparente obtenido del tejido parenquimático del centro de la hoja, compuesto principalmente de agua y polisacáridos, sin presencia detectable de Aloínas, cuando el método de procesamiento se rige por la Buenas Prácticas de Fabricación;

III) que, el efecto laxante de las plantas de Aloe, único efecto medicinal respaldado por datos clínicos de acuerdo a la publicación de la Organización Mundial de la Salud "Monographs On Selected Medicinal Plants" de 1999, proviene de la acción farmacológica de los glicósidos 1,8- dihidroxiantraceno (Aloína A y B), componentes principales de látex o jugo solidificado, proveniente de las células del envés del periciclo de la hoja de Aloe;

IV) que, de acuerdo a la publicación de la Organización Mundial de la Salud citada previamente, las cantidades posológicas empleadas de Aloe corresponden a una dosis de 10-30mg de hidroxiantraquinonas por día;

V) que, dado lo expresado en los Considerandos II) y IV) debe modificarse el límite máximo admitido de contenido de Aloína por el Decreto N° 56/997 de 5 de marzo de 1997, dado que una única ingesta diaria de 200 ml (un vaso) de gel de Aloe, con la concentración máxima admitida, ya provocaría efectos laxantes;

VI) que, de acuerdo al Artículo 3.3.27 del Reglamento Bromatológico Nacional, "Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias cuando procedan de aromas o de ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes y estén presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y en los cuales se han utilizado aromatizantes/saborizantes", el contenido máximo de Aloína admitido en alimentos y bebidas en general es de 0,1 mg/kg;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Deróguese el Artículo 20.7.6 de la Sección 7 - "Productos

**Apéndice Normativo**

a base de Aloe", del Capítulo 20 "Frutas, Hortalizas y Derivados", del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, y la lista positiva de aditivos alimentarios, incorporadas al mismo por el Decreto N° 56/997 de 05 de marzo de 1997.

**Artículo 2°.-** Incorpórese al referido Capítulo 20 la Sección 8, confiriéndole la siguiente redacción:

**SECCION 8**

**Gel de Aloe y Productos a Base de Gel de Aloe.**

**Definiciones para Gel de Aloe y Productos a Base de Gel de Aloe.**

- 20.8.1. Gel virgen de Aloe es el producto contenido en el interior de las hojas de las plantas maduras de Aloe pertenecientes a la especie Aloe Vera (L.) Brum f. o Aloe Arborescens Mill., a partir de las cuales es obtenido por medios mecánicos, previa eliminación del látex o jugo solidificado proveniente de las células del envés del periciclo de la hoja de aloe.
- 20.8.2. Gel de Aloe estabilizado o Gel de Aloe es el producto obtenido a partir del gel virgen de Aloe, definido por el Artículo 20.8.1, homogeneizado y adicionado o no de aditivos autorizados en este Reglamento, alcoholes polihidroxílicos como ingredientes complementarios y la enzima papaina como coadyuvante de tecnología.
- 20.8.3. Se entiende por bebida de Aloe y frutas, el producto obtenido a partir del gel virgen de Aloe Vera (L.) Brum f. o Aloe Arborescens Mill., por adición de los ingredientes autorizados para el Gel de aloe estabilizado y de jugos concentrados de frutas, edulcorantes nutritivos y colorantes contenidos en la lista general de colorantes. Por extensión de la definición del Artículo 20.5.5., se aceptará para este producto la denominación de Néctar de Aloe ... (aquí el nombre de la o las frutas empleadas).

**Disposiciones generales para Gel de Aloe y productos a base de Gel de Aloe.**

- 20.8.4. Durante el proceso mecánico de obtención del gel virgen de Aloe, la presión debe ser regulada para evitar que se mezcle la Aloína presente en las capas más externas de la hoja con el gel contenido en la parte interna. El contenido de Aloína en el Gel de Aloe o los productos a base de Gel de Aloe, prontos para ser consumidos, no podrá ser mayor a 0,1 mg/kg.
- 20.8.5. El contenido del gel virgen de Aloe, en el Gel de Aloe estabilizado no deberá ser inferior al 95% en peso.
- 20.8.6. El contenido de frutas y gel virgen de Aloe en el Néctar de Aloe y frutas no deberá ser inferior al 85% en peso.
- 20.8.7. En la denominación del producto debe indicarse la especie de Aloe del que proviene la materia prima, pudiéndose emplear Aloe Vera como nombre común para aquel proveniente del Aloe Vera (L.) Brum f. y Aloe Candelabra para aquel proveniente del Aloe Arborescens Mill.

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº INS	NOMBRE DEL ADITIVO	PRODUCTO AL QUE SE AGREGA	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
300	Acido ascórbico	Gel de Aloe estabilizado	Nse
300	Acido ascórbico	Néctar de Aloe y frutas	Nse
330	Acido cítrico	Gel de Aloe estabilizado	Nse
330	Acido cítrico	Néctar de Aloe y frutas	Nse
415	Goma xantano o xántica	Gel de Aloe estabilizado	Nse
415	Goma xantano o xántica	Néctar de Aloe y frutas	Nse
202	Potasio, sorbato de	Gel de Aloe estabilizado	1000
202	Potasio, sorbato de	Néctar de Aloe y frutas	1000
211	Sodio, benzoato de	Gel de Aloe estabilizado	100
211	Sodio, benzoato de	Néctar de Aloe y frutas	500
307	Tocoferol	Gel de Aloe estabilizado	Nse
307	Tocoferol	Néctar de Aloe y frutas	Nse

**Artículo 2°.-** Las empresas importadoras de Gel de Aloe y productos a base del mismo, autorizadas previamente a la publicación del presente Decreto por el Diario Oficial, cuentan con un plazo de 180 (ciento ochenta) días, para el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el mismo.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - GERARDO GADEA - ERNESTO AGAZZI.**

**Decreto N° 94/009**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 26/02/2009.**

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 16 de Febrero de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que, se ha solicitado la modificación del Capítulo 17 - Aceites y Grasas -, Sección 2 - Aceites - del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que, se han realizado avances respecto a la clasificación de distintos tipos de aceites, dentro de los cuales se encuentra el Aceite de semilla de zapallo;

II) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 19 para Grasas y Aceites Comestibles no regulados por Normas Individuales (Rev. 2-1999)";

III) la Norma Alimenticia Austríaca ÖLMB-B30;

IV) que, la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, beneficiando así a la industria nacional;

V) que, el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, eleva el proyecto correspondiente en consideración de la importancia de la promoción de la producción de este tipo de aceites para pequeños productores;

VI) que, la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado y su Asesoría Jurídica no realizan objeciones al proyecto presentado, avalando la modificación propuesta;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 -, el Artículo 17.2.20 en la Sección 2 -Aceites - del Capítulo 17 -Alimentos Grasos-, el cual quedara redactado de la siguiente manera:

"17.2.20. Aceite de semilla de zapallo, es el que se obtiene a partir de las semillas de zapallo, variedad Curcubita Pepo Styriaca y sus características físicas y químicas, como su composición en ácidos grasos responden a las siguientes tablas:

Características físicas y químicas:

Densidad relativa (20°C/20°C)	0,914 - 0,924
Indice de refracción (40 °C)	1,466 -1,475
Indice de saponificación	182-202
Indice de Yodo	104-127



Composición en ácidos grasos:

Acido graso	g/100g
C 16:0	6,2 - 12,5
C 18:0	5,2 - 7,5
C 18:1	25,0 - 35,0
C 18:2	40,0 - 56,0
C 18:3	< 0,1
C 20:0	< 0,3
C 22:0	< 0,1

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ANDRES MASOLLER - GERARDO GADEA - ERNESTO AGAZZI.

Artículo 2º.- Modifíquese el cuadro del Artículo 30.2.4. de la Sección 2 - Hongos y productos de hongos - Disposiciones generales para hongos y productos de hongos - del Capítulo 30 - Alimentos varios -, de dicho Reglamento, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Cenizas insolubles en HCl al 10%, en hongos recolectados (base seca) máx.	1% m/m
Cenizas insolubles en HCl al 10%, en hongos cultivados (base seca) máx.	0.5% m/m

Artículo 3º.- Modifíquese el encabezado de la tabla correspondiente al Artículo 30.2.5. de la Sección 2 - Hongos y productos de hongos - Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos -, del Capítulo 30 - Alimentos varios -, del citado Decreto, en el sentido de que donde dice: "Cenizas m/m", debe decir: "Cenizas insolubles en HCl al 10%, m/m".

Artículo 4º.- Comuníquese, publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ANDRES MASOLLER - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.

## Decreto N° 111/009

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 11/03/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 2 de Marzo de 2009

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: que, se ha solicitado la modificación de la Sección 2 - Hongos y productos de hongos-, del Capítulo 30 -Alimentos Varios- del citado Reglamento;

CONSIDERANDO: I) que, es necesario definir los productos de hongos y corregir algunos parámetros de composición de los mismos;

II) que, la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, beneficiando así a la industria nacional;

III) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 38-1981 - Norma general del Codex para los Hongos Comestibles y sus Productos";

IV) lo informado por el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud;

V) que, la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública y su Asesoría Jurídica no realizan objeciones al proyecto presentado, avalando la modificación propuesta;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Sustitúyese el Artículo 30.2.1. de la Sección 2 - Hongos y productos de hongos - Definiciones para hongos y productos de hongos - del Capítulo 30 - Alimentos varios -, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por el texto que figura a continuación:

"30.2.1. Con el nombre genérico de hongos o setas se entiende el tejido celular de plantas acotiledóneas comestibles frescas o procesadas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos). Por productos de hongos entiende a los hongos comestibles desecados (incluso los hongos liofilizados, el polvo hongos), los hongos encurtidos, los hongos conserva, los pickles de hongos, el extracto de hongos y el concentrado de hongos."

## Decreto N° 163/009

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 16/04/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 30 de Marzo de 2009

VISTO: las Resoluciones N° 79/94, N° 134/96 y N° 81/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

RESULTANDO: I) que, por las mismas se aprobaron los denominados "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS", "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD O CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (U.A.T)" y "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO RALLADO", respectivamente;

CONSIDERANDO: I) lo dispuesto en el Artículo 38º del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

II) que, es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

III) que, según informa el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud, el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional) ya internaliza en parte, el texto de la citada Resolución GMC N° 79/94 en la Sección 4 del Capítulo 16, no obstante lo cual resulta necesaria la modificación del contenido del Artículo 16.4.8, en cuanto a la calificación de quesos, y dado que falta la incorporación de algunos aditivos que establece la referida norma del MERCOSUR, deberá adoptarse a texto expreso en forma íntegra, en sustitución del Artículo 16.4.8;

IV) que, surge del trabajo realizado por el Departamento de Alimentos y Otros del Ministerio de Salud Pública, la Dirección del Departamento de Control Sanitario de Lácteos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y las Oficinas Bromatológicas de las Intendencias de Montevideo, Canelones, San José y Colonia, el alto interés la internalización de las Resoluciones GMC N° 134/96 y N° 81/96, a fin de obtener una mayor eficacia en el control sanitario de lácteos, en especial de los quesos;

**Apéndice Normativo**

V) que, asimismo se plantea la sustitución de la redacción actual de los Artículos 16.4.2 y 16.4.3 del citado Reglamento Bromatológico respectivamente, por el texto contenido en las normas del RESULTANDO precedente;

VI) que, se propone la derogación de los Artículos 16.4.5, 16.4.6, 16.4.7 y 16.4.10, la modificación del Artículo 16.5.8 y de la tabla de aditivos autorizados contenida en el Capítulo 16, de dicho cuerpo normativo;

VII) que, la División Productos de Salud y la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el Artículo 1º y siguientes de la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptanse las Resoluciones Nº 79/94, Nº 134/96 y Nº 81/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por las que se aprobaron los denominados: "Reglamento Técnico MERCOSUR para la Identidad y Calidad de Quesos", "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad o Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T)" y "Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Queso Rallado", que se anexan al presente Decreto y forman parte integrante del mismo.

**Artículo 2º.-** Sustitúyase el Artículo 16.4.1 de la Sección 4 del Capítulo 16 del Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), por el documento denominado "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos", contenido en la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR Nº 79/94, mencionada en el Artículo 1º de la presente norma.

**Artículo 3º.-** Sustitúyase el Artículo 16.4.2 de la Sección 4 del Capítulo 16 del Decreto referido en el Artículo 2º, por el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad o Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T)", contenido en la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR Nº 134/96, citada en el Artículo 1º de la presente reglamentación.

**Artículo 4º.-** Sustitúyase el Artículo 16.4.3 de la Sección 4 del Capítulo 16 del Reglamento Bromatológico citado, por el documento denominado "Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Queso Rallado", contenido en la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR Nº 81/96, referida en el Artículo 1º de la presente norma.

**Artículo 5º.-** Deróganse los Artículos 16.4.5, 16.4.6, 16.4.7 y 16.4.10, de la Sección 4 del Capítulo 16 del Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, y el Item 1 del Artículo 1º del Decreto Nº 135/996 de 16 de abril de 1996.

**Artículo 6º.-** Modifícase el Artículo 16.4.8, de la Sección 4 del Capítulo 16 del Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual quedará redactado de la siguiente forma:

"16.4.8. Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

- a) quesos de baja humedad o de pasta dura, están comprendidos los siguientes tipos: Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone;
- b) quesos de mediana humedad o quesos de pasta semidura, están comprendidos los tipos: Gruyere, Colonia, Holanda, Dambo;
- c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o "macíos", comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort y Camembert;
- d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o "mole", comprende queso Blanco, Requesón y otros."

**Artículo 7º.-** Modifícase la Tabla positiva de aditivos alimentarios del Capítulo 16 del referido Decreto Nº 315/994, la que quedará redactada de la siguiente forma, en los ítems pertinentes:

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000
322	Lecitina	Leche en polvo	5000
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse
201	Sorbato de Sodio	Dulce de Leche	2000
491	Sorbitán monoestearato de	Leche aromatizadas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Leche aromatizadas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Leche aromatizadas	5000
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol, d-sorbita	Dulce de leche de repostería	Nse

**Artículo 8º.-** Remítase Oficio a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

**Artículo 9º.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ - MARÍA JULIA MUÑOZ - ANDRES MASOLLER - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.**

**MERCOSUR/GMC/RES. Nº 79/94**

**IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS**

**VISTO:** El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión Nº 4/91 del Grupo Mercado Común, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 41/94 del SGT Nº 3 - "Normas Técnicas".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad de los Quesos.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art 1º - Aprobar el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos", que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes órganos.

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social;  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos;  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA);

Brasil:

Ministerio da Saúde;  
Ministerio da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;  
Ministerio de Agricultura y Ganadería;

Uruguay:

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

Art 3º - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1º de enero de 1995.

**ANEXO  
REGLAMENTO TECNICO GENERAL MERCOSUR DE  
IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS**

**1. ALCANCE**

**1. Objetivo**

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos, con excepción de los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

**2. Ambito de Aplicación**

El presente Reglamento se refiere a los Quesos a ser comercializados en el MERCOSUR, exceptuando los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

Sin perjuicio de lo establecido en el presente Reglamento, los Reglamentos Técnicos Individuales podrán contener disposiciones que sean más específicas y, en tales casos, aquellas disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de quesos.

**2. DESCRIPCION**

**2.1. Definición**

Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materias colorantes.

Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

Se entiende por queso madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

La denominación QUESO está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

**2.2. Clasificación**

La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos más específicos, característicos de cada variedad de queso que aparecerán en los Reglamentos Técnicos Individuales.

1. De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, en porcentaje, los quesos se clasifican en:
  - Extra Graso o Doble Crema: cuando contengan no menos del 60%.
  - Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9%.
  - Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9%.
  - Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9%.
  - Descremados: cuando contengan menos de 10,0%.
2. De acuerdo al contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:
  - Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%.
  - Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9%.
  - Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o "macíos"): humedad entre 46,0 y 54,9%.
  - Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o "mole"): humedad no menor a 55,0%.

- 2.2.2.1. Los quesos de muy alta humedad se clasificarán a su vez de acuerdo a si han recibido, luego de la fermentación, tratamiento térmico o no en:
  - Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.
  - Quesos de muy alta humedad.

**2. Designación (Denominación de venta):**

Todos los productos denominados QUESO, incluirán el nombre de la variedad si corresponde, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en un Reglamento Técnico Individual MERCOSUR.

El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.

**2. REFERENCIAS**

- Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).
- Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.
- Norma FIL 50B: 1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.
- Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.
- Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.
- Catálogo de Quesos. Documento FIL 141: 1981.
- A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p.823.

**3. COMPOSICION Y REQUISITOS**

**1. Composición**

**1. Ingredientes obligatorios**

**4.1.1.1.** Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semidesnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo).  
Se entiende por leche la proveniente de especies bovina, caprina, ovina o bufalina. Cuando no exista una referencia específica de la especie, entiéndese como leche bovina.

**4.1.1.2.** Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática).

**4.1.2 Ingredientes opcionales**

Cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos u otros ingredientes

Apéndice Normativo

opcionales, permitidos solamente conforme a lo previsto explícitamente en los Reglamentos Técnicos Individuales definidos para cada variedad de queso.

2. Requisitos

1. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en el Reglamento Técnico Individual correspondiente.

4.2.2. Acondicionamiento: podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA O ELABORACION

5.1. Aditivos

Podrán ser utilizados en la elaboración de quesos los aditivos indicados en la lista que figura a continuación en la que se indica además la clase de queso para la o las cuales están autorizados. La utilización de otros aditivos podrá estar autorizada en los Reglamentos Técnicos Individuales de ciertas variedades particulares de queso.

Nombre	Función máx.	Límite /conoc.	Clase de queso (*)
Acido Cítrico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Acido Láctico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Acido Acético	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Aroma natural de ahumado	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Aromatizantes (excepto aromas a queso y crema)	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h.
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg de queso	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Acido Sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000 mg/kg de queso en Ac. sórbico	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Nitrato de Sodio o Potasio (solos o combinados)	Conservador	50 mg/kg de queso (en nitrato de sodio)	m.h., b.h.
Lisozima	Conservador	25 mg/L de leche	m.h., b.h.
Natamicina (sólo en la superficie de los quesos, quesos cortados o feteados)	Conservador	1 mg/dm <sup>2</sup> máx. Seg/kg no detectable a 2mm de profundidad ausencia en la masa	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Carotenoides naturales:			
Beta caroteno, Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu	Colorante	10 mg/kg de queso (como norbixina)	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Clorofila/clorofilina clorofila cúprica, sales de sodio y potasio	Colorante	15 mg/kg de queso en clorofila	a.h., m.h., b.h.
Cúrcuma, curcumina	Colorante	b.p.f.	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Carmín	Colorante	b.p.f.	m.a.h.
Betacaroteno sintético (idéntico al natural)	Colorante	600 mg/kg de queso	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Riboflavina	Colorante	b.p.f.	
Rojo de remolacha	Colorante	b.p.f.	
Peróxido de benzoílo	Colorante	20 mg/L de leche	a.h., m.h., b.h.

Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.	a.h., m.h., b.h.
Carboximetil-celulosa	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Carragenina	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma guar	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma de Algarrobo o Jatai	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma de Xantano	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma Karaya	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma arábica	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Agar	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Acido alginico, sus sales de amonio, Ca y Na y alginato de propilenglicol	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Pectina o pectina amidada	Espesante/Estabilizante	5g/kg de queso	m.a.h. (**)
Alginato de potasio	Espesante/Estabilizante	500 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Almidones modificados	Espesante/Estabilizante	b.p.f.	m.a.h. (**)
Lipasas	Agente de Maduración	b.p.f.	m.h., b.h.
Proteasas	Agente de Maduración	b.p.f.	b.h.

(\*) m.a.h. quesos de muy alta humedad  
a.h. quesos de alta humedad  
m.h. quesos de mediana humedad  
b.h. quesos de baja humedad.  
(\*\*) quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

2. Coadyuvantes de tecnología o elaboración.

Podrán ser utilizados en la elaboración de los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente los coadyuvantes de tecnología que se indican a continuación:

Cultivos de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

7.1 Consideraciones generales

Las prácticas para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento



térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto).

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5º C durante un lapso no menor a 60 días.

**2 Criterios macroscópicos**

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

**3 Criterios microscópicos**

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

**4 Criterios microbiológicos**

Los quesos deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos.

**7. Pesos y medidas**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**8. Rotulado**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo al Reglamento Técnico Individual que responda a las características de la variedad de queso.

Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos en que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

**9. Métodos de análisis**

Humedad: FIL 4A: 1982.  
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

**10. Muestreo**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 81/96**

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos Rallados

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, y el artículo 10 de la Decisión N° 4/91 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad del Queso Rallado.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art 1º - Aprobar el Reglamento Técnico de MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Rallado, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3º - Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

- Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social;  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos;  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación;  
Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA
- Brasil: Ministerio da Agricultura e do Abastecimento;  
Ministerio da Saúde
- Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;  
Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Uruguay: Ministerio de Salud Pública;  
Ministerio Industria, Energía y Minería (LATU);  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art 4º - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.11.96.

**XXIII GMC, Brasilia 11/10/96**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y  
CALIDAD DE QUESOS RALLADOS**

**1. ALCANCE**

**1.1. Objetivo**

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Rallados destinados al consumo humano.

**1.2. Ambito de Aplicación**

El presente Reglamento se refiere a los Quesos Rallados a ser comercializados en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

**2.1. Definición**

Se entiende por Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano.

El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

**2.2. Clasificación**

2.2.1. Se clasifican, de acuerdo con si han sido sometidos a deshidratación o no, en:

2.2.1.1. Deshidratados (parcialmente deshidratados).

2.2.1.2. No sometidos a deshidratación o sin deshidratar.

2.2.2. Se clasifican, de acuerdo con las variedades de queso utilizadas en su elaboración en:

2.2.2.1. Elaborados con una única variedad de queso.

2.2.2.2. Elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.2.2.3. Elaborados con quesos de mediana con o sin quesos de baja humedad.

**2.3. Designación (Denominación de venta).**

2.3.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

2.3.1.1. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso.... Rallado" o "Queso.... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.3.1.2. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso.... Rallado Deshidratado" o "Queso.... Rallado" según



**Apéndice Normativo**

corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.3.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.3.2.1. Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de queso de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de fractura quebradiza y desgranables el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1.

2.3.2.2. En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.2.3. Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... y ... Rallados" o "Quesos... y ... Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcancen o superen dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

2.3.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2.3.3.1. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... y ... Rallados" o "Quesos... y ...Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

2.3.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto se denominará "Queso ... Rallado deshidratado" o "Queso ... Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.3.3. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso...con otros quesos rallados" o "Queso...con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

**3. REFERENCIAS**

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.  
 Norma FIL 4A: 1992  
 Norma FIL 50B: 1985  
 Norma FIL 5B: 1986  
 CAC/Vol A: 1985

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

**4.1. Composición**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

4.1.1.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso: Queso de mediana humedad o queso de baja humedad.

4.1.1.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

4.1.1.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de mediana humedad.

**4.1.2. Ingredientes opcionales.**

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

**4.2. REQUISITOS**

**4.2.1. Características Sensoriales.**

4.2.1.1. Aspecto y textura: gránulos o hebras más o menos finos.

4.2.1.2. Color: Blanco amarillento o amarillo, dependiendo de la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

4.2.1.3. Olor: característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad de queso o variedades de queso de las cuales provenga.

**4.2.2. Requisitos Físico Químicos.**

4.2.2.1. Humedad g/100g (Norma FIL 4A: 1982)

Quesos rallados deshidratados (2.2.1.1.):  
 Con predominancia (>50% m/m) de quesos de baja humedad: Humedad Máx. 20g/100g.  
 Con predominancia (>50% m/m) de quesos de mediana humedad: Humedad Máx. 30g/100g.

4.2.2.2. Materia grasa en Extracto Seco g/100g (Fil 4A: 1982 y FIL 5B: 1986).

La Materia Grasa en Extracto Seco debe corresponder al promedio ponderado de los valores de materia grasa en extracto seco establecidos para las variedades en las proporciones utilizadas.

**4.3. Acondicionamiento.**

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION**

**5.1. Aditivos.**

En los Quesos Rallados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en dicho Reglamento.

Se admitirá además el uso de los aditivos que se indican a continuación no pudiendo superar las concentraciones máximas indicadas en el producto final independientemente de la concentración de dichos aditivos en el o en los quesos utilizados como materia prima.

ADITIVO	FUNCION	CONC. MAX. EN EL PRODUCTO FINAL
Acido sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000 mg/kg solas o en combinación expresadas como ác. sórbico
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Celulosa microcristalina	Antiaglutinante	b.p.f.
Dióxido de silicio	Antiaglutinante	5g/kg

**5.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.**

Nitrógeno, Dióxido de Carbono y/o gases inertes en el envasado.

**6. CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE**

**7.1. Consideraciones generales**

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

**7.2. Consideraciones particulares**

Características distintivas del proceso de elaboración.

7.2.1. Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de rallado.

7.2.2. Los procesos de rallado, secado, acondicionamiento y envasado deberán responder a las buenas prácticas de fabricación.

7.2.3. En la elaboración de quesos rallados queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público tales como, aquellos que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

**7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos**

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

**7.4. Criterios microbiológicos.**

**7.4.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso (2.3.1).**

**7.4.1.1. Variedad de Baja Humedad**

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA	METODO DE ANALISIS
Coliformes/g (30°C)	n=5c=2m=200M=1000	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes (45°C)	n=5c=2m=100M=500	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5c=2m=100M=1000	5	FIL 145: 1990
Hongos y Levaduras	n=5c=2m=500M=5000	2	FIL 94B: 1990
Salmonella ssp/25 g	n=5c=0m=0	10	FIL 93 A: 1985

**7.4.1.2. Variedad de Mediana Humedad**

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA	METODO DE ANALISIS
Coliformes/g (30°C)	n=5c=2m=1000M=5000	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5c=2m=100M=500	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5c=2m=100M=1000	5	FIL 145: 1990
Hongos y Levaduras	n=5c=2m=500M=5000	2	FIL 94B: 1990
Salmonella ssp/25 g	n=5c=0m=0	10	FIL 93 A: 1985
Listeria Monocytogenes/25g	n=5c=0m=0	10	FIL 143: 1990

7.4.2. "Queso rallado" y "Queso rallado sin deshidratar" (2.3.2.) Deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para "Queso Rallado".

**7.4.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad (2.3.3.)**

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA	METODO DE ANALISIS
Coliformes/g (30°C)	n=5c=2m=1000M=5000	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5c=2m=100M=500	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5c=2m=100M=1000	5	FIL 145: 1990
Hongos y Levaduras	n=5c=2m=500M=5000	2	FIL 94B: 1990
Salmonella ssp/25 g	n=5c=0m=0	10	FIL 93A: 1985
Listeria Monocytogenes/25g	n=5c=0m=0	10	FIL 143: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3<sup>o</sup> Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser (1992)

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.**

9.1.1. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso .... Rallado" o "Queso .... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

9.1.2. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso .... Rallado Deshidratado" o "Queso .... Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

**9.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.**

9.2.1. Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de fractura quebradiza y desgranables el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1.

9.2.2. En el caso que una de las variedades de quesos de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso .... Rallado" o "Queso .... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.2.3. Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse Quesos .... y .... Rallados" o "Quesos .... y .... Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcancen o superen dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

**9.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.**

9.3.1. Cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos..., ..., y ... Rallados" o "Quesos..., ..., y .... Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

9.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto se denominará "Queso .... Rallado Deshidratado" o "Queso .... Rallado" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.3.3. Cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso .... con otros quesos rallados" o "Queso .... con otros quesos rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1., completando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

9.4. Todas las denominaciones consignadas en 9.1, 9.2 y 9.3 deberán figurar en el rótulo completas y con letra de igual tamaño, realce y visibilidad.

9.5. Cuando en la denominación de venta se mencione al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá consignarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y el nombre de todas las variedades de queso utilizadas.

**10. METODOS DE ANALISIS**

Humedad	FIL 4A: 1982
Materia Grasa	FIL 5B: 1986
Coliformes/g (30°C)	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	APHA 1992 Cap 24 (1)
Estafilococos coag. pos./g	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25 g	FIL 93A: 1995
Listeria monocytogenes/25 g	FIL 143: 1990
Hongos y Levaduras/ g	FIL 94B: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3<sup>o</sup> Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser (1992).

**11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 134/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 56/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad del Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (UAT).

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.), que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigor las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio da Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministerio da Agricultura e Abastecimento Ministerio da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigor el 1º/2/97.

**XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (UAT).**

**1. ALCANCE**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir el Queso Procesado o Fundido y el Queso Procesado Pasteurizado (de ahora en adelante denominados Queso Procesado) y el Queso Procesado o Fundido sometido a tratamiento térmico a ultra alta temperatura (de ahora en adelante denominado Queso Procesado U.H.T. (UAT)), destinados al consumo humano.

**1.2. AMBITO DE APLICACION:**

El presente REGLAMENTO se refiere al Queso Procesado y al Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.) a comercializar en el MERCOSUR.

**2 - DESCRIPCION**

**2.1. DEFINICIONES:**

**2.1.1. Queso Procesado:**

Se entiende por Queso Procesado el producto obtenido por trituración,

mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de Queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen láctea y o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias en las que el Queso constituya el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea.

**2.1.2. Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)**

Se entiende por Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.), el producto definido en 2.1.1. sometido después de la fusión a tratamiento térmico a 135 - 145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación de tiempo/temperatura equivalente.

Las denominaciones de 2.1.1. y 2.1.2 están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasas y/o proteínas de origen no lácteo.

**2.2. DESIGNACION (Denominación de Venta):**

2.2.1 - El producto definido en 2.1.1. se denominará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

2.2.2 - El producto definido en 2.1.2 se denominará "Queso Procesado U.H.T. (U.A.T)" o "Queso Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

2.2.3 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2 sean utilizados condimentos o especias y/u otras sustancias alimenticias, se agregará al nombre del producto la expresión "con ...." completando el espacio en blanco con el nombre de la especia y/o condimento y/o sustancia alimenticia agregada.

2.2.4 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a la designación 2.2.1 y 2.2.2 se utilicen aromas permitidos, se agregará al nombre del producto la expresión "Sabor ..." completando el espacio en blanco con el sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los Quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

2.2.5 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a la designación 2.2.1. y 2.2.2. se utilice una determinada variedad de Queso en una proporción mínima del 75% en la mezcla de Quesos como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso...Procesado", "Queso... Fundido", "Queso ... Procesado Pasteurizado" y "Queso ... Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso ... Fundido U.H.T. (U.A.T)", completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones designadas en el ítem 2.2.3. y 2.2.4. correspondiente.

2.2.6 - En los casos en que corresponda, se agregará a las denominaciones de 2.2.1 a la 2.2.5 la expresión "Rallado" o "Rebanado", "En Rodajas", "En Rebanadas" u otra que se refiera a su forma de presentación; y "Para Untar" o "Untable" u otra de acuerdo a su consistencia.

**3 - REFERENCIA**

- \* REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.
- \* Norma FIL 4A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).
- \* Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.
- \* Norma FIL 50C: 1995 Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo
- \* CAC / Vol A: 1985
- \* Codex Alimentarius Vol. 1A 1995 - Sección 5.3 - Principios de Transferencia de los Aditivos Alimentarios a los Alimentos.

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

**4.1. Composición**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

Quesos de una o más variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

**4.1.2. Ingredientes opcionales**

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter-oil, leche, agua, Queso Procesado, leche en polvo, caseinatos, Queso en polvo, otros sólidos de

origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimenticia.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, aislados o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

Con relación a los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

**4.2. Requisitos**

**4.2.1. Características Sensoriales**

**4.2.1.1. Consistencia**

Firme, blando o cremoso

**4.2.1.2. Textura: compacta, cerrada y fina**

**4.2.1.3. Formato: variable; rallado o cortado (en tajadas o en rodajas) y otras.**

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.**

**5.1. Aditivos.**

En su elaboración se admitirá el uso de aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Acido Propiónico o sus sales de Na, K o Ca. Acido sórbico o sus sales de Na, K o Ca.	Conservante	3g/Kg solos o combinados expresados en ácido propiónico. Acido sórbico y sus sales en un máximo de 1000mg/kg expresados como ácido sórbico.
Natamicina (en la superficie).	Conservante	1 mg/dm <sup>2</sup> Máx. 5mg/Kg no detectable a 2mm de profundidad. Ausencia en la masa.
Nisina	Conservante	12,5 mg/kg
Acido láctico, cítrico y acético o sus sales de Na, K, Ca. Bicarbonato de Sodio Carbonato de Calcio	Reguladores de Acidez	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca. Lactatos de Na o Ca. Tartratos de Na y/o K. Fosfatos o polifosfatos de Na, K o Ca.	Emulsificante /Estabilizante	40 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancias anhidras siempre que los fosfatos no superen 20g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .
Aromas	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.
Carotenoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Colorante	10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600 mg/kg
Clorofila, Clorofilina, clorofila cúprica, clorofilina cúprica, sales de Na o K.	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Páprika, Extracto de Páprika, Extracto de Pimentón, Capsantina, Capsorubina	Colorante	b.p.f.
Peróxido de benzoila	Colorante	20 mg/l de leche(*)
Riboflavina Carmín Rojo de remolacha Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Carboximetilcelulosa Carragenina y sus sales (inclusive Furcelaran) Goma Guar Goma de algarroba o Jatai Goma Xantana Goma Karaia Goma Arábiga Goma Gellan Goma Tragacanto Agar Acido alginico y sus sales de amoníaco, calcio, potasio y sodio y alginato de propilenglicol Pectina o pectina amida	Espesante/ Estabilizante	5 g/kg solos o combinados

(\*) Concentración máxima en la materia prima.

4.2.1.4. Color, olor y sabor: similar al Queso o mezcla de Quesos utilizados, o de acuerdo a los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

**4.2.2. Requisitos Físico-Químicos**

Deberán cumplir los requisitos establecidos en la Tabla 1.

**TABLA 1**

	Humedad (g/100g)	Materia Grasa en Extracto Seco (g/100g)	Método de Análisis
QUESO PROCESADO	70,0-		Norma FIL 5B: 1986
QUESO PROCESADO U.H.T. (U.A.T)	Máximo	35,0 - Mínimo	Norma FIL 4A: 1992

**4.3. Acondicionamiento.**

Deberá ser embalado con materiales adecuados a las condiciones de almacenamiento previstas y que otorguen al producto una protección adecuada.



**Apéndice Normativo**

**Aditivos adicionales únicamente para Queso Procesado rallado o cortado (en rodajas o en tajadas).**

ADITIVOS	FUNCION	CONC. MAXIMA
Lecitina	Antiaglutinante	10 g/kg solo o combinado
Celulosa microcristalina		
Oxido de silicio		
Silicatos de: calcio, magnesio, sodio y aluminio.		

En los Quesos Procesados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para los Quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a máximos autorizados en el presente REGLAMENTO e independientemente de la concentración de los aditivos de los Quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el principio de transferencia de los aditivos alimentarios. (Códex Alimentarius. VOL. 1A. 1995 - Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a una concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente REGLAMENTO no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo.

**5.2. Coadyuvante de Tecnología/Elaboración.**

Se admitirá el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología.

**6 - CONTAMINANTES:**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

**7 - HIGIENE**

**7.1. Consideraciones Generales**

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**7.2. Características distintivas del proceso de elaboración**

**7.2.1.** Los Quesos utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados, para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

**7.2.2.** En la elaboración de Queso Procesado queda prohibida la utilización de Quesos no aptos para el consumo humano.

Sólo se admitirán los Quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad del producto final.

**7.2.3.** Durante el proceso de elaboración, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 80°C por 15 segundos o cualquier combinación tiempo/temperatura equivalente.

**7.2.4.** Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratadas, de forma tal que se asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

**7.2.5. Condiciones de conservación y comercialización:**

El Queso Procesado deberá mantenerse a una temperatura inferior a 10° C. El Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.) podrá conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

**7.3. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.**

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro o microscópicas de ninguna naturaleza.

**7.4. Criterios Microbiológicos**

Los Quesos Procesados deberán cumplir con lo establecido en el

"REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos Fundidos.

Los Quesos Procesados rallados también deberán cumplir:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B: 1990

**8 - PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplica el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

**9 - ETIQUETADO**

**9.1.** Se aplica el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

**9.2.** Se denomina "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

**9.3.** El Queso Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.) se denominará "Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

**9.4.** Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3. se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con ...", completando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias adicionadas.

**9.5.** Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3. sean utilizados aromas permitidos será anexado al nombre del producto la expresión "sabor ...", completando el espacio en blanco con el nombre del sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los Quesos utilizados, que se perdieron durante el proceso de elaboración.

**9.6.** Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3 se utilice una determinada variedad de Queso en una proporción mínima del 75% en la mezcla de Quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso .... Procesado" o "Queso .... Fundido" o "Queso .... Procesado Pasteurizado" y "Queso .... Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso .... Fundido U.H.T. (U.A.T.)" completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad preponderante seguido de las expresiones consignadas en 9.4. y 9.5. correspondiente.

**9.7.** En los casos en que corresponda, se podrá agregar a las denominaciones 9.2. a 9.6 la expresión "rallado" o "rebanado" o "en rodajas" o "en tajadas" u otra que designe su forma de presentación. En los casos que corresponda se podrá agregar a las expresiones "untable", "para untar" u otras de acuerdo a su consistencia.

**10 - METODOS DE ANALISIS**

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

**11 - MUESTREO**

A continuación, los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995."



**Decreto N° 205/009**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 11/05/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de Mayo de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que se ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 19 - Alimentos Azucarados - del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) la necesidad de incorporar la definición y especificación del producto baño de repostería, el cual se encuentra incorporado al Reglamento Bromatológico Nacional a través del Decreto N° 19/001 de 23 de enero de 2001;

II) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

IV) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA****DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Sustitúyase el Artículo 19.3.2 "Confituras - Definiciones para confituras", de la Sección 3 - Productos a base de azúcar - del Capítulo 19 - Alimentos Azucarados - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual quedará redactado de la siguiente forma:

"19.3.2. Se incluye, bajo la denominación genérica de golosina o confitura, los siguientes productos: caramelos, pastillas, gomas de mascar, natillas, mazapanes, yemas, grageas, garrapiñadas, peladillas, golosinas achocolatadas, marshmallows, pasta de semillas de frutas secas, tabletas de dulce de leche, nougats, nougates, turrone, baños de repostería, jarabes para helados, rellenos para helados y productos para confitería y panadería, confituras y postres."

**Artículo 2°.-** Incorpórense los Artículos 19.3.31.bis "Confituras - Definiciones para confituras" y 19.3.47.bis "Confituras - Disposiciones particulares para confituras" en la Sección 3 - Productos a base de azúcar - del Capítulo 19 - Alimentos Azucarados-, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994), los que quedarán redactados de la siguiente manera:

"19.3.31.bis.- Baño de repostería. Es la confitura obtenida por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: azúcares, aceites y grasas vegetales naturales e hidrogenadas, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao, pasta de cacao solubilizada, semillas y frutos secos, crocantes y otros, destinada a recubrir productos de confitería (excepto bombones), panadería y heladería o ser consumida como tal."

"19.3.47.bis. Los baños de repostería si se denominan "con cacao" o "de cacao" deberán contener no menos de 10% de sólidos no grasos de cacao."

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ** - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - GERARDO GADEA - ERNESTO AGAZZI.

**Decreto N° 206/009**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 12/05/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de Mayo de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que, se ha solicitado la modificación del contenido del Capítulo 19 - Alimentos azucarados - del citado Reglamento, en relación a turrone;

**CONSIDERANDO:** I) que, resulta necesario actualizar las definiciones de los turrone en general;

II) que, la actualización de la normativa sobre alimentos contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) que, se han considerado los antecedentes al respecto, contenidos en el Real Decreto N° 1787/1982 de España, y el Artículo 800° del Capítulo 10 del Código Alimentario Argentino;

IV) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

V) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA****DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Sustitúyase el Artículo 19.3.29 "Confituras - Definiciones para confituras" de la Sección 3 - Productos a base de azúcar -, del Capítulo 19 - Alimentos azucarados - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por el texto que figura a continuación:

"19.3.29. Turrón. Es el producto elaborado por cocción de azúcares y/o miel, frutos secos, clara de huevo y/o albúmina. Podrán contener como ingredientes opcionales gelatina, yema de huevo, leche, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura (dependiendo del tipo) y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma."

**Artículo 2°.-** Comuníquese, publíquese.

**TABARE VAZQUEZ** - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - GERARDO GADEA - ANDRES BERTERRECHE.

**Decreto N° 207/009**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 12/05/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de Mayo de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, y los Decretos N° 172/998 de 7 julio de 1998 y N° 321/001 del 14 de agosto de 2001;

**Apéndice Normativo**

**RESULTANDO:** que, se ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 20 - Frutas, Hortalizas y Derivados - del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que, es necesario actualizar los criterios de calidad de las Conservas de Tomate;

II) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 13-1981 - Norma Codex para los Tomates en Conserva";

IV) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

V) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado y su Asesoría Jurídica;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Sustitúyase el Artículo 20.4.28 "Disposiciones particulares para Conservas de Tomate", de la Sección 4 -Conservas Vegetales- del Capítulo 20 -Frutas, Hortalizas y Derivados-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual fuera modificado por el Decreto Nº 172/998 del 7 de julio de 1998, por el texto que figura a continuación:

"20.4.28. El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor de 50% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente.

Se admite la presencia de restos de piel de hasta 30 cm² por kg del producto, entendiéndose por piel a los residuos que miden más de 5 mm, que se adhieren a la pulpa de los tomates o se encuentran sueltas en el envase.

Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5."

**Artículo 2º.-** Sustitúyase el Artículo 20.4.32 "Disposiciones particulares para Conservas de Tomate", incorporado al citado Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto Nº 315/994 - por el Artículo 3º del Decreto Nº 321/001 del 14 de agosto de 2001, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"20.4.32. Cuando los productos definidos en el Artículo 20.4.12, Literales a), b), c) y d) se preparan sin pelar, o no cumplen con los límites máximos de piel estipulados, en la denominación de venta deberá agregarse la expresión "sin pelar", en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MARÍA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - GERARDO GADEA - ERNESTO AGAZZI.

II) que, es necesario actualizar la reglamentación sobre los diferentes tipos de edulcorantes y sus concentraciones de uso en los productos alimenticios;

III) que, los aditivos a que se refiere la modificación propuesta, fueron aprobados por Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y que los mismos se encuentran en la Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y Sus Clases Funcionales del MERCOSUR, según Resolución GMC Nº 11/2006;

IV) que, se han tenido en cuenta las siguientes normativas: Resolución RDC Nº 18, de 24 de marzo de 2008, "Reglamento Técnico que autoriza el uso de aditivos edulcorantes en alimentos, con sus respectivos límites máximos", de la ANVISA, de la República Federativa del Brasil, y Directiva Nº 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios;

V) que, la actualización de la normativa sobre alimentos contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

VI) que, se han considerado las iniciativas presentadas por particulares y la Cátedra de Farmacognosia de la Facultad de Química, para la incorporación del Neotame y del Esteviol Glicósido, respectivamente;

VII) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

VIII) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifíquese el Artículo 29.2.1 de la Sección 2 - Disposiciones Generales - Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético -, del Capítulo 29 - Alimentos Modificados - del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

"29.2.1. En el rótulo de los alimentos modificados en su valor energético, deberá declararse éste, por porción, según lo indicado por el Decreto Nº 117/006 de 21 de abril de 2006. Cuando el producto contenga edulcorantes, además de su declaración en la lista de ingredientes deberán declararse éstos, conforme a lo establecido en el Artículo 29.2.5."

**Artículo 2º.-** Sustitúyese la tabla del Artículo 29.2.3 de la Sección 2 del Capítulo 29 referidos, por la siguiente:

INS	Aditivo	Alimento	Concentración máxima (g/ 100g o g/ 100ml)
420	Sorbitol, jarabe de sorbitol.	Alimentos modificados en general	Qs
421	Manitol	Alimentos modificados en general	Qs
950	Acesulfame de potasio, acesulfame K.	Alimentos modificados listos para consumir	0,035
		Alimentos de uso medicinal	0,035
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,035
		Goma de mascar	0,500
		Micro-pastillas y láminas de sabor intenso	0,250
951	Aspartamo, aspartame.	Alimentos modificados listos para consumir	0,075
		Alimentos de uso medicinal	0,075
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,075
		Goma de mascar	1,000
		Micro-pastillas y láminas de sabor intenso	0,600

**Decreto Nº 278/009**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 17/06/2009.**

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 8 de Junio de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que, se ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 29 - Alimentos Modificados - del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que, el uso de edulcorantes para sustituir el azúcar u otros azúcares, esta justificado con el fin de brindar sabor dulce a los alimentos;

952	Acido ciclámico y sus sales de sodio, calcio y potasio, ciclamato.	Alimentos modificados listos para consumir	0,040
		Alimentos de uso medicinal	0,040
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,075
953	Isomalta, isomaltitol.	Alimentos modificados en general	Qs
954	Sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio.	Alimentos modificados listos para consumir	0,020
		Alimentos de uso medicinal	0,020
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,015
		Goma de mascar	0,120
955	Sucralosa.	Alimentos modificados listos para consumir	0,040
		Alimentos de uso medicinal	0,040
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,025
		Goma de mascar, micro-pastillas y láminas de sabor intenso	0,240
960	Esteviol glicósidos.	Alimentos modificados listos para consumir	0,060
		Alimentos de uso medicinal	0,035
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,060
		Goma de mascar	0,240
961	Neotamo, neotame.	Alimentos modificados listos para consumir	0,0065
		Alimentos de uso medicinal	0,0033
		Bebidas dietéticas sin alcohol	0,0033
		Goma de mascar, micro-pastillas y láminas de sabor intenso	0,1000
965	Maltitol, jarabe de maltitol.	Alimentos modificados en general	Qs
966	Lactitol.	Alimentos modificados en general	Qs
967	Xilitol.	Alimentos modificados en general	Qs
968	Eritritol.	Alimentos modificados en general	Qs

Qs: *quantum satis*

**Artículo 3º.-** Deróganse los Artículos 29.2.4, 29.2.6 y el Literal a) del Artículo 29.2.5 de la Sección 2 - Disposiciones Generales - Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica -, del Capítulo 29 - Alimentos Modificados - del citado Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 4º.-** Modifíquese el Artículo 29.2.8 del citado Decreto, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"29.2.8. En la rotulación de los alimentos delactosados, debe figurar el contenido máximo de lactosa y de galactosa, expresados en mg por porción del producto, según lo indicado por el Decreto N° 117/006 de 21 de abril de 2006".

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ANDRES MASOLLER - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI.

## Decreto N° 285/009

(\* Publicado en el Diario Oficial el 25/06/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA  
 MINISTERIO DE VIVIENDA, ORDENAMIENTO  
 TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE

Montevideo, 15 de Junio de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que, el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, eleva una propuesta de modificación del Capítulo 1 - Disposiciones Generales -, Sección 2 - Características de los Alimentos - Disposiciones generales - del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que, se ha constatado la necesidad de actualizar los Límites Máximos de Residuos (LMR) y los Límites Máximos de Residuos Extraños (LMRE) de plaguicidas, debiéndose actualizar los cambios tecnológicos y científicos en la materia;

II) que, se ha tenido en cuenta la base de datos de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas y límites máximos para residuos extraños, adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta su 22º período de sesiones inclusive (junio de 1997);

III) que, se ha consultado al respecto el Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005;

IV) que, referente a dicha reglamentación se ha analizado el Food and Drug Regulations (C.R.C., c.870), Table II, Part B, Division 15, List of Maximum Residue Limits Regulated Under the Pest Control Products Act;

V) que, la modificación proyectada, cuenta con la aprobación de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública y con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Modifícase el Artículo 1.1.11 de la Sección 2 - Características de los Alimentos - Disposiciones generales - del Capítulo 1 - Disposiciones Generales -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"1.1.11. Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento del consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

Se establecen las siguientes definiciones de límites máximos de contaminantes en alimentos:

LMR: la concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente su uso en la superficie o la parte interna de productos alimenticios para consumo humano y de piensos.

LMRE: límite máximo para residuos extraños, se refiere a los residuos de plaguicidas o contaminantes, que derivan de fuentes ambientales (incluidos los usos agrícolas anteriores), distintos de los usos del plaguicida o de la sustancia contaminante que se encuentra directa o indirectamente en el producto básico. Es la concentración máxima de un plaguicida, que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda permitir legalmente, o reconocer como aceptable en el interior o en la superficie de un alimento, producto agrícola o pienso."

**Artículo 2º.-** Sustitúyese el Artículo 1.2.16 de la Sección 2 - Características de los Alimentos - Disposiciones generales -, del Capítulo 1 - Disposiciones Generales -, del citado Reglamento Bromatológico Nacional, por el texto que figura a continuación:

"1.2.16. Los Límites Máximos del Codex para Residuos (LMR) y los Límites Máximos del Codex para Residuos Extraños (LMRE) de plaguicidas, serán los establecidos en el CODEX Alimentarius FAO/OMS."

**Artículo 3º.-** Derógase el Anexo 1 - Límite Máximo para Pesticidas - de la referida Sección 2, del Capítulo 1 del Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional).

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - DANIEL MARTINEZ - ERNESTO AGAZZI - CARLOS COLACCE.

**Decreto N° 286/009**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 29/06/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS

Montevideo, 15 de Junio de 2009

**VISTO:** la Resolución GMC N° 14/01 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que, por la misma se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de Productos de Cervecería";

**CONSIDERANDO:** I) que, resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompañarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;

II) que, teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 38° del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Organos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que, la presente propuesta de internalización de la normativa referida, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, cuenta con la aprobación la División Salud de la Población del Ministerio de Salud Pública;

IV) que, la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado, no formulan objeciones a lo proyectado;

V) que, corresponde proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución GMC N° 14/01 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de Productos de Cervecería", que se figura anexa a la presente norma y forma parte integrante de la misma.

**Artículo 2°.-** Sustitúyese el Artículo 26.2.1 de la Sección 2 - Productos de Cervecería -, del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por la norma que se internaliza en Artículo 1° del presente Decreto.

**Artículo 3°.-** Deróganse los Artículos 26.2.2, 26.2.3, 26.2.4, 26.2.6, 26.2.7, 26.2.9, 26.2.10, 26.2.11, 26.2.12, 26.2.14, 26.2.15, 26.2.18 y 26.2.20, del citado Reglamento.

**Artículo 4°.-** Hasta tanto no exista el Reglamento Técnico del MERCOSUR que contenga la "Lista de asignación de aditivos y sus límites a productos de cerveza", se mantendrá la "Lista Positiva de Aditivos Alimentarios", que se encuentra al final del Capítulo 26 del Reglamento referido, y que correspondan a Productos de Cervecería.

**Artículo 5°.-** Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

**Artículo 6°.-** Comuníquese, publíquese.  
 TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - PEDRO VAZ - VICTOR ROSSI.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 14/01

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVECERIA**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, N° 152/96 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 9/99 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

**CONSIDERANDO:**

Que resulta necesario fijar la identidad y calidad de los productos de cerveza para el consumo humano.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos deberá eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

**Art 1-** Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Productos de Cervecería que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art 2-** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA -	Ministerio de Salud - Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria Ministerio de Economía - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
BRASIL -	Ministério da Agricultura e do Abastecimento - (MAA)
PARAGUAY -	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - (MSP y BS) Ministerio de Industria y Comercio - (MIC) Ministerio de Agricultura y Ganadería - (MAG)
URUGUAY -	Ministerio de Salud Pública - (MSP) Ministerio de Industria, Energía y Minería - (MIEM) Laboratorio Tecnológico del Uruguay - (LATU)

**Art 3-** El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art 4-** Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 13/XII/2001.

XLII GMC- Asunción, 13/VI/01

## ANEXO

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVECERIA****1. ALCANCE****1.1 Objetivo**

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto fijar los patrones de identidad y calidad mínimos que deberán cumplir los productos de cerveza.

**1.2 Ambito de aplicación**

El presente Reglamento Técnico se refiere a los productos de cerveza que se comercialicen en el territorio de los Estados Partes, entre ellos y a las importaciones extrazona.

**2. DESCRIPCION****2.1 Definiciones****2.1.1 Cerveza**

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.



La cerveza negra podrá ser azucarada.

La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

### 2.1.2 Malta líquida

Se entiende por malta líquida la bebida no alcohólica, resultante del mosto de cebada malteada o de extracto de malta y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionada o no con lúpulo, coloreada o no con colorante caramelo, carbonatada o no. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

### 2.1.3 Cebada malteada o malta

Se entiende exclusivamente por cebada malteada o malta al grano de cebada cervecera sometido a germinación parcial y posterior deshidratación y/o tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

Cualquier otro cereal sometido a un proceso de malteo deberá denominarse "malta de ...." seguido del nombre del cereal.

### 2.1.4 Extracto de Malta

Se entiende exclusivamente por extracto de malta al producto seco o de consistencia siruposa o pastosa, obtenido exclusivamente de malta o de cebada malteada.

### 2.1.5 Adjuntos cerveceros

Se entiende por adjuntos cerveceros a las materias primas que sustituyan parcialmente a la malta, o al extracto de malta en la elaboración de cerveza. Su empleo no podrá ser en su conjunto superior al 45% en relación al extracto primitivo.

Se consideran adjuntos cerveceros a la cebada cervecera y a los cereales, malteados o no, aptos para el consumo humano, a excepción de los productos definidos en los numerales 2.1.3 y 2.1.4.

También se consideran adjuntos cerveceros a los almidones y azúcares de origen vegetal.

Cuando se trate de azúcares de origen vegetal distintos de los que provienen de cereales, la cantidad máxima de azúcar empleada en relación a su extracto primitivo deberá ser:

- a) cerveza clara, menor o igual a 10% en peso
- b) cerveza oscura, menor o igual a 25% en peso

### 2.1.6 Mosto

Es la solución en agua potable de carbohidratos, proteínas, sales minerales y demás compuestos resultantes de la degradación enzimática de la malta, con o sin adjuntos cerveceros, realizada mediante procesos tecnológicos adecuados.

## 7 Extracto primitivo u origen

Es la cantidad de sustancias disueltas (extracto) del mosto que dio origen a la cerveza y se expresa en porcentaje (%) en peso.

## 2 Clasificación de cervezas

### 2.2.1 Respetto al extracto primitivo

#### 2.2.1.1 Cerveza liviana

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Podrá denominarse "light", a la cerveza liviana cuando también cumpla con los requisitos a) y b)

- a) Reducción de 25% del contenido de nutrientes y/o del valor energético con relación a una cerveza similar del mismo fabricante (misma marca) o del valor medio del contenido de tres cervezas similares conocidas, que sean producidas en la región.
- b) Valor energético de la cerveza lista para el consumo: máximo de 35 Kcal/100 ml.

#### 2.2.1.2 Cerveza

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y en menor de 12,0% en peso.

### 2.2.1.3 Cerveza Extra

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso

### 2.2.1.4 Cerveza Fuerte

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14,0% en peso.

### 2.2.2 Respetto al grado alcohólico

#### 2.2.2.1 Cerveza sin alcohol

Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

#### 2.2.2.2 Cerveza con alcohol o Cerveza

Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

### 2.2.3 Respetto al color

#### 2.2.3.1 Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza

Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

#### 2.2.3.2 Cerveza oscura o Cerveza negra

Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

### 2.2.4 Respetto a la proporción de materias primas

#### 2.2.4.1 Cerveza

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo contiene un mínimo de 55% en peso de cebada malteada.

## 2 Cerveza 100% malta o de pura malta

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene exclusivamente de cebada malteada.

### 2.2.4.3 Cerveza de ... (seguida del nombre del o de los cereales mayoritarios)

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene mayoritariamente de adjuntos cerveceros. Podrá tener hasta un 80% en peso de la totalidad de los adjuntos cerveceros referido a su extracto primitivo (no menos del 20% en peso de malta). Cuando dos o más cereales aporten igual cantidad de extracto primitivo deben citarse todos ellos.

### 2.2.5 Respetto a otros ingredientes

#### 2.2.5.1 Cerveza coloreada

Es la cerveza a la que se le ha adicionado colorante/s aprobado/s en MERCOSUR (exceptuando cuando se usa colorante caramelo para estandarizar la coloración natural propia de la cerveza) para modificar las coloraciones propias naturales de la cerveza. Esta clasificación debe tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.4. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA.

Las siguientes clasificaciones deben tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 y 2.2.5.1.

#### 2.2.5.2 Cerveza con ... (seguido del nombre del vegetal)

Es la cerveza a la que se le ha adicionado jugo y/o extracto de origen vegetal (referido a la concentración de jugo) hasta un máximo de 10% en volumen. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON.

#### 2.2.5.3 Cerveza sabor de ... (seguido del nombre del vegetal) o cerveza con aroma de (seguido del nombre del vegetal)

Es la cerveza a la que se le ha adicionado aroma/s aprobado/s en MERCOSUR. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON.

#### 2.2.5.4 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Es la cerveza oscura o negra a la que se le ha adicionado azúcares de



## Apéndice Normativo

origen vegetal hasta un máximo de 50% con relación al extracto primitivo (incluyendo los azúcares de origen vegetal empleados como adjuntos cerveceros), para conferirle sabor dulce.

### 2.3 Designación (denominación de venta)

#### 2.3.1 Cerveza

Se designa con el nombre de cerveza a la bebida definida en el numeral 2.1.1 y que cumple con las características establecidas en los numerales 2.2.1.2, 2.2.2.2, 2.2.3.1 y 2.2.4.1.

#### 2.3.2 Cerveza liviana y Cerveza "light"

Se designa con el nombre de cerveza liviana y "light" a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.1.1.

#### 2.3.3 Cerveza extra

Para designar una cerveza como cerveza extra la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 2.2.1.3.

#### 2.3.4 Cerveza fuerte

Para designar una cerveza como cerveza fuerte, la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 2.2.1.4.

#### 2.3.5 Cerveza sin alcohol

Se designa con el nombre de cerveza sin alcohol, a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.2.1.

#### 2.3.6 Cerveza oscura o Cerveza negra

Se designa con el nombre de cerveza oscura o cerveza negra a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.3.2.

#### 2.3.7 Cerveza 100% malta o de pura malta

Se podrá designar con el nombre de cerveza 100% malta o de pura malta a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.4.2.

**2.3.8 Cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto cervecero mayoritario).**

Se designa con el nombre de cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto mayoritario) a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.4.3.

**2.3.9 Cerveza (seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.4) coloreada.**

Se designa con el nombre de cerveza ... coloreada a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.5.1. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA

**2.3.10 Cerveza (seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 y 2.2.5.1) con ... (seguida del nombre del vegetal).**

Se designa con el nombre de cerveza ... con ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.5.2. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON COLOREADA

**11 Cerveza (Seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 y 2.2.5.1) sabor de ... (seguida del nombre del vegetal) o cerveza (seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 y 2.2.5.1) con aroma de ... (seguida del nombre del vegetal)**

Se designa con el nombre de cerveza .... sabor de .... o cerveza .... con aroma de ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.5.3. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON COLOREADA

#### 2.3.12 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Se designa con el nombre de cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier a la cerveza que cumple con las características del numeral 2.2.5.4.

#### 2.3.13 Malta líquida o malta

Se designa con el nombre de malta líquida o malta a la bebida que cumple con las características establecidas en el numeral 2.1.2.

## 3. REFERENCIAS

3.1 Para los métodos analíticos se toman como referencia las normas:

ASBC: American Society of Brewing Chemists

ACBC

ASBC: American Society of Brewing Chemists.

EBC: European Brewery Convention.

## 4. COMPOSICION Y CARACTERISTICAS

### 4.1 Composición

#### 4.1.1 Ingredientes obligatorios de la cerveza

##### 4.1.1.1 Agua

El agua empleada en la elaboración de cerveza debe ser apta para el consumo humano.

##### 4.1.1.2 Cebada malteada

Según definición del numeral 2.1.3

##### 4.1.1.3 Lúpulo

Son los conos de la inflorescencia del *Humulus lupulus*, bajo su forma natural o industrializada, aptos para el consumo humano.

##### 4.1.1.4 Levadura de cerveza

Son microorganismos cuya función es fermentar el mosto.

#### 4.1.2 Ingredientes opcionales de la cerveza

##### 4.1.2.1 Extracto de malta

Según definición del numeral 2.1.4.

##### 4.1.2.2. Adjuntos cerveceros

Son los mencionados en el numeral 2.1.5.

### 3. Jugo o extracto de fruta

Según lo definido en MERCOSUR

##### 4.1.2.4 Extractos o derivados

Son los extractos o derivados provenientes de los ingredientes obligatorios de la cerveza (numeral 4.1.1) y de la propia cerveza.

## 4.2 Requisitos

### 1 Características sensoriales

#### 4.2.1.1 Aroma y sabor

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

##### 4.2.1.2 Aspecto

La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

#### 4.2.2 Características físico-químicas

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

## 5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Se utilizarán los autorizados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

## 6. CONTAMINANTES

Los contaminantes microbiológicos, los residuos de pesticidas y demás contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR correspondiente.

## 7. HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración de productos de cervecería deben estar de acuerdo con lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplica lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULACION**

**9.1 Consideraciones generales**

La rotulación debe estar de acuerdo con lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR referentes a Rotulación de Alimentos Envasados

**9.2 Consideraciones específicas**

**9.2.1** Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol y de la malta líquida) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.) con una tolerancia ± 0,5% vol. En el caso de la cerveza sin alcohol se autoriza a realzar esta característica.

**En la designación de venta para la rotulación se debe seguir el siguiente orden:**

- a) Numeral 2.2.4 (respecto a la proporción de materia prima)
- b) Numeral 2.2.1 (respecto al extracto primitivo)
- c) Numeral 2.2.2 (respecto al grado alcohólico)
- d) Numeral 2.2.3 (respecto al color)
- e) Numeral 2.2.5. (respecto a otros ingredientes)

**9.2.2** El eventual uso de colorante caramelo para la estandarización de la coloración típica de la cerveza definida en el numeral 2.2.3.1 no requerirá su declaración en el rótulo.

3 Se podrá emplear en el rotulado, denominaciones de fantasía acompañando a las denominaciones de venta descriptas en el numeral 2.3.

4 La denominación de venta correspondiente a las diferentes clasificaciones de cervezas debe tener el mismo realce y tamaño de letra.

**10. METODOS DE ANALISIS**

Los métodos de análisis de rutina para la determinación de extracto primitivo, grado alcohólico y color que se utilizan son los de las normas ASBC y para análisis de referencia se aplican los métodos analíticos EBC.

**11. METODOS DE MUESTREO**

De acuerdo a lo establecido en el MERCOSUR.

**12. DISPOSICIONES GENERALES**

Quedan prohibidas las siguientes prácticas en el proceso de producción:

- 1 Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.
- 2 Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.
- 3 Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.
- 4 Adicionar agua fuera de las fábricas o plantas embotelladoras habilitadas.
- 5 Utilizar edulcorantes artificiales.

**12.6** Utilizar estabilizantes químicos no autorizados expresamente.

**12.7** Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos.

**RESULTANDO:** que, el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud y Tecnología Médica del Ministerio de Salud Pública, eleva una propuesta de modificación del Capítulo 29 - Alimentos Modificados - del citado Reglamento, agregando al mismo la Sección 3 - Edulcorantes de mesa -;

**CONSIDERANDO:** I) que, el uso de edulcorantes para sustituir el azúcar u otros azúcares está justificado con el fin de brindar sabor dulce a los alimentos, sin aportar calorías o glucosa al organismo;

II) que, en virtud de la información científica y toxicológica sobre dichas sustancias, éstas se han de permitir en determinadas condiciones de uso;

III) que, se ha constatado la necesidad de reglamentar al respecto, debido a la inevitable actualización de los diferentes tipos de edulcorantes y sus concentraciones de uso en los productos alimenticios;

IV) que, el principio básico de toda norma en materia de alimentos es proporcionar información confiable al consumidor;

V) que, a tales efectos se han tenido en cuenta para la reglamentación de referencia las siguientes normas de origen internacional: la Resolución RDC N° 271, de 22 de setiembre de 2005, "Reglamento Técnico para Azúcares y Productos para Endulzar", de la ANVISA (Brasil); el Decreto N° 38, de 13 de enero de 1998, que aprueba el Reglamento Técnico referente a Endulzantes de Mesa, que consta en el Anexo de dicho Decreto, de la ANVISA (Brasil); el Decreto N° 39, de 13 de enero de 1998, que Aprueba para Endulzantes de Mesa la extensión de uso de los aditivos intencionales y coadyuvantes de tecnología, de la ANVISA (Brasil); y la Directiva N° 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios;

VI) que, al haberse cumplido el plazo concedido de 60 (sesenta) días en consulta pública, para el presente proyecto de Decreto, sin que existieran observaciones o comentarios de parte de los distintos interesados, como industriales, organismos reguladores o consumidores, el citado Departamento de Alimentos y Otros ha procedido a elevar el mismo, que cuenta con la aprobación de la División Productos de Salud y Tecnología Médica;

VII) que, la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública otorga su aval a lo propuesto;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórese al Capítulo 29 - Alimentos Modificados -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, la Sección 3 - Edulcorantes de mesa -, la que quedará redactada de la siguiente forma:

**"Sección 3**

**Edulcorantes de mesa**

**Definiciones**

29.3.1 Los edulcorantes de mesa son los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas. Se denominarán genéricamente como edulcorante o endulzante de mesa.

**Disposiciones generales para edulcorantes de mesa**

29.3.2 Los edulcorantes pueden contener y ser formulados a partir de edulcorantes naturales y/o artificiales.

29.3.3 Está permitida la utilización de vehículo(s) según consta en el Anexo A. Se entiende como vehículo (soporte y disolvente soporte) el producto utilizado en la formulación de los edulcorantes con propiedades de dispersar y/o proporcionar una dilución en la concentración a los efectos de facilitar su uso.

29.3.4 En la elaboración de edulcorantes de mesa se admite la utilización de aditivos y coadyuvantes de tecnología de acuerdo con lo que se indica en el Anexo B.

29.3.5 Se prohíbe la adición de nutrientes, más allá de aquellos expresamente autorizados de acuerdo con su función establecida como vehículo (Anexo A), o aditivos (Anexo B).

29.3.6 Los edulcorantes de mesa podrán ser comercializados y presentados en forma de tabletas, comprimidos, gránulos, polvos o en forma líquida. Solamente podrán ser

**Decreto N° 419/009**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 15/09/2009.**

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 7 de Setiembre de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

Apéndice Normativo

comercializados preenvasados, no estando permitida la venta a granel al consumidor final.

- 29.3.7 En relación con los contaminantes deberán cumplir con las exigencias del Capítulo 1, Sección 2 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994) y sus correspondientes modificaciones. Corresponderán ser preparados, manipulados, procesados, acondicionados y conservados de forma de mantener su inocuidad hasta el momento de consumo, y cumplir con los criterios microbiológicos y físico-químicos establecidos.

Criterios microbiológicos:

MICROORGANISMOS	LIMITE MAXIMO
Recuento de aerobios en placa a 37°C	máx. 5x10 <sup>4</sup> UFC/g ó mL
Coliformes a 37°C (NMP)	máx. 100/ g ó mL
E coli, ausencia en	1 g ó mL
Salmonellae, ausencia en	25 g ó mL
Staphylococcus aureus, ausencia en	0,1 g ó mL
Hongos y Levaduras	máx. 100 UFC/g ó mL

Requisitos físico-químicos:

Humedad (edulcorantes en forma de polvo)	máx. 10%
--	----------

- 29.3.8 Los endulzantes de mesa deberán cumplir las normas de rotulado general. Además deberá constar:
- 29.3.8.1 Denominación del edulcorante de acuerdo al Artículo 29.3.1. A continuación de la denominación deberá incluirse la frase: "contiene edulcorante(s) natural(es) o artificial(es)...", seguida del nombre del o de los edulcorantes.
- 29.3.8.2 Deberá declararse:
- La equivalencia del poder edulcorante en relación a la sacarosa, en cucharas de té.
  - Las siguientes advertencias específicas, cuando el producto contenga:
    - \* polialcoholes, "contiene polialcoholes, puede tener efectos laxantes";
    - \* sacarina, "contiene sacarina";
    - \* ciclamato, "contiene ciclamato, en caso de uso prolongado consulte a su médico"
    - \* aspartamo, "Fenilcetonuricos: contiene fenilalanina".
  - En negrita "Diabéticos: contiene .... g de ...." (sacarosa, glucosa y/o fructosa, cuando fuere el caso), contenidas en la medida casera usual (gotas, cuchara de té, sobre, tabletas u otras);

ANEXO A

INS	VEHICULOS
-	Agua
-	Alcohol etílico, Etanol
-	Almidón
-	Almidón modificado
-	Dextrinas
-	Dextrosa y su jarabe
-	Fructooligosacáridos
-	Fructosa y su jarabe
-	Dextrosa y su jarabe
-	Fructooligosacáridos
-	Fructosa y su jarabe
422	Glicerina o glicerol
953	Isomaltosa o isomaltitol
-	Lactosa
965	Maltitol y su jarabe
-	Maltodextrina
421	Manitol
1200	Polidextrosa
1521	Polietileno glicol
1520	Propileno glicol
-	Sacarosa
420	Sorbitol y su jarabe

ANEXO B

Aditivos Permitidos para Endulzantes de Mesa Líquidos

INS	FUNCION / Aditivo	Concentración máxima (g/ 100 ml)
	AROMATIZANTES/ SABORIZANTES	qs
	ACIDULANTES	
575	Glucono-Delta-Lactona	qs
330	Acido cítrico	qs
334	Acido tartárico	0,20
	CONSERVADORES	
210	Acido benzoico	0,20
211	Benzoato de sodio	0,20
212	Benzoato de potasio	0,20
213	Benzoato de calcio	0,20
200	Acido sórbico	0,20
201	Sorbato de sodio	0,20
202	Sorbato de potasio	0,20
203	Sorbato de calcio	0,20
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,15
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	0,15
214	Etil para-hidroxibenzoato, Etilparabeno	0,15
215	Sodio Etil para-hidroxibenzoato	0,15
216	Propil para-hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,15
217	Sodio Propil para-hidroxibenzoato,	0,15
	ESPEANTES	
400	Acido alginico	qs
401	Alginato de sodio	qs
402	Alginato de potasio	qs
403	Alginato de amonio	qs
404	Alginato de calcio	qs
406	Agar agar	qs
466	Carboximetilcelulosa sódica	qs
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábica, goma acacia	qs
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	qs
412	Goma guar	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
	EMULSIFICANTES	
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	0,50
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	0,50
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	0,50
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	0,50
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	0,50
	REGULADOR DE ACIDEZ	
500	Bicarbonato de sodio	qs
331	Citrato de sodio	qs
336	Tartarato ácido de potasio	0,20

Aditivos Permitidos para Endulzantes en Forma Sólida

INS	FUNCION / Aditivo	Concentración máxima (g/ 100 ml)
	AROMATIZANTES / SABORIZANTES	qs
	ACIDULANTES	
575	Glucona - delta-lactona	qs
330	Acido cítrico	qs
334	Acido Tartárico	0.,20
	ANTIHUMECTANTES	
551	Dióxido de silicio	qs
341	Fosfato tricálcico	2,5
	EMULSIFICANTES	
400	Acido algínico	qs
401	Alginato de sodio	qs
402	Alginato de potasio	qs
403	Alginato de amonio	qs
404	Alginato de calcio	qs
406	Agar agar	qs
466	Carboximetilcelulosa sódica	qs
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
331	Citrato de sodio	qs
339	Fosfato disódico	0,50
413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábiga, goma acacia	qs
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
432	Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de	0,50
434	Polioxietileno (20) sorbitán monopalmitato de	0,50
435	Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de	0,50
436	Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de	0,50
433	Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de	0,50

Coadyuvantes de Tecnología para Endulzantes en Tabletas

INS	FUNCION / Aditivo	Concentración máxima (g/ 100 ml)
	COADYUVANTES DE TECNOLOGIA / LUBRICANTES	
570	Acido esteárico	qs
470	Sales de aluminio, magnesio, calcio, potasio y amonio del ácido esteárico	qs
466	Carboximetilcelulosa de sodio	qs
468	Crocaramelosa de sodio, carboximetilcelulosa sódica reticulada, carboximetilcelulosa de sodio con enlaces cruzados	qs
553(iii)	Talco	qs
-	Leucina	3,5g sobre el peso de la tableta

qs: quantum satis

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.  
**TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - RAUL SENDIC - ERNESTO AGAZZI.**

**Decreto N° 466/009**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 15/10/2009.**

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 5 de Octubre de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que, por la Resolución N° 137/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Dulce de Leche;

II) que, se ha solicitado la modificación del citado Reglamento Bromatológico, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que, es necesaria la actualización de la reglamentación sobre la Identidad y Calidad de Dulce de Leche;

II) lo establecido en el Artículo 38º del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción, sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley N° 16.712 de 1º de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que, corresponde proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Resultando I);

IV) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

VI) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución N° 137/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Dulce de Leche, que se anexa al presente Decreto y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2º.-** Sustitúyase el Artículo 16.2.16 "Dulce de leche - Definiciones para dulce de leche", de la Sección 2 - Derivados Lácteos -, del Capítulo 16 - Leche y Derivados -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1º de la presente norma.

**Artículo 3º.-** Derógase los Artículos 16.2.17 "Dulce de leche - Definiciones para dulce de leche", 16.2.19, 16.2.20, 16.2.21, 16.2.22, 16.2.23, 16.2.24, 16.2.25, 16.2.26, 16.2.27, 16.2.28 y 16.2.29 "Disposiciones



**Apéndice Normativo**

generales para dulce de leche" de la Sección 2 - Derivados Lácteos -, del Capítulo 16 - Leche y Derivados -, del precitado Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese.  
**TABARE VAZQUEZ** - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - RAUL SENDIC - ERNESTO AGAZZI.

ANEXO

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 137/96**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación N° 60/96 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concordaron en fijar la Identidad y Calidad del Dulce de Leche.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN**

**RESUELVE:**

Art 1º - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Dulce de Leche, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Parte pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicación de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3º - Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina:  
 Ministerio de Salud y Acción Social  
 Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
 Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
 (Servicio Nacional de Sanidad Animal -SENASA)

Brasil:  
 Ministerio da Agricultura e Abastecimento  
 Ministerio da Saúde

Paraguay:  
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
 Ministerio de Agricultura y Ganadería  
 Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay:  
 Ministerio de Salud Pública  
 Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU);  
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4º - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE**

**1. ALCANCE**

1.1. Objetivo  
 Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Dulce de Leche destinado a consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación.  
 El presente Reglamento se refiere al Dulce de Leche a ser comercializado en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCION**

2.1. Definición  
 Se entiende por Dulce de Leche el producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteos y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

2.2. Clasificación

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el Dulce de Leche se clasifica en:

- 2.2.1.1. Dulce de Leche
- 2.2.1.2. Dulce de Leche con Crema

2.2.2. De acuerdo con el agregado o no de otras sustancias alimenticias, se clasifica en:

- 2.2.2.1. Dulce de Leche o Dulce de Leche sin agregados
- 2.2.2.2. Dulce de Leche con agregados

2.3. Designación (Denominación de Venta).

La denominación Dulce de Leche está reservada al producto en el que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.3.1. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se denominará "Dulce de Leche".

2.3.2. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. que ha sido adicionado de aditivos espesantes/estabilizantes y/o humectantes autorizados en el ítem 5.1.1. del presente Reglamento, se denominará "Dulce de Leche para Confitería".

2.3.3. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.2. adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o mezclados, y que hayan sido adicionados o no de aditivos espesantes/estabilizantes y/o humectantes autorizados en el ítem 5.1.1. del presente Reglamento, se denominará "Dulce de Leche con ..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

2.3.4. Los productos mencionados en los ítems 2.3.1., 2.3.2. y 2.3.3., podrán denominarse "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con ..." según corresponda y cuando fueran destinados a la elaboración de helados. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en el presente inciso hayan sido adicionados de los colorantes incluidos en el ítem 5.1.1.

2.3.5. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los ítems 2.3.1., 2.3.2. y 2.3.3. se indicará "Con Crema" según corresponda a la clasificación 2.2.1.2. y 4.2.2.

**3. REFERENCIA**

- ILCT (Instituto de Laticínios Cândido Tostes) Revista N° 37 (222)-3-7, 1982
- FIL 15B: 1988
- FIL 13C: 1987
- AOAC 15 De. 1990,930.30
- FIL 28A: 1974
- FIL 20B: 1993
- Codex Alimentarios CAC/Vol. A, 1985
- FIL 73A: 1985
- FIL 145: 1990
- FIL 94B: 1990
- FIL 50C: 1995

**4. COMPOSICION Y REQUISITOS**

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios:

- 4.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida
- 4.1.1.2. Sacarosa en un máximo de 30 kg/100 l de leche

4.1.2. Ingredientes opcionales:

Crema, sólidos de origen lácteo, mono y disacáridos que sustituyan a la



sacarosa en un máximo de 40% m/m, almidón o almidones modificados en una proporción no superior a 0,5g/100 ml de leche, cacao, chocolate, coco, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas en una proporción entre el 5 y el 30% m/m del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. La consistencia podrá ser más firme en el caso del Dulce de Leche para Confeitería y/o Heladería.

Podrá presentar consistencia semisólida o sólida y parcialmente cristalizada cuando la humedad no supere el 20% m/m.

4.2.1.2. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. En el caso del Dulce de Leche para Heladería el color podrá corresponder al colorante adicionado.

4.2.1.3. Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.

4.2.2. Requisitos fisicoquímicos:

Requisito	Dulce de Leche	Dulce de Leche con crema	Método de Análisis
Humedad (g/100g)	máx.30,0	máx.30,0	FIL15B:1988
Materia grasa (g/100g)	6,0a9,0	mayor de9,0	FIL13C:1987
Cenizas (g/100g)	máx.2,0	máx.2,0	AOAC15ªEd.1990-930.30
Proteínas (g/100g)	mín.5,0	mín.5,0	FIL20B:1993

4.3. Acondicionamiento.

El Dulce de Leche deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1. Aditivos

5.1.1. Se autoriza en la elaboración de Dulce de Leche el uso de los aditivos que se detallan a continuación, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. máx. en el producto final
Acido sórbico y sus sales de Na, K o Ca	Conservador	600mg/kg (en ácido sórbico) 1000mg/kg en ácido sórbico en Dulce de Leche para uso industrial exclusivo
Natamicina (en superficie libre)	Conservador	1 mg/dm <sup>2</sup>
Lactato de calcio	Texturizante	b.p.f.
Aromatizante de vainilla, vainillina y/o etilvainillina solos o en mezclas	Aromatizante	b.p.f.
Citrato de sodio	Estabilizante	b.p.f.
Sorbitol	Humectante	5g/100g
Caramelo (INS150a,b,c,d)	Colorante	b.p.f.
Acido algínico	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de amonio	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de calcio	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Carragenina, incluida furcellerán y sus sales de sodio y potasio.	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Pectina y pectina amidada	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de potasio	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)

Alginato de Propilenglicol	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de Sodio	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Agar	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Carboximetilcelulosa	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Carboximetilcelulosa sódica	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Metilcelulosa	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Metiletilcelulosa	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Hidroxipropilcelulosa	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma arábica	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma xántica	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma garrofín	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Gomakaraya	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma gellan	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma tragacanto	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma konjac	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Gelatina	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)
Celulosa microcristalina	Espesante/Estabilizante	5000mg/kg(*)

(\*) El uso de estos estabilizantes/espesantes cuando sean utilizados en mezclas, no podrá ser superior a 20.000 mg/kg de producto final.

5.1.2. Se admitirá también la presencia de los aditivos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de Aditivos de los Alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente Reglamento no deberán superar los límites máximos autorizados por el mismo.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

β-galactosidasa (lactasa): b.p.f.  
Bicarbonato de sodio: b.p.f.  
Hidróxido de sodio: b.p.f.  
Hidróxido de calcio: b.p.f.  
Carbonato de sodio: b.p.f.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones Generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénero-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

Apéndice Normativo

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Análisis
Staphylococcus Coag Pos/g	n=5 c=2 m=10 M=100	8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=100	3	FIL 94B:1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como "Dulce de Leche" el producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. Cuando en la elaboración no se utilicen almidones o almidones modificados, podrá indicarse en el rótulo la expresión "Sin Almidón" o "Sin Fécula".

9.3. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.2. se denominará "Dulce de Leche para Confitería".

9.4. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.3. se denominará "Dulce de Leche con..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

9.5. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.4. podrá ser denominado "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s.

El Dulce de Leche que ha sido adicionado de/los colorante/s incluidos en el ítem 5.1.1. obligatoriamente será denominado "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con..." según corresponda

9.6. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas será incluida la expresión "Con Crema" según corresponda a los ítems 2.2.1.2 y 4.2.2.

9.7. En todos los casos cuando el Dulce de Leche sea exclusivamente para uso industrial como materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios y contenga una concentración de ácido sórbico y/o sus sales de Na, K y Ca mayor de 600 mg/kg y hasta 1000 mg/kg (ambas expresadas en ácido sórbico) deberá obligatoriamente indicarse en el rótulo la expresión "Exclusivo Para Uso Industrial".

9.8. Podrá indicarse en el rótulo una expresión que se refiera a la forma de presentación. Ej. En tabletas, en pasta, pastoso, etc.

10. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los ítems 4.2.2 y 7.3

11. MUESTREO

Según los procedimientos recomendados en la norma FIL 50C:1995.

**RESULTANDO:** I) que, el Departamento de Alimentos y Otros de la Dirección General de la Salud, del Ministerio de Salud Pública, ha solicitado la modificación de la lista de ingredientes complementarios establecida en el Artículo 2.2.1 de la Sección 2 -Ingredientes Complementarios -, del Capítulo 2 - Productos de Uso Alimentario -, del citado Reglamento, mediante la incorporación del ingrediente Trehalosa;

II) que, la misma fue aprobada por: la FDA (Food and Drougs Administration de los Estados Unidos de América) según GRAS Notice N° 45 de 5 de octubre de 2000; el Parlamento Europeo y del Consejo Directivo de 25 de septiembre de 2001, según la Directiva 2001/721/CE, como Novel Food o ingrediente Novel Food; la JECFA (Joint FAO/WHO Expert Comitee on Food Aditives) en la evaluación del año 2000 donde fija su ingesta diaria admisible (IDA) como no especificada, y además con funciones texturizantes, estabilizantes, humectantes y edulcorantes;

**CONSIDERANDO:** I) que, resulta necesario actualizar la lista de ingredientes complementarios referida, incorporando la sustancia mencionada;

II) que, la actualización de la normativa sobre alimentos contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) que, de acuerdo a los datos toxicológicos, ingestas mayores a los 50g (cincuenta gramos) por día de Trehalosa, pueden provocar efectos laxantes en humanos;

IV) que, la modificación proyectada, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

V) que, la División Jurídico Notarial de la citada Secretaría de Estado por su parte, no realiza objeciones a la misma;

VI) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Cartera;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública -, de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Incorpórase al Artículo 2.2.1 de la Sección 2 "Ingredientes Complementarios", del Capítulo 2 "Productos de uso Alimentario", del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el ingrediente complementario Trehalosa (a-D-glucoporanosisil-a-D-glucoporanósido, dihidrato), disacárido no reductor obtenido por medio de un proceso enzimático de varios pasos, del almidón de grado alimenticio.

**Artículo 2º.-** Se autoriza su uso siempre que sus especificaciones respondan a las exigencias establecidas por JECFA (Joint FAO/WHO Expert Comitee on Food Aditives).

**Artículo 3º.-** La designación de la Trehalosa en la lista de ingredientes de un producto, expresada en el rótulo, debe estar seguida de un asterisco, que indique en una nota a pie de página, con letras de igual tamaño y realce: "La Trehalosa es una fuente de glucosa".

**Artículo 4º.-** Cuando el consumo de un alimento que contiene como ingrediente Trehalosa, permite la ingesta de cantidades mayores o iguales a los 50g por día, el rótulo de dicho alimento debe incluir la siguiente advertencia: "Puede provocar efectos laxantes".

**Artículo 5º.-** Comuníquese, publíquese.

TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - RAUL SENDIC - ANDRES BERTERRECHE.

Decreto N° 506/009

(\* Publicado en el Diario Oficial el 17/11/2009.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 3 de Noviembre de 2009

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

## Decreto N° 600/009

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 27/01/2010.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 28 de Diciembre de 2009

**VISTO:** las Resoluciones N° 07/06, N° 08/06, N° 09/06, N° 09/07 y N° 02/08 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** que, por las mismas se aprobaron los denominados "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la Categoría de Alimentos 3: Helados comestibles"", "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos"", "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas"", "Reglamento Técnico MERCOSUR Sobre "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de Alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de Cereales"", "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas para la Categoría de Alimentos 18: Productos para Copetín (Snacks), Subcategorías 18.1 Aperitivos a base de Papas, Cereales, Harina o Almidón (Derivados de Raíces y Tubérculos, Legumbres y Leguminosas) y 18.2 Semillas Oleaginosas y Frutas Secas Procesadas, cubiertas o no"", respectivamente;

**CONSIDERANDO:** I) que, se ha tenido en cuenta lo dispuesto en el Artículo 38° del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

II) que, es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

III) que, el proyecto de internalización de las normas referidas elevado por el Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria, cuenta con el visto bueno de la División Fiscalización, del Ministerio de Salud Pública;

IV) que, la Dirección General de la Salud avala dicha propuesta de internalización normativa;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el Artículo 1° y siguientes de la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Adóptanse las Resoluciones N° 07/06, N° 08/06, N° 09/06, N° 09/07 y N° 02/08 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por las que se aprobaron los denominados: "Reglamento Técnico MERCOSUR Sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para la Categoría de Alimentos 3: Helados Comestibles", "Reglamento Técnico MERCOSUR Sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos", "Reglamento Técnico MERCOSUR Sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas no Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y no Gasificadas", "Reglamento Técnico MERCOSUR Sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para la Categoría De Alimentos 6: Cereales y Productos de/o a Base De Cereales"", "Reglamento Técnico Mercosur Sobre "Asignación De Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para la Categoría De Alimentos 18: Productos Para Copetín (Snacks), Subcategorías 18.1 Aperitivos a Base de Papas, Cereales, Harina o Almidón (Derivados de Raíces y Tubérculos, Legumbres y Leguminosas) y 18.2 Semillas Oleaginosas y Frutas Secas

Procesadas, Cubiertas o no"", que se anexan al presente Decreto y forman parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Sustitúyese la lista mencionada en el Artículo 2° del Decreto N° 276/000 de 27 de setiembre de 2000, por la que figura en la Resolución GMC N° 09/07, designándola como Lista de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para Cereales y Productos de/o a Base de Cereales, que se adjunta y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 3°.-** Sustitúyese la lista mencionada en el Artículo 4° del Decreto N° 276/000 de 27 de setiembre de 2000, por la que figura en la Resolución GMC N° 08/06, designándola como Lista de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para Salsas, Condimentos y Vinagres, que figura como anexo y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 4°.-** Sustitúyese la lista mencionada en el Artículo 6° del Decreto N° 276/000 de 27 de setiembre de 2000, por la que figura en la Resolución GMC N° 09/06, designándola como Lista de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para Bebidas no Alcohólicas Gasificadas y no Gasificadas, que se adjunta y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 5°.-** Sustitúyese la Lista de Asignación de Aditivos y sus Límites a Helados Mezclas y Polvos Para Preparar Helados (Anexo 2), mencionada en el Artículo 9° del Decreto N° 114/999 de 20 de abril de 1999, por la que figura en la Resolución GMC N° 07/06, designándola como Lista de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para Helados Comestibles, que figura como anexo y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 6°.-** Derógase el Decreto N° 20/001 del 23 de enero de 2001, referido a la incorporación al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994) de la Resolución GMC N° 74/97 "Asignación de Aditivos y sus Límites a las siguientes Categorías de Alimentos: Categoría 13: Salsas y Condimentos. Subcategoría 13.10. Vinagres".

**Artículo 7°.-** Derógase el Decreto N° 136/999 del 18 de mayo de 1999.

**Artículo 8°.-** Derógase el Item 3 del Artículo 1° del Decreto N° 135/996 de 16 de abril de 1996.

**Artículo 9°.-** Derógase el Decreto N° 333/999 del 19 de octubre de 1999.

**Artículo 10°.-** Deróganse los Items de la Lista Positiva de Aditivos del Capítulo 30 - Alimentos varios -, correspondientes a los alimentos definidos en la Sección 4 - Productos de copetín -, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

**Artículo 11°.-** Deróganse los Items de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11, Artículo 3.5.2 del Capítulo 3, del citado Reglamento, correspondientes a los alimentos definidos en la Sección 4 del Capítulo 30, referido en el Artículo anterior.

**Artículo 12°.-** La lista mencionada en el Artículo 10, quedará designada como Lista de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas Para Productos Para Copetín (Snacks), Aperitivos a Base de Papas, Cereales, Harina o Almidón (Derivados de Raíces y Tubérculos, Legumbres y Leguminosas) y Semillas Oleaginosas y Frutas Secas Procesadas, Cubiertas o no, que figura en la Resolución GMC N° 02/08, que se adjunta y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 13°.-** Remítase Oficio a la Secretaría del MERCOSUR.

**Artículo 14°.-** Comuníquese, publíquese.  
 TABARE VAZQUEZ - MARIA JULIA MUÑOZ - ALVARO GARCIA - RAUL SENDIC - ANDRES BERTERRECHE.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 07/06

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 3: HELADOS COMESTIBLES"

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 141/96, 38/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 3: Helados Comestibles.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 3: Helados Comestibles", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo I de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 3, Helados Comestibles y la Resolución GMC N° 38/97 "Asignación de Aditivos, Grupo 3, Helados Comestibles".

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT  
Instituto Nacional de Alimentos  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA  
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN  
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC - Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO				
ASIGNACION DE ADITIVOS CATEGORIA 3 - HELADOS COMESTIBLES				
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 3 - GELADOS COMESTÍVEIS				
Aditivo				
Número INS	FUNCION / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	Concentración máxima g/100g	Límite máximo g/100g (*)
Numero INS	Español	Português	Español	Português
<b>3.1. Helados comestibles listos para el consumo</b>				
<b>3.1. Gelados comestíveis prontos para o consumo</b>				
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L (+)-)	Ácido Tartárico (L (+)-)	0,1	0,1
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartarico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartarico)
336i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartarico)
336ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartarico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, Tartarato de sodio e potassio	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartarico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)

339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
355	Ácido Adípico	Ácido Adípico	0,2	0,2
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato, Calcio (di) Pirofosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa	0,02 sobre o teor de gordura



306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa	0,05 sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa*	0,02 sobre o teor de gordura*
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa*	0,02 sobre o teor de gordura*
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa*	0,01 sobre o teor de gordura*
	* para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao			
	* para produtos que contenham óleos ou gorduras vegetais, excluindo manteiga de cacau			
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>		
	Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
	Excepto aroma de cacao o chocolate para helados comestibles que contengan cacao o chocolate, cuando en su denominación se indique "... de Chocolate"			
	Exceto aroma de cacau ou chocolate para gelados comestíveis, que contenham cacau ou chocolate quando em sua denominação se indique "... de chocolate"			
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, Curcumina	Cúrcuma, Curcumina	0,015 (como curcumina)	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'-Fosfato de Sódio	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,015	0,015
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,015	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 e Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,015	0,015
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,01	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4 R, laca de Al	0,01	0,01
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,015	0,015
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	0,015	0,015
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de índigo, laca de Al	0,015	0,015
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,015	0,015
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica, sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, Fast green FCF, verde indelével, laca de Al	0,01	0,01
150a	Caramelo I - Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,015	0,015
153	Carbón Vegetal	Carvão vegetal	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
155	Marrón HT	Marrom HT	0,015	0,015
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético identico ao natural)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
160aaii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,02 (como Bixina)	0,02 (como Bixina)

160c	Paprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,015	0,015
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,015	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,015	0,015
161b	Luteína	Luteína	0,015	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico, Fosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	1,0	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5	0,5
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)

452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452iv	Calcio Polifosfato	Polifosfato de cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,5	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, Sucroglicérideos	0,5	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácido graxo com glicerina	0,5	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoléico interesterificado	0,5	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,3	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5	0,5
482 i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,05	0,05
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,05	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,05	0,05
494	Sorbitan Monoleato	Monoleato de sorbitana	0,05	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,05	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico, Fosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenglicol	1,0	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5	0,5

435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5	0,5
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	0,5	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, Sucroglicérideos	0,5	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos con poliglicerol, ésteres de ácidos graxos con glicerina	0,5	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoléico interesterificado	0,5	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos graxos con propileno glicol	0,3	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5	0,5
482i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,05	0,05
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,05	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,05	0,05
494	Sorbitan Monoleato	Monoleato de sorbitana	0,05	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,05	0,05
	<b>ESPEANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,3	0,3
	<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>	<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)

339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico, Fosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato neutro de potássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
	<b>GELIFICANTE</b>	<b>GELIFICANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico, Fosfato Dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)



340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato diácido dissódico	0,0035	0,0035
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato neutro de potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de calcio e sódio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfatos de calcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)

**3.2. Mezclas para preparar helados comestibles**

**3.2. Misturas para o preparo de gelados comestíveis**

Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1.

Admitem-se as mesmas funções que para 3.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 3.1.

**3.3. Polvos para preparar helados comestibles**

**3.3. Pós para o preparo de gelados comestíveis**

Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los mismos aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, en el producto listo para el consumo, como se indica a continuación.

Admitem-se as mesmas funções que para 3.1 e os mesmos aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 3.1. Admite-se também o uso de Antiumectantes/ Antiaglutinantes, no produto pronto para consumo, conforme indicado a seguir

	ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrógeno Fosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrógeno Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundario, Hidrógeno Fosfato de Cálcio, Hidrógeno Monofosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,1 (como P2O5)	0,1 (como P2O5)
<p>(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.</p> <p>(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.</p>				

MERCOSUR/GMC/RES. N° 08/06

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 141/96, 74/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo III de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 13: Salsas

y Condimentos y la Resolución GMC N° 74/97 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones a las siguientes Categorías de alimentos: Categoría 13: Salsas y Condimentos, Subcategoría 13.10. Vinagres".

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT  
 Instituto Nacional de Alimentos  
 Ministerio de Economía y Producción  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA  
 Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN  
 Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
 Ministerio de Industria, Energía y Minería  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORÍA 13 – SALSAS Y CONDIMENTOS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS			
Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
<b>13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS</b>			
<b>13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS</b>			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
<b>13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)</b>			
<b>13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluindo molhos a base de maionese)</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P2O5)
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato disódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotásico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P2O5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato disódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundario, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotásico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotásico	0,5 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotásico, monofosfato dipotásico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotásico, Fosfato de Potássio Secundario, Hidrogênio Fosfato Dipotásico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotásico, Hidrogênio Monofosfato Dipotásico	0,5 (como P2O5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotásico, monofosfato tripotásico, ortofosfato tripotásico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
<b>AROMATIZANTE</b>			
<b>AROMATIZANTE</b>			
Todos los autorizados en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE</b>			
<b>CORANTE</b>			
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,05

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	<i>quantum satis</i>
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8' carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenóico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác.sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
<b>EMULSIONANTE</b>			
<b>EMULSIFICANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)



Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato disódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P2O5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de calcio e sódio	0,5 (como P2O5)
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de calcio	0,5 (como P2O5)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicéridos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo con propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de calcio, estearoil lactilato de calcio	1,0

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPELANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,8
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato disódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio- (mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P2O5)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P2O5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P2O5)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
452 i	Hexametafosfato de sodio, Polifosfato de sodio	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P2O5)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo con propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>SECUESTRANTE</b>		<b>SEQUESTRANTE</b>	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
<b>13.3. MAYONESA</b>			
<b>13.3. MAIONESE</b>			
<b>ACIDULANTE</b>		<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
<b>AROMATIZANTE</b>			
<b>AROMATIZANTE</b>			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE</b>			
<b>CORANTE</b>			
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
140 i	Clorofila	Clorofila	0,05
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	0,05
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético identico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,01
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprica, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-Apo-8'-Carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,01
161 b	Luteína	Luteína	0,05
<b>CONSERVADOR</b>			
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>			
<b>REALÇADOR DE SABOR</b>			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>			
<b>ESTABILIZANTE</b>			
401	Sodio Alginato	Alginato de sódio	0,1
402	Potasio Alginato	Alginato de potássio	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	Goma Jataí, alfarroba, caroba, Goma garrofina	0,1

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
412	Goma Guar	Goma guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma Arábica, Goma Acacia	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	Goma xantana	0,1
417	Goma Tara	Goma tara	0,1
440	Pectina, Pectina Amidada	Pectina, pectina amidada	0,1
460 i	Celulosa Microcristalina	Celulose microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	Carboximetil celulose sódica	0,1
	<b>SECUESTRAANTE</b>	<b>SEQUESTRAANTE</b>	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
<b>13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS</b>			
<b>13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartarico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P2O5)
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P2O5)
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P2O5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)



Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrapotásico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotásico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotásico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
<b>ANTIESPUMANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
<b>AROMATIZANTE</b>			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE</b> (excepto para productos cuya denominación incluya la palabra tomate)			
<b>CORANTE</b> (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)			
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 y Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	Índigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón vegetal	Carvão Vegetal	0,05
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno: sintético identico ao natural	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (Como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8' carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPELANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P2O5)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P2O5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,1
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, Tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, Tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P2O5)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	0,3
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	1,0

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicérideos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,4
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,4
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,4
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>	<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato disódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de calcio e sódio	0,5 (como P2O5)
	<b>GELIFICANTE</b>	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
<b>13.5. KETCHUP</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotásico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPELANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
<b>13.6. MOSTAZA DE MESA</b>			
<b>13.6. MOSTARDA DE MESA</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (como ác. tartárico)
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)



Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,025 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,025 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,025 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,025 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,025 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,025 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,025 (como SO2)
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,03 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	Tartrazina, laca de Al (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, Amarillo Subset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,03
122	Azorrubina	Azorrubina	0,03
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,03
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,03
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
141i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,03
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico al natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,03
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,03
160 f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenóico	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,03
161 b	Luteína	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sorbico	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato sódico	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoíco	Ácido benzoíco	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódico	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	1,0
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódico, estearoil lactilato de sódico	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
<b>GELIFICANTE</b>		<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>SECUESTRANTE</b>		<b>SEQUESTRANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
<b>13.7. SALSAS DESHIDRATADAS</b>			
<b>13.7. MOLHOS DESIDRATADOS</b>			
Se admitten las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiulectantes/ antiaglutinantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:			
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
	<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE</b>	<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
<b>13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE</b>	<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
556	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Aluminio	3,0
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
<b>AROMATIZANTE</b>		<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE</b>		<b>CORANTE</b>	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Cochinilla, ácido carminico, carmin, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-Caroteno (sintetico identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8' carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
<b>EMULSIONANTE</b>		<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>ESPEANTE</b>		<b>ESPESSANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
	<b>GELIFICANTE</b>	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
<b>13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS</b>			
<b>13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO</b>			
	<b>ANTIUMECTANTE/</b>	<b>ANTIUMECTANTE/</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrógeno Fosfato de Calcio	1,0 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de calcio, Fosfato de Calcio Dibásico, Hidrógeno Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundario, Hidrógeno Fosfato de Calcio, Hidrógeno Monofosfato de Calcio	1,0 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de calcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	1,0 (como P2O5)
381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expresado/expreso como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o en combinación, expresados como ferrocianuro de potasio anhidro) / (sózinho ou em combinação expreso como ferrocianeto de potássio anidro)
536	Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio	
538	Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Calcio	
556	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Calcio e Aluminio	1,0
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS</b> (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de "materia(s) prima(s) de origen no vínico")			
<b>13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS</b> (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho")			
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (excepto ácido acético y sus sales) /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL (exceto ácido acético e seus sais)			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)



Numero INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		<b>AROMATIZANTE</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE</b>		<b>CORANTE</b>	
150 a	Caramelo I- Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II- processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho )	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extracto de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		<b>CONSERVADOR</b>	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO2)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO2)
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>SECUESTRANTES</b>		<b>SEQUESTRANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 09/06

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 16.2: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, SUBCATEGORIA 16.2.2: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo IV de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" en lo referido a la Subcategoría 16.2.2.

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT  
Instituto Nacional de Alimentos  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA  
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN  
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC - Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO				
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS				
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS				
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS				
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS				
ADITIVO				
Numero INS	FUNCION / Nombre Español	FUNÇÃO / NOME Português	Concentración máxima / Limite máximo g/100 ml (*)	
<b>16.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS</b>				
<b>16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS</b>				
<b>16.2.2.1 Listas para consumo</b>				
<b>16.2.2.1 Prontas para o consumo</b>				
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
334	Acido Tartárico (L(+)-)	Acido Tartárico (L(+)-)	0,5	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P2O5)	
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)	
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)	
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)	
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)	
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)	

ADITIVO				
Numero INS	FUNCION / Nombre Español	FUNÇÃO / NOME Português	Concentración máxima / Limite máximo g/100 ml (*)	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P2O5)	
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P2O5)	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato disódico, Hidrogênio ortofosfato disódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P2O5)	
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P2O5)	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)	
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundario, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2	
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
900 a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001	
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01	
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01	
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>		
	Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)	
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>	
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>	
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01	
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01	
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01	
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01	

ADITIVO				
Numero INS	FUNCION / Nombre Español	FUNÇÃO / NOME Português	Concentración máxima / Limite máximo g/100 ml (*)	
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005	
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005	
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005	
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001	
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01	
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	0,005	
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmin de índico, laca de Al	0,01	
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01	
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>	
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>	
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005	
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>	
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>	
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>	
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01	
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005	
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>	
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>	
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)	
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>	
160d	Licopeno	Licopeno	0,01	
160e	Beta-apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,01	
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,01	
161b	Luteína	Luteína	0,01	
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>	
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>	
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás	
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás	
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás	
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás	
210	Acido Benzoico	Ácido benzóico	0,05	
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)	

ADITIVO			
Numero INS	FUNCION / Nombre Español	FUNÇÃO / NOME Português	Concentración máxima / Limite máximo g/100 ml (*)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno	0,03
217	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabisulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabisulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil-tartárico	Ésteres de mono e de glicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfosuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02



ADITIVO				
Numero INS	FUNCION / Nombre Español	FUNÇÃO / NOME Português	Concentración máxima / Limite máximo g/100 ml (*)	
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P2O5)	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035	
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035	
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametfosfato, sal de Graham	Hexametfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P2O5)	
	<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
	<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
	Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
	Admite-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.			
	<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
	<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
	Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
	Admite-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1. Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)	
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>		
480	Diocil sulfossuccinato de sódio	Diocil sulfossuccinato de sódio	0,001	
	(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.			
	(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.			

MERCOSUR/GMC/RES. N° 09/07

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 141/96, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario actualizar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.

Que la armonización de este Reglamento resulta conveniente a los efectos de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo II de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones

a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 6, Cereales y Productos de/o a base de cereales.

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA  
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN  
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 18/XII/07.

LXVIII GMC - Asunción, 21/VI/07

CATEGORIA 6 – CEREALES Y PRODUCTOS DE O A BASE DE CEREALES ASIGNACIÓN DE ADITIVOS			
CATEGORIA 6 – CEREAIS E PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS			
ADITIVO			
Numero INS	FUNCIÓN/NOMBRE Español	FUNÇÃO/ NOME Português	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
<b>6.1. CEREALES PROCESADOS</b>			
Incluye granos con cáscara o descascarados, enteros, partidos, aplastados y/o degerminados, y/o pulidos.			
<b>6.1. CEREAIS PROCESSADOS</b>			
Inclui grãos com casca ou descascados, inteiros, partidos, amassados e ou degerminados, e ou polidos.			
	<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE</b>	<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE</b>	
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	0,5
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
220	Dióxido de azufre, anhídrido sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,003
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,003 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,003 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,003 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,003 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,003 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,003 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,003 (como SO2)
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>GLASEANTE</b>	<b>GLACEANTE</b>	
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Óleo mineral de alta viscosidade	0,03

905e	Aceite mineral de media y baja viscosidad - clase I	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe I	0,03
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad - clase II	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe II	0,03
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad - clase III	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe III	0,03
<b>6.2. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES</b>			
<b>6.2. ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS</b>			
<b>6.2.1. CEREALES PARA DESAYUNO, MERIENDA U OTROS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, FRIOS O CALIENTES</b>			
<p>Incluye todos los productos a base de cereales (ya sean extrudados, expandidos, inflados, aplastados, laminados, rolados/cilindrados o en hebras) listos para consumo, los instantáneos y los utilizados normalmente en desayunos, meriendas, u otros, fríos o calientes. Ejemplo de estos productos son cereales tipo granola, muesli, harina de avena instantánea, copos de maíz, trigo o arroz inflado, cereales mixtos (p.ej. arroz, trigo y maíz), cereales elaborados con soja o salvado, productos de cereales extrudados elaborados con harina o granos de cereales molidos y barras de cereales.</p>			
<b>6.2.1. CEREAIS MATINAIS, PARA LANCHE OU OUTROS, ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS, FRIOS OU QUENTES</b>			
<p>Inclui todos os produtos a base de cereais (que sejam extrudados, expandidos, inflados, amassados, laminados, cilindrados ou em filamentos) prontos para consumo, os instantâneos e os utilizados normalmente no café da manhã, lanches, ou outros, frios ou quentes. Exemplos destes produtos são cereais tipo granola, muesli, farinha de aveia instantânea, flocos de milho, trigo ou arroz inflado, cereais mistos (p.ex. arroz, trigo e milho), cereais elaborados com soja ou farelo, produtos de cereais extrudados elaborados com farinha ou grãos de cereais moídos e barras de cereais.</p>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)
	<b>ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE</b>	<b>ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundario, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura (como estearato de ascorbilo/ ascorbila)
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura (como estearato de ascorbilo/ ascorbila)
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,01
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,01
310	Propil galato	Galato de propila	0,02 (solos o en combinación/ sozinhos ou em combinação) expresado/ expresso sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	
320	Butil hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butil hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	
			El BHT en ningún caso deberá superar 0,01 sobre materia grasa  O BHT em nenhum caso deverá superar 0,01 sobre o teor de gordura

384	Isopropil citrato (mezcla)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>	
101i	Riboflavina	Riboflavina	0,03
101ii	Riboflavina 5-fosfato de sodio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,03
110	Amarillo sunset, amarillo ocazo FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,025
120	Carmin, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmin, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,02
129	Rojo 40, Rojo allura AC, laca de Al	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,02
133	Azul brillante FCF, laca de Al	Azul brillante FCF, laca de Al	0,02
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,65
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,65
150 d	Caramelo IV- proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,25
160 a i	Beta - caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,0025 (como Bixina)
160 c	Páprika, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'- carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	0,02
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,02
171	Dióxido de titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i> (solo para barras de cereales) (somente para barras de cereais)
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato disódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
339 iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio; Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P2O5)

340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotásico, monofosfato dipotásico, Fosfato de Potásio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotásico, Fosfato de Potásio Secundario, Hidrogênio Fosfato Dipotásico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotásico, Hidrogênio Monofosfato Dipotásico	0,5 (como P2O5)
340 iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotásico, monofosfato tripotásico, ortofosfato tripotásico, Fosfato de Potásio Tribásico, Fosfato de Potásio	0,5 (como P2O5)
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	Goma caraia, goma sterculia	<i>quantum satis</i>
425	Goma Konjac	Goma konjac	1,0
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrapotásico, Pirofosfato de Potásio	0,5 (como P2O5)
450 vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Calcio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P2O5)
451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotásico, tripolifosfato de potásio, Tripolifosfato Pentapotásico, Trifosfato de Potásio	0,5 (como P2O5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametáfosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato	Polifosfato de potásio, metafosfato de potásio, Polimetáfosfato de Potásio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de calcio e sódio	0,5 (como P2O5)
452 iv	Calcio Polifosfato	Polifosfato de calcio	0,5 (como P2O5)
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Ésteres de ácidos grasos con poliglicerol, ésteres de ácido graxo con glicerina	1,0 (solo para barras de cereales y cereales tipo granola con frutos secos y/o desecados) (sozinho para barras de cereais e cereais tipo granola com frutos secos e ou dessecados)
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Calcio Estearoil Lactilato	Estearoil 2-lactilato de calcio, estearoil lactilato de calcio	0,5
	<b>GLASEANTE</b> (solo para barras de cereales)	<b>GLACEANTE</b> (somente para barras de cereais)	
901	Cera de abeja (blanca y amarilla)	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>LEUDANTE QUÍMICO</b> (solo para barras de cereales)	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> (somente para barras de cereais)	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de calcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de calcio monobásico, bifosfato de calcio, fosfato ácido de calcio, dihidrogênio fosfato de calcio	0,5 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de calcio, fosfato de calcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de calcio, fosfato de calcio secundario, hidrogênio fosfato de calcio, hidrogênio monofosfato de calcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de calcio, fosfato de calcio tribásico, fosfato de calcio precipitado, fosfato de calcio	0,5 (como P2O5)



450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sodio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sodio	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P2O5)
<b>6.3. HARINAS</b>			
<b>6.3. FARINHAS</b>			
<b>6.3.1. Harina de trigo</b>			
<b>6.3.1. Farinha de trigo</b>			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE</b>	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
	<b>MEJORADOR DE HARINA</b>	<b>MELHORADOR DE FARINHA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamónico, fosfato monobásico de amônio, Fosfato de Amônio Monobásico, Fosfato Ácido de Amônio, Fosfato de Amônio Primário, Dihidrogênio Fosfato de Amônio, Dihidrogênio Tetraoxofosfato de Amônio, Monofosfato Monoamónico, Dihidrogênio Ortofosfato de Amônio	0,25 (como P2O5)
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamónico, Hidrogênio Fosfato Diamónico, Hidrogênio Tetraoxofosfato Diamónico, Hidrogênio Ortofosfato Diamónico	0,25 (como P2O5)
920	L-Cisteína y sus sales de clorhidrato de sodio y potasio	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927a	Azodicarbonamida	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoílo peróxido	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteasas	Proteases	quantum satis
<b>6.3.2. Harinas de trigo acondicionadas (harina de trigo con adición de aditivos)</b>			
<b>6.3.2. Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos)</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
334	Ácido tartárico (L+)-)	Ácido tartárico (L+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	2,0 (como P2O5)

	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, Potasio bitartrato, Potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, Potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, Potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	2,0 (como P2O5)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	2,0 (como P2O5)
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	2,0 (como P2O5)
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	2,0 (como P2O5)
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE</b>	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil citrato (mezcla)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Se autoriza solo para harinas acondicionadas de uso industrial	Autoriza-se somente para farinhas com adição de aditivos (acondicionadas) de uso industrial	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25 (como P2O5)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco

477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>MEJORADOR DE HARINA</b>	<b>MELHORADOR DE FARINHA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
342 i	Amonio(mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, Fosfato de Amônio Monobásico, Fosfato Ácido de Amônio, Fosfato de Amônio Primário, Dihidrogênio Fosfato de Amônio, Dihidrogênio Tetraoxofosfato de Amônio, Monofosfato Monoamônico, Dihidrogênio Ortofosfato de Amônio	0,25 (como P2O5)
342 ii	Amonio(di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, Hidrogênio Fosfato Diamônico, Hidrogênio Tetraoxofosfato Diamônico, Hidrogênio Ortofosfato Diamônico	0,25 (como P2O5)
920	L-Cisteína y sus sales de clorhidrato de sodio y potasio	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927a	Azodicarbonamida	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoílo peróxido	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteasas	Proteasas	<i>quantum satis</i>
Se autorizan los siguientes mejoradores de harina solo para harinas acondicionadas de uso industrial:			
Autorizam-se os seguintes melhoradores de farinha somente para farinhas com adição de aditivos (acondicionadas) de uso industrial:			
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO2)
	<b>LEUDANTE QUÍMICO</b>	<b>FERMENTO QUÍMICO</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5)

341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	2,0 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	2,0 (como P2O5)
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	2,0 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	2,0 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	2,0 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	2,0 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	2,0 (como P2O5)
541 i	Aluminio y sodio fosfato ácido, aluminio (tri) tetradecahidrógeno octafosfato de sodio tetrahidratado, aluminio (di) pentadecahidrógeno octafosfato trisodico	Fosfato ácido de sódio e alumínio, Trialumínio Tetradecahidrogênio Octafosfato de Sódio Tetrahidratado ou Dialumínio Pentadecahidrogênio Octafosfato Trissódico	0,1 (como Al)

**6.3.3. Premezclas a base de harinas de trigo (harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)**

**6.3.3. Pré-misturas a base de farinhas de trigo (farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos)**

Se admiten las mismas funciones que para los productos terminados que se elaboren con cada pre-mezcla, y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo preparados según las indicaciones del fabricante contenga como máximo las concentraciones establecidas para el producto terminado. Se admite también el uso de antiaglutinantes/antihumectantes y conservadores (sólo para premezclas de uso industrial) en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções para os produtos acabados que se elaborem com cada pré-mistura, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para consumo preparado segundo as indicações do fabricante contenha no máximo as concentrações estabelecidas para o produto acabado. Admite-se também o uso de antiaglutinantes/antiumectantes e conservadores (somente para pré-misturas de uso industrial) em quantidades tais que o produto pronto para consumo contenha no máximo as concentrações que indicadas a seguir:

	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
341 iii	Fosfato tricálcico, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	0,25 (como P2O5)
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	

Se autorizan los siguientes conservadores sólo para premezclas de uso industrial:

Autorizam-se os seguintes conservadores somente para pré-misturas de uso industrial:

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico

**6.3.4. Otras harinas de cereales**

(centeno, arroz, avena, maíz, sorgo, mijo, etc)

**6.3.4. Outras farinhas de cereais**

(centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc)

	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>	
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	0,25 (como P2O5)



341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundario, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
<b>6.4. PASTAS</b>			
<b>6.4. MASSAS ALIMENTÍCIAS</b>			
<b>6.4.1. Pastas secas</b>			
<b>6.4.1. Massas alimentícias secas</b>			
<b>6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros</b>			
<b>6.4.1.1. Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros</b>			
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>	<b>CORANTE (exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Úrucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161b	Luteína	Luteína	0,05
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos grasos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco

494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ producto seco
432	Polioxietilen(20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ producto seco
433	Polioxietilen(20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ producto seco
434	Polioxietilen(20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ producto seco
435	Polioxietilen(20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ producto seco
436	Polioxietilen(20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
<b>6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros</b>			
<b>6.4.1.2. Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros</b>			
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>	<b>CORANTE (exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca.	Carmim, cochinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>

150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprika, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8' carotenal	Beta-apo-8' carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8' carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco

472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
<b>6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevos, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros</b>			
<b>6.4.1.3. Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros</b>			
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>	<b>CORANTE (exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161b	Luteína	Luteína	0,05
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,5
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco

481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,5
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ producto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ producto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ producto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ producto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ producto seco
436	Polioxietilen(20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco



495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
<b>AROMATIZANTE</b>		<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>		<b>CORANTE (exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' - fosfato de sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprika, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8' carotenal	Beta-apo-8' carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8' carotenico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
<b>EMULSIONANTE</b>		<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco

477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,2 (como P2O5) sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco

494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
<b>6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo, con relleno</b>			
<b>6.4.1.5. Massas alimentícias secas com ovos, com recheio</b>			
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propila galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Terc-butilhidroquinona, TBHQ, Butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil citrato (mezcla)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161b	Luteína	Luteína	0,05
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco

433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ producto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ producto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ producto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ producto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ producto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ producto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ producto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ producto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo, con relleno			
6.4.1.6. Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil Citrato (mezclas)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinita, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético identico al natural)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprika, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8' carotenal	Beta-apo-8' carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8' carotenóico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	



200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco

491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
<b>6.4.2. Pastas frescas</b>			
<b>6.4.2. Massas alimentícias frescas</b>			
<b>6.4.2.1. Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no</b>			
<b>6.4.2.1. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
334	Acido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil Citrato (mezclas)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE (Excepto para pastas con vegetales)</b>	<b>CORANTE (Exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161b	Luteína	Luteína	0,05
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>

430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ producto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ producto seco
433	Polioxietilen(20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ producto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ producto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ producto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ producto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ producto seco
433	Polioxietilen(20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ producto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ producto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ producto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
<b>6.4.2.2. Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h), sin huevos, con o sin vegetales, rellenas o no</b>			
<b>6.4.2.2. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Acido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil Citrato (mezclas)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE (Excepto para pastas con vegetales)	CORANTE (Exceto para massas alimentícias com vegetais)	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta - caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprika, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>

160 f	Ester etílico o metílico del ácido beta-apo-8' carotenóico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco

491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
<b>6.4.2.3. Pastas frescas de larga duración (mayor que 48h), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no</b>			
<b>6.4.2.3. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Acido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil Citrato (mezclas)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)</b>	<b>CORANTE (Exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161b	Luteína	Luteína	0,05
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico



202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco

492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
<b>6.4.2.4. Pastas frescas de larga duración (mayor de 48h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no</b>			
<b>6.4.2.4. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
334	Acido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil Citrato (mezcla)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE (Excepto para pastas con vegetales)</b>	<b>CORANTE (Exceto para massas alimentícias com vegetais)</b>	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' - Fosfato de Sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinita, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>

150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprika, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8' carotenal	Beta-apo-8' carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8' carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen(20)sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen(20)sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
430	Polioxietilen(8)estearato, Polioxietilen(20)estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen(20)sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen(20)sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco

434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen(20)sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

**6.5 MASAS PARA EMPANADAS, PASTELES, TORTAS FRITAS, TARTAS PASCUALINAS Y SIMILARES**

**6.5 MASSAS PARA PASTÉIS E SIMILARES (EM ESPANHOL - MASAS PARA "EMPANADAS", "PASTÉLES", "TORTAS FRITAS", "TORTAS PASCUALINAS" E SIMILARES)**

	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como Ac. Tartárico)
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como Ac. Tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como Ac. Tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como Ac. Tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,5 (como Ac. Tartárico)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropil Citrato (mezclas)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco

436	Polioxietileno (20) sorbitano triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitano, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos grasos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ producto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>MEJORADOR DE HARINA</b>	<b>MELHORADOR DE FARINHA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, Fosfato de Amônio Monobásico, Fosfato Ácido de Amônio, Fosfato de Amônio Primário, Dihidrogênio Fosfato de Amônio, Dihidrogênio Tetraoxofosfato de Amônio, Monofosfato Monoamônico, Dihidrogênio Ortofosfato de Amônio	0,25 (como P2O5)
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, Hidrogênio Fosfato Diamônico, Hidrogênio Tetraoxofosfato Diamônico, Hidrogênio Ortofosfato Diamônico	0,25 (como P2O5)
920	L-cisteína y sus sales de cloridrato de sodio y potasio	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927a	Azodicarbonamida	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo peróxido	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteasas	Proteasas	<i>quantum satis</i>
	<b>LEUDANTE QUÍMICO</b>	<b>FERMENTO QUÍMICO</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5 )
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5)



450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	2,0 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	2,0 (como P2O5)
450 vii	Calcio(mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico	2,0 (como P2O5)
541 i	Aluminio y sodio fosfato ácido, aluminio (tri) tetradecahidrógeno octafosfato de sodio tetrahidratado, aluminio (di) pentadecahidrógeno octafosfato trisódico	Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado ou dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico	0,1 (como Al)
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>		<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	
<b>6.6. MASAS PARA PIZZA</b>			
<b>6.6. MASSAS PARA PIZZA</b>			
<b>ACIDULANTE</b>		<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
334	Acido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335 ii	Sodio (di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
384	Isopropilo Citrato (mezcla)	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
<b>AROMATIZANTE</b>		<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	
<b>CONSERVADOR</b>		<b>CONSERVADOR</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
		<i>quantum satis</i>	
Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solo para pizza precocida y envasada para venta por menor:			
Autoriza-se o uso dos seguintes conservadores somente para pizza pré-cozida e embalada para venda a varejo:			

200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,2 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,2 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,2 como ácido sórbico
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
430	Polioxietilen (8) estearato, Polioxietilen (20) estearato	Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre producto/ produto seco
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre producto/ produto seco
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre producto/ produto seco
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre producto/ produto seco
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre producto/ produto seco
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre producto/ produto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ produto seco
477	Mono y diésteres de 1,2 propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre producto/ produto seco
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre producto/ produto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco

491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ producto seco
	<b>MEJORADOR DE HARINA</b>	<b>MELHORADOR DE FARINHA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P2O5)
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamónico, fosfato monobásico de amônio, Fosfato de Amônio Monobásico, Fosfato Ácido de Amônio, Fosfato de Amônio Primário, Dihidrogênio Fosfato de Amônio, Dihidrogênio Tetraoxofosfato de Amônio, Monofosfato Monoamónico, Dihidrogênio Ortofosfato de Amônio	0,25 (como P2O5)
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamónico, Hidrogênio Fosfato Diamónico, Hidrogênio Tetraoxofosfato Diamónico, Hidrogênio Ortofosfato Diamónico	0,25 (como P2O5)
920	L-cisteína y sus sales de cloridrato de sodio y potasio	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927 <sup>a</sup>	Azodicarbonamida	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo peróxido	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteasas	Proteases	<i>quantum satis</i>
	<b>LEUDANTE QUÍMICO</b>	<b>FERMENTO QUÍMICO</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5 )
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	2,0 (como P2O5)
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	2,0 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	2,0 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	2,0 (como P2O5)
541 i	Aluminio y sodio fosfato ácido, aluminio (tri) tetradecahidrógeno octafosfato de sodio tetrahidratado, aluminio (di) pentadecahidrógeno octafosfato trisódico	Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado ou dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico	0,1 (como Al)

	GLASEANTE	GLACEANTE	
901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
			<i>quantum satis</i>

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

**MERCOSUR/GMC/RES N° 02/08**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 18. PRODUCTOS PARA COPETIN (SNACKS), SUBCATEGORIAS 18.1 APERITIVOS A BASE DE PAPAS, CEREALES, HARINA O ALMIDON (DERIVADOS DE RAICES Y TUBERCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS) Y 18.2 SEMILLAS OLEAGINOSAS Y FRUTAS SECAS PROCESADAS, CUBIERTAS O NO"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 18. Productos para copetín (Snacks).

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 18. Productos para copetín (Snacks), subcategorías 18.1 Aperitivos a base

de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) y 18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del 01/XI/08.

**LXXI GMC - Buenos Aires, 16/IV/08**

**ANEXO**

**ASIGNACIÓN DE ADITIVOS  
CATEGORÍA 18. PRODUCTOS PARA COPETÍN (SNACKS)  
SUBCATEGORÍA 18.1 APERITIVOS A BASE DE PAPAS, CEREALES, HARINA O ALMIDÓN  
(DERIVADOS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS)**

**ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS  
CATEGORIA 18. PETISCOS (SNACKS)  
SUBCATEGORIA 18.1 APERITIVOS A BASE DE BATATAS, CEREAIS, FARINHA OU AMIDO  
(DERIVADOS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS, LEGUMES E LEGUMINOSAS)**

**18.1 Aperitivos a base de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)**

Comprende a todos los productos para aperitivos, saborizados o no, a base de papa, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) excluyéndose las semillas oleaginosas procesadas, recubiertas o no; las galletitas dulces y las galletitas "crackers", excepto las galletitas "crackers" saborizadas.

Incluye, por ejemplo: papas fritas; palomitas de maíz saladas; pretzels; galletitas "crackers" con sabor a queso, jamón, tocino u otros; aperitivos elaborados a base de mezclas de harinas, maíz, papas, sal, frutos secos; especias, colorantes, aromatizantes y antioxidantes; y aperitivos elaborados a base de harina de arroz, o de harina de porotos negros o blancos, con la adición de sal y especias.

**18.1 Aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas)**

Comprende todos os produtos para aperitivo, aromatizados ou não, a base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas), excluindo as sementes oleaginosas processadas, cobertas ou não; biscoitos doces e biscoitos "crackers", exceto os biscoitos "crackers" aromatizados.

Inclui, por exemplo: batatas fritas; pipoca; pretzels; biscoitos "crackers" com sabor de queijo, presunto, bacon ou outros; aperitivos elaborados a base de mistura de farinhas, milho, batatas, sal, frutas secas, especiarias, corantes, aromas e antioxidantes; e aperitivos elaborados a base de farinha de arroz, ou de farinha de feijão preto ou branco, com adição de sal e especiarias.

FUNCIÓN/ FUNÇÃO			
INS	NOMBRE DEL ADITIVO (ESPAÑOL)	NOME DO ADITIVO (PORTUGUÊS)	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100mL(*)
<b>ACIDULANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
262 ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,05
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,2 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato dissódico	0,2 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,2 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,2 (como ác. tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,2 (como ác. tartárico)
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrogeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P2O5)
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
355	Ácido adípico	Acido adípico	0,2
<b>ANTIUMECTANTE/ ANTIHUMECTANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,005 (como SO2)
222	Sodio bisulfito, sodio sulfito ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,005 (como SO2)
223	Sodio metabisulfito	Metabisulfito de sódio	0,005 (como SO2)
224	Potasio metabisulfito	Metabisulfito de potássio	0,005 (como SO2)

226	Calcio sulfito	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
227	Cálcio bisulfito, cálcio sulfito ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio bisulfito	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO <sub>2</sub> )
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre la materia grasa como ascorbil estearato/ sobre o teor de gordura como estearato de ascorbila
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre la materia grasa / sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,02 sobre la materia grasa / sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,02 sobre la materia grasa / sobre o teor de gordura
310	Propil galato	Galato de propila	0,02 (solos o en combinación/ sozinhos ou em combinação) expresados sobre materia grasa/ expreso sobre teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	
<b>AROMATIZANTE</b>			
Todos los autorizados en el MERCOSUR Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
<b>COLORANTE/CORANTE</b>			
100 i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,02 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	0,1
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,1
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,02
104	Amarillo de quinoleina	Amarelo de quinoleina	0,02
110	Amarillo sunset, amarillo ocaso FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,02
120	Carmín, cochonilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02
122	Azorrubina	Azorrubina	0,02
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
129	Rojo 40, rojo allura AC, laca de Al	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,02
132	Indigotina, carmín de índigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,02
133	Azul brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,02
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I - simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - proceso sulfito caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	1,0
150 c	Caramelo III - proceso amonio	Caramelo III - processo amônia	1,0
150 d	Caramelo IV - proceso sulfito-amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônio	1,0
151	Negro brillante BN, negro PN	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marrón HT	Marrom HT	0,02
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	0,02
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,0025
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato, sais de Na e K	0,002 (como bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/ capsantina	Páprica/capsorubina/ capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,02
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160 f	Éster metílico oetilico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,02



162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	
<b>CONSERVADOR</b>				
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>	
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1	0,1 (solos o en combinación/sozinhos ou em combinação) La suma de los INS 214, 215, 218 y 219 en ningún caso deberá superar 0,03/ A soma dos INS 214, 215, 218 e 219 em nenhum caso deverá superar 0,03
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ac. sórbico)	
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ac. sórbico)	
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ac. sórbico)	
214	Etil para-hidroxibenzoato, etil parabeno	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno	0,03 (como ac. p-hidroxibenzóico)	
215	Sodio Etil para-Hidroxibenzoato, Na Etilparabeno	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio	0,03 (como ac. p-hidroxibenzóico)	
218	Metil para-hidroxibenzoato, metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03 (como ac. p-hidroxibenzóico)	
219	Sódio Metil para-Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03 (como ac. p-hidroxibenzóico)	
<b>EMULSIFICANTE</b>				
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>	
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3	
425	Goma konjak	Goma Konjac	1,0	
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	2,0	
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos con poliglicerol, ésteres de ácidos graxos con glicerina	1,0	
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ac. ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ac. ricinoléico interesterificado	0,1	
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5	
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5	
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5	
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5	
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5	
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5	
<b>ESTABILIZANTE</b>				
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>	
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P2O5)	
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato disódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido disódico, fosfato de sódio secundario, hidrogênio fosfato disódico, hidrogênio ortofosfato disódico, hidrogênio monofosfato disódico	0,5 (como P2O5)	
339 iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	0,5 (como P2O5)	
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P2O5)	
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundario, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P2O5)	
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3	

416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	0,5
425	Goma konjak	Goma konjac	1,0
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P2O5)
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P2O5)
451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P2O5)
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	2,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5
<b>GLASEANTE/ GLACEANTE</b>			
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera candelilla	Cera candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera carnauba	Cera de carnaúba	0,02
904	Goma laca, shellac	Goma laca, shellac	<i>quantum satis</i>
1204	Pullulan	Pullulan	<i>quantum satis</i>
<b>MEJORADOR DE HARINA/MELHORADOR DE FARINHA</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,005 (como SO2)
222	Sodio bisulfito, sodio sulfito ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,005 (como SO2)
223	Sodio metabisulfito	Metabisulfito de sódio	0,005 (como SO2)
224	Potasio metabisulfito	Metabisulfito de potássio	0,005 (como SO2)
225	Potasio sulfito	Sulfito de potássio	0,005 (como SO2)
227	Cálcio bisulfito, cálcio sulfito ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO2)
228	Potasio bisulfito	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,5 (como P2O5)

342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,5 (como P2O5)
920	L-cisteína y sus sales de clorhidrato de sodio y potasio	L-cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
<b>HUMECTANTE/UMECTANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
452 iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	0,03
<b>LEUDANTE QUÍMICO/FERMENTO QUÍMICO</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundario, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P2O5)
<b>RESALTADOR DE SABOR/ REALÇADOR DE SABOR</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

(\*). Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*). Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORÍA 18. PRODUCTOS PARA COPETÍN (SNACKS) SUBCATEGORÍA 18.2 SEMILLAS OLEAGINOSAS Y FRUTAS SECAS PROCESADAS, CUBIERTAS O NO			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 18. PETISCOS (SNACKS) SUBCATEGORIA 18.2 SEMENTES OLEAGINOSAS E NOZES PROCESSADAS, COM COBERTURA OU NÃO			
<b>18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no</b> Comprende todos los tipos de semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, por ejemplo, secadas, tostadas, fritas o cocidas, con o sin cáscara, saladas o no. Se excluyen los productos clasificados como confituras (categoría 5) y las frutas deshidratadas o desecadas.			
<b>18.2 Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não</b> Comprende todos os tipos de sementes oleaginosas e nozes processadas, por exemplo, por secagem, torragem, fritura ou cozimento, com ou sem casca, salgadas ou não. Excluem-se os produtos classificados como confeitos (categoria 5) e as frutas desidratadas ou dessecadas.			
<b>FUNCIÓN / FUNÇÃO</b>			
INS	NOMBRE DEL ADITIVO (ESPAÑOL)	NOME DO ADITIVO (PORTUGUÊS)	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100mL (*)
<b>ACIDULANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	
<b>ANTIOXIDANTE</b>				
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>	
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02	
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02	
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,15	
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,15	
310	Propil galato	Galato de propila	0,02	
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	(solos o en combinación/ sozinhos ou em combinação) expresado sobre materia grasa/ expreso sobre teor de gordura	
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA		
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT		
<b>AROMATIZANTE</b>				
Todos los autorizados en el MERCOSUR Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>	
<b>CONSERVADOR</b>				
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>	
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1	
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)	0,1 (solos o en combinación/ sozinhos ou em combinação) La suma de los INS 214, 215, 218 y 219 en ningún caso deberá superar 0,03/ A soma dos INS 214, 215, 218 e 219 em nenhum caso deverá superar 0,03
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)	
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)	
214	Etil para-hidroxibenzoato, etil parabeno	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)	
215	Sodio etil para-hidroxibenzoato, sodio etilparabeno	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio.	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)	
218	Metil para-hidroxibenzoato, metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)	
219	Sodimetilpara-hidroxibenzoato, sodimetilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio.	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)	
<b>COLORANTE/ CORANTE</b>				
100 i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,01	
101 i	Riboflavina	Riboflavina	0,1	
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,1	
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01	
104	Amarillo de quinoleina	Amarelo de quinoleina	0,01	
110	Amarillo sunset, amarillo ocase FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,01	
120	Carmín, cochonilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01	
122	Azorrubina	Azorrubina	0,01	
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,01	
129	Rojo 40, rojo allura AC, laca de Al	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,01	
132	Indigotina, carmín de índigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,01	
133	Azul brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,01	
141i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,01	
141ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,01	
150 b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	1,0	
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	1,0	

150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	1,0
151	Negro brillante BN, negro PN	Negro brilhante BN, negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marron HT	0,01
160 ai	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	0,01
160 aii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	2,0
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato, sais de Na e K	0,03 (como bixina)
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,01
163ii	Extracto de cáscara de uva	Extrato de casca de uva	1,0
172i	Óxido de hierro, negro (*)	Óxido de ferro, preto (*)	0,04
172ii	Óxido de hierro, rojo (*)	Óxido de ferro, vermelho (*)	0,04
172iii	Óxido de hierro, amarillo (*)	Óxido de ferro, amarelo (*)	0,04
(*) Son autorizados como colorantes de aplicación exclusiva sobre superficie de alimentos			
(*) São autorizados como corantes de aplicação exclusiva sobre superfície de alimentos			
<b>ESTABILIZANTE DE COLOR/ ESTABILIZANTE DE COR</b>			
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)
<b>ESTABILIZANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrogeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
339 iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P2O5)
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P2O5)
340 iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,5 (como P2O5)
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,5 (como P2O5)

343 ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundario, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	0,5 (como P2O5)
343 iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciario	0,5 (como P2O5)
425	Goma konjak	Goma konjac	1,0
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sodio, dihidrogênio difosfato disódico, dihidrogênio pirofosfato disódico, pirofosfato disódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sodio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
450 vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P2O5)
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sodio, trifosfato de sodio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P2O5)
451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotásico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotásico, trifosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sodio, metafosfato de sodio insolúvel, hexametáfosfato de sodio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sodio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de calcio e sodio	0,5 (como P2O5)
452 iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de calcio	0,5 (como P2O5)
452 v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio	0,5 (como P2O5)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicérideos de ácidos graxos con ácido diacetil tartárico	1,0
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos con poliglicerol, ésteres de ácido graxo con glicerina	1,0
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ác. ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ác. ricinoléico interesterificado	0,1
542	Calcio fosfatos (mezcla)	Fosfatos de calcio (mistura)	0,5 (como P2O5)
1203	Polivinil alcohol	Polivinil álcool	1,5
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	5,0
<b>GLASEANTE/ GLACEANTE</b>			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera candelilla	Cera candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera carnauba	Cera de carnaúba	0,02
1203	Polivinil alcohol	Polivinil álcool	1,5
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	5,0
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,2 (como ácido tartárico)
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato disódico	0,2 (como ácido tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,2 (como ácido tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotásico, tartarato de potássio	0,2 (como ácido tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sodio e potássio, tartarato de sodio e potássio	0,2 (como ácido tartárico)



RESALTADOR DE SABOR/ REALÇADOR DE SABOR			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
SECUESTRANTE/ SEQUESTRANTE			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos com ácido diacetil tartárico	1,0
HUMECTANTE/ UMECTANTE			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	5,0

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

## Decreto N° 10/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 2/02/2011.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 14 de Enero de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 24/004 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 del 1o. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 24/004 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Modifícase el Artículo 12.4.1 de la Sección 4 - Disposiciones particulares para materiales plásticos- del Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994: el que quedará redactado de la siguiente manera:

"12.4.1. En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar únicamente los polímeros y resinas que figuran en el Anexo de la Resolución N° 46/06 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, cumpliendo en cada caso con las restricciones de uso, límites de composición y migraciones específicas indicadas en el mismo".

**Artículo 3°.-** Derógase el Decreto N° 148/000 del 23 de mayo de 2000, por el cual se internalizó la Resolución N° 52/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, correspondiente al "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la actualización de la lista positiva de resinas y polímeros para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos".

**Artículo 4°.-** Derógase el Decreto N° 343/004 del 23 de setiembre de 2004 por el cual se internalizó la Resolución N° 31/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre criterios generales de actualización de listas positivas de componentes de envases y equipamientos en contacto con alimentos".

**Artículo 5°.-** Comuníquese, publíquese.  
**JOSE MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; ROBERTO CONDE; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN.

Tecnología y Normalización (INTN)  
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 24/04**

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA LISTA POSITIVA DE POLIMEROS Y RESINAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**  
**(Derogación de las Res. GMC N° 87/93, 05/95, 34/97, 52/97, 11/99, 29/99, 31/99 y 52/00)**

Art. 6 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 7 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 30/VI/05 y entrará en vigencia a partir del 31/XII/05.

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Decisiones N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 56/92, 91/93, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**LV GMC - Brasilia, 08/X/04**

**CONSIDERANDO:**

Que habiéndose fijado en el Anexo "Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos" de la Resolución GMC N° 56/92 que "sólo podrán ser usadas en la fabricación de envases y equipamientos plásticos las sustancias incluidas en las listas positivas (polímeros y resinas) cumpliendo las restricciones de uso y límites específicamente indicados".

Que es conveniente mantener el Reglamento Técnico común sobre la Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.

Que los Estados Partes acordaron consolidar la Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Materiales Plásticos en Contacto con Alimentos, incluyendo la Resolución GMC N° 87/93 y todas sus actualizaciones.

Que lo acordado facilitará la comercialización de alimentos en el MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Para la fabricación de envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR, solamente podrán ser utilizados los polímeros y resinas listados en el anexo del Reglamento Técnico "Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos", cumpliendo en cada caso con las restricciones de uso, límites de composición y migraciones específicas indicadas en el Reglamento Técnico citado.

Art. 3 - La presente Resolución establece el Reglamento Técnico para la modificación de la Lista Positiva, en relación a la inclusión y exclusión de resinas y polímeros.

Art. 4 - Se derogan las Resoluciones GMC N° 87/93, 05/95, 34/97, 52/97, 11/99, 29/99, 31/99 y 52/00.

Art. 5 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina: Ministerio de Economía y Producción  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)  
 Ministerio de Salud  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica  
 Instituto Nacional de Alimentos

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
 Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo  
 Secretaria de Defesa Agropecuária  
 Ministério da Saúde  
 Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio - Instituto Nacional de

**ANEXO**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA LISTA POSITIVA DE POLIMEROS Y RESINAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

1. La presente lista contiene todas las resinas y polímeros permitidos para la fabricación de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos, cumpliendo con las restricciones de uso, límites de composición y migraciones específicas indicadas.

2. Los números entre paréntesis indican límites y restricciones de uso, que serán detallados de la siguiente forma:

- a) Números romanos para restricciones de uso; números arábigos para límites de composición y de migración.
- b) Cuando aparecen dos o más números arábigos, debe ser observado el cumplimiento de los límites correspondientes a cada uno de los monómeros.
- c) Cuando aparecen números arábigos y romanos, además de la verificación del cumplimiento de los límites de cada uno de los monómeros, deben respetarse las restricciones de uso especificadas.

3. A los efectos de esta lista positiva se considera:

- LC: límite de composición, expresado en mg/kg de materia plástica.
- LME: límite de migración específica, expresado en mg/kg de simulante.

4. La verificación del cumplimiento de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

5. Criterios de inclusión y de exclusión de polímeros

5.1 La listas de componentes (polímeros y resinas) podrán ser modificadas:

- 5.1.1 Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifica la necesidad tecnológica de su utilización.
- 5.1.2 Para la exclusión de componentes, cuando nuevos conocimientos técnicos-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

5.2 Para la inclusión o exclusión de componentes serán utilizadas como referencias las listas positivas de las Directivas de la CEE y, subsidiariamente, las listas positivas de la FDA (Code of General Regulations título 21). Excepcionalmente podrán ser consideradas las listas positivas de otras legislaciones debidamente reconocidas. La Comisión de Alimentos podrá solicitar, en cada caso particular, la documentación adicional que considere necesaria. En caso de inclusión de nuevos componentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las legislaciones de referencia.

5.3 Las propuestas de modificación de las listas positivas de polímeros y resinas se realizarán a través de la presentación de antecedentes justificados a la Comisión de Alimentos del MERCOSUR, que los analizará y elevará la recomendación al organismo competente.

**LISTA POSITIVA DE POLIMEROS Y RESINAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

- Acetato de celulosa (I)

- Acetobutirato de celulosa (I)
- Copolímero de cloruro de vinilo con acetato de vinilo modificado con anhídrido maleico y poli (alcohol vinílico) (1) (3) (7) (I)
- Copolímeros de tetrafluoroetileno con hexafluoropropileno
- Copolímeros de óxido de etileno y óxido de propileno (9) (10)
- Etilcelulosa
- Nitrocelulosa
- Poli (acetato de vinilo) (7) (I)
- Poli (acrilato de butilo) (II)
- Poli (acrilato de etilo) (II)
- Poli (acrilato de metilo) (II)
- Poli (alcohol vinílico) (I)
- Poliamidas obtenidas por reacción de los siguientes compuestos:
  - \* épsilon-caprolactama (Nylon 6) (19)
  - \* épsilon-caprolactama, sal de sodio (19)
  - \* omega-laurolactama (Nylon 12)
  - \* ácido omega-amino undecanoico (Nylon 11) (24)
  - \* hexametildiamina y ácido adípico (Nylon 66) (20)
  - \* hexametildiamina y ácido sebácico (Nylon 610) (20)
  - \* hexametildiamina y ácido omega-amino undecanoico (Nylon 611) (20) (24)
  - \* hexametildiamina y ácido dodecanodioico (Nylon 612) (20)
  - \* hexametildiamina, ácido adípico y épsilon-caprolactama (Nylon 6/66) (19) (20)
  - \* épsilon-caprolactama y omega-laurolactama (Nylon 6/12) (19)
  - \* hexametildiamina, ácido adípico y ácido tereftálico (Nylon 6/6 T) (13) (20)
  - \* épsilon-caprolactama; ácido adípico; 1,6-diamino-2,2,4-trimetilhexano; 1,6-diamino-2,4,4-trimetilhexano; y 1-amino-3-aminometil-3,5,5-trimetil-ciclohexano (Nylon 6/6 T/6 I) (19)
  - \* hexametildiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico (Nylon 6 I/6 T) (13) (20)
  - \* omega-laurolactama, ácido isoftálico y bis (4-amino-3-metil-ciclohexil) metano (Nylon 12 T) (13)
  - \* ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (Nylon MXD-6) (25)
  - \* ácido adípico, 1,3-benceno dimetanamina y T3-alfa-(3-aminopropil) omega-(3-aminopropoxi) polioxi-etileno (Nylon MXD-6 modificado para impacto) (25)
- Polibutadieno (5)
- Policarbonato (11)
- Poli (cloruro de vinilo) (1)
- Poli (cloruro de vinilideno) (2)
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, obtenidos por esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos o de los anhídridos, con uno o más alcoholes mono o polivalentes, conjugados o no, listados a continuación, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos.

1) Ácidos

- \* acético
- \* acrílico
- \* adípico
- \* azelaico
- \* benzoico
- \* brea o brea maleica
- \* caprílico
- \* colofonia o colofonia maleica
- \* crotonico
- \* esteárico
- \* 4-hidroxibenzoico
- \* fumárico
- \* glutárico
- \* grasos de grasa bovina
- \* grasos de aceite de coco
- \* grasos de aceite de girasol
- \* grasos de aceite de soja
- \* grasos de aceite vegetal
- \* grasos de "tall oil" (= aceite de pino)
- \* itacónico
- \* láctico
- \* láurico
- \* maleico (3)
- \* metacrílico (30)
- \* mirístico
- \* oleico
- \* palmítico
- \* sebácico
- \* succínico
- \* tereftálico y sus isómeros (13)
- \* trimelítico (14)

2) Anhídridos:

- \* acético
- \* azelaico
- \* ftálico
- \* maleico (3)
- \* piromelítico (33)
- \* sebácico
- \* succínico

3) Alcoholes

- \* bisfenol A (11)
- \* 1,3-butanodiol
- \* 1,4- o 2,3-butanodiol
- \* decílico
- \* 2,2-dimetil-1-propanodiol (V) (\*)
- \* esteárico
- \* glicerol
- \* 1,6-hexanodiol (VII)
- \* isodecílico
- \* laurílico
- \* manitol
- \* mirístico
- \* mono y dietilenglicol (15)
- \* mono y dipropilenglicol
- \* neopentilglicol (V)
- \* 1-nonanol
- \* 1-octanol
- \* 1-pentanol
- \* 1-propanol
- \* pentaeritritol
- \* dipentaeritritol
- \* polietilenglicol (15)
- \* polipropilenglicol
- \* sorbitol
- \* trietilenglicol
- \* 1,1,1-trimetilolpropano (16) (exceptuando el diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano)
- \* 1,4-ciclohexanodimetanol

- Poliestireno (6)
- Polietilen naftalato (= polietilen- 2,6- naftalen dicarboxilato) (PEN) (15) (32) y copolímeros del: ácido 2,6-naftalendicarboxílico o del éster dimetilico del ácido 2,6-naftalendicarboxílico, y ácido tereftálico o su éster dimetilico, con etilenglicol (13) (15) (32)
- Polietileno
- Polietileno clorado
- Polietilentereftalato: obtenido a partir de los siguientes compuestos:
  - \* dimetiltereftalato (13)
  - \* ácido tereftálico (13)
  - \* dicloruro del ácido tereftálico (13)
  - \* monoetilenglicol (15)
  - \* dietilenglicol (15)
- Poliisobutileno
- Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:
  - \* acetato de vinilo (7)
  - \* ácido acrílico
  - \* ácido crotonico
  - \* ácido fumárico
  - \* ácido itacónico
  - \* ácido maleico (3)
  - \* ácido metacrílico (30)
  - \* acrilamida
  - \* acrilato de n-butilo
  - \* acrilato de sec-butilo
  - \* acrilato de ter-butilo
  - \* acrilato de etilo
  - \* acrilato de hidroxietilo (= monoacrilato de etilenglicol)
  - \* acrilato de isobutilo
  - \* acrilato de isopropilo
  - \* acrilato de metilo
  - \* acrilato de propilo
  - \* acrilato de bencilo
  - \* acrilato de ciclohexilo
  - \* acrilato de 2-etilhexilo
  - \* acrilato de 2-hidroxipropilo
  - \* acrilato de isobornilo
  - \* acrilato de isodecilo
  - \* acrilato de isooctilo
  - \* acrilato de n-octilo
  - \* acrilato de 2-sulfoetilo
  - \* acrilato de sulfopropilo

- \* acrilato de dicitopentadienilo
- \* acrilato de dodecilo
- \* acrilato de 2-hidroxiisopropilo (= acrilato de 2- hidroxi-1-metil-etilo)
- \* acrilato de 2-metoxietilo
- \* acrilonitrilo (4)
- \* alcohol alílico
- \* alfa-metilestireno
- \* anhídrido butírico
- \* anhídrido ftálico
- \* anhídrido maleico (3)
- \* anhídrido metacrílico (31)
- \* 1-buteno
- \* 2-buteno
- \* butadieno (5)
- \* cloruro de vinilo (1)
- \* cloruro de vinilideno (2)
- \* 1,9-decadieno
- \* 1-deceno
- \* diacrilato de 1,4-butanodiol
- \* diacrilato de tetraetilenglicol
- \* diacrilato de tripropilenglicol
- \* dimetacrilato de 1,3-butanodiol
- \* dimetacrilato de 1,4-butanodiol
- \* dimetacrilato de etilenglicol
- \* dimetacrilato de polietilenglicol
- \* divinilbenceno
- \* estireno (6)
- \* etileno
- \* 5-etiliden-2-norborneno (= 5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)
- \* fumarato de dibutilo
- \* 1-hexeno
- \* isobuteno
- \* isopreno
- \* laurato de vinilo
- \* maleato de dialilo
- \* maleato de dibutilo
- \* maleato de mono (2-etilhexilo)
- \* metacrilato de alilo
- \* metacrilato de bencilo
- \* metacrilato de ciclohexilo
- \* metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo
- \* metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)
- \* metacrilato de etilo
- \* metacrilato de etoxitrietilenglicol
- \* metacrilato de fenilo
- \* metacrilato de 2-hidroxiisopropilo
- \* metacrilato de isobutilo
- \* metacrilato de isopropilo
- \* metacrilato de metalilo
- \* metacrilato de metilo
- \* metacrilato de n-butilo
- \* metacrilato de octadecilo
- \* metacrilato de propilo
- \* metacrilato de sec-butilo
- \* metacrilato de 2-sulfoetilo
- \* metacrilato de sulfopropilo
- \* metacrilato de ter-butilo
- \* metacrilonitrilo (8)
- \* 5-metilen-2-norborneno (= 5-metiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (29)
- \* 4-metil-1-penteno (23)
- \* monoacrilato de 1,3-butanodiol
- \* monoacrilato de 1,4-butanodiol
- \* monoacrilato de dietilenglicol
- \* monometacrilato de etilenglicol
- \* 1-octeno (22)
- \* 1-penteno
- \* poli(alcoholvinílico) (1)
- \* propileno
- \* triacrilato de éter tris (2-hidroxiisopropílico) de glicerol
- \* triacrilato de éter tris (2-hidroxiisopropílico) de 1,1,1-trimetilolpropano
- \* trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
- \* viniltolueno
- Polímeros derivados de los siguientes productos naturales:
  - \* albúmina
  - \* almidón calidad alimentaria
  - \* butiraldehído
  - \* ácido butírico
  - \* caucho natural
  - \* goma de colofonia
  - \* lignocelulosa
  - \* resina de madera
  - \* sacarosa
- Poli(metacrilato de butilo) (II)
- Poli(metacrilato de etilo) (II)
- Poli(metacrilato de metilo) (II)
- Poli(óxido de etileno) (9)
- Poli(óxido de fenileno)
- Poli(óxido de propileno) (10)
- Polipropileno
- Politetrafluoretileno (12)
- Poliuretanos: productos obtenidos por la reacción de los siguientes compuestos:
  - 1) Políesteres arriba mencionados
  - 2) Alcoholes:
    - \* 1,4-butanodiol
    - \* 2,3-butilenglicol
    - \* polietilenglicol (15)
    - \* poli(etilen-propilen)glicol (15)
    - \* polipropilenglicol
    - \* 1,1,1-trimetilolpropano (16)
  - 3) Isocianatos:
    - \* 1-isocianato-3-isocianatometil-3,5,5-trimetilciclohexano (=isoforona-diisocianato) (17) (VII)
    - \* 4,4'-di-isocianato de dicitohexilmetano (17)
    - \* 4,4'-di-isocianato de 3,3'-dimetil difenilo (17)
    - \* 4,4'-di-isocianato de éter difenílico (17)
    - \* 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
    - \* 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
    - \* di-isocianato de hexametileno (17)
    - \* 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)
    - \* 2,4-di-isocianato de toluileno (17)
    - \* 2,6-di-isocianato de toluileno (17)
    - \* 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)
    - \* isocianato de ciclohexilo (17)
    - \* isocianato de octadecilo (17)
- Polivinilpirrolidona
- Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico (3) y ácido cítrico con:
  - \* 1,2-propanodiol
  - \* 1,3-propanodiol
  - \* 1,2-butanodiol
  - \* 1,3-butanodiol
  - \* 1,4-butanodiol
  - \* 2,3-butanodiol
  - \* 1,6-hexanodiol
- Resinas ionoméricas derivadas de:
  - 1) Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de:
    - \* Amonio
    - \* Calcio
    - \* Magnesio
    - \* Potasio
    - \* Sodio
    - \* Zinc
  - 2) Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de:
    - \* Amonio
    - \* Calcio
    - \* Magnesio
    - \* Potasio
    - \* Sodio
    - \* Zinc
  - 3) Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de
    - \* Potasio
    - \* Sodio
    - \* Zinc
- Resina de cumarona-indeno
- Resina de Siliconas (41), elaboradas a partir de:
  - \* Organopolisiloxanos lineales o ramificados, con grupos metilo solamente o grupos N-alquilo (C<sub>2</sub>-C<sub>32</sub>), fenilo y/o grupos hidroxilo sobre el átomo de silicio y sus productos de condensación con polietileno y/o polipropilenglicol. No pueden contener polisiloxanos cíclicos que tengan un grupo fenilo próximo a un átomo de hidrógeno o un grupo metilo sobre el mismo átomo de silicio.
  - \* Organopolisiloxanos lineales o ramificados del párrafo anterior con adición de 5% de hidrógeno y/o grupos alcoxi (C<sub>2</sub>-C<sub>4</sub>) y/o

- carboalcoxialquil y/o hidroxialquil (C<sub>1</sub>-C<sub>3</sub>) como máximo sobre el átomo de silicio.
  - \* Organopolisiloxanos con grupos óxido de sodio y/o grupos vinilo en el átomo de silicio, solos o combinados con ésteres derivados de:
  - \* Ácido isoftálico
  - \* Ácido tereftálico
- y
- \* Etilenglicol
  - \* Trimetilolpropano
  - \* 4,4'-isopropilidendifenol (= bisfenol A)
  - \* Glicerina
  - \* Pentaeritritol
- Resinas derivadas de la condensación de formaldehído (27) con:
    - \* melamina (18) (II)
    - \* urea (II)
    - modificadas o no con:
      - \* 1-butanol (=n-butanol)
      - \* 2-butanol (=sec-butanol) (VII)
      - \* etanol
      - \* metanol
      - \* 2-metil-1-propanol (=iso-butanol) (VII)
      - \* propanol
  - Resinas epoxídicas derivadas de:
    - \* epiclorhidrina y bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol) (11) (26)
    - \* epiclorhidrina y bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos en Contacto con Alimentos.
    - \* epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) (26)
    - \* epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos en Contacto con Alimentos (26)
    - \* (Alcoxi C10-C16)-2,3-epoxipropano (VI)
    - \* éter-bis-(2,3-epoxipropílico) de 2,2-bis(4-hidroxifenilpropano) (= BADGE = éter bis(2,3-epoxipropílico) de Bisfenol A = Bisfenol A diglicidil éter) (39)
    - \* polibutadieno epoxidado (5)
    - \* glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas con epiclorhidrina (26)
  - Resinas epoxídicas anteriormente mencionadas modificadas con uno o más de los compuestos mencionados a continuación:
    - \* alcohol bencílico
    - \* alcohol pentílico
    - \* ácido fosfórico
    - \* ácidos resínicos
  - Resinas epoxídicas anteriormente mencionadas, sus productos de reacción con:
    - \* 1-[4-[(4-aminofenil)metil]fenil]amino]-3-fenoxi-2-propanol (VII) (\*)
    - \* Anhídrido trimelítico (IV) (36)
    - \* 1,3-bencenodimetanoamina (= metaxilendiamina) (38)
    - \* Bis-(dimetilaminometil)fenol (VII) (\*)
    - \* Condensado de anilina y formaldehído (=metilendianilina poli-mérica) (27) (40) (VII)
    - \* 4,4'-diaminofenilmetano (=metilendianilina) (VII) (\*)
    - \* 1,6-Diamino-2,2,4-trimetilhexano (IV) (\*)
    - \* 1,6-Diamino-2,4,4-trimetilhexano (IV) (\*)
    - \* Dietilaminopropilamina (IV) (\*)
    - \* Dietilentriamina (35)
    - \* Etilendiamina (34)
    - \* Hexametildiamina (20)
    - \* Isoforondiamina (= 1-amino-3-aminometil-3,5,5-trimetil-ciclohexano) (37)
    - \* Producto de reacción de feniloxirano, tetraetilenpentamina y el producto de reacción de tetraetilenpentamina con ácidos grasos de "tall oil" (tall oil = aceite de pino) (VII) (\*)
    - \* Tetraetilenpentamina (IV) (\*)
    - \* Trietilentetramina (IV) (\*)
    - \* Tris-2, 4, 6 -(dimetilaminometil) fenol (VII) (\*)
    - \* Aductos: obtenidos por la reacción de las aminas arriba mencionadas con resinas epoxi basadas en Bisfenol A y/o Bisfenol B y epiclorhidrina. (26) (11) (IV)
    - \* Bases de Mannich: obtenidas por la reacción de condensación de fenoles mencionados en esta lista positiva, las aminas arriba mencionadas y formaldehído. (27) (IV)
    - \* Poliamida-aminas: obtenidas por la reacción de las aminas arriba mencionadas con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos en Contacto con Alimentos. (IV)
  - Resinas fenólicas (novolacas y resoles) derivadas de formaldehído (27) (IV) con:
    - \* bisfenol A (11)
    - \* cresoles, exceptuando el 2-fenilcresol
    - \* fenol
    - \* p-ter-amilfenol
    - \* 4-ter-butilfenol
    - \* 2,3-dimetilfenol
    - \* 2,4-dimetilfenol
    - \* 2,5-dimetilfenol
    - \* 4-nonilfenol
    - \* 4-ter-octilfenol
    - \* xilenol
  - Resinas fenólicas arriba mencionadas (IV), modificadas con:
    - \* alcohol metílico
    - \* alcohol isobutílico (\*)
    - \* alcohol etílico
    - \* alcohol propílico
    - \* alcohol isopropílico
    - \* alcohol butílico
    - \* resinas epoxídicas
    - \* resinas gliceroftálicas
  - Resinas gliceroftálicas (IV) modificadas con:
    - \* aceites vegetales
    - \* alfa-metilestireno
    - \* brea
    - \* colofonia
    - \* estireno (6)
  - Resinas maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético (3)
  - Resinas melámicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18) (IV)
  - Resinas poliactálicas
  - Resinas terpénicas derivadas de:
    - \* alfa-pineno
    - \* beta-pineno
- A. Límites de composición y de migración específica:
- (1) cloruro de vinilo: LC = 1 mg/ kg
  - (2) cloruro de vinilideno: LME = 0,05 mg/ kg
  - (3) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/ kg (expresados como ácido maleico)
  - (4) acrilonitrilo: LME = 0,02 mg/ kg
  - (5) butadieno: LME = 0,02 mg/ kg
  - (6) estireno: LC = 0,25%
  - (7) acetato de vinilo: LME = 12 mg/ kg
  - (8) metacrilonitrilo: LME = 0,02 mg/ kg
  - (9) óxido de etileno: LC = 1 mg/ kg
  - (10) óxido de propileno: LC = 1 mg/ kg
  - (11) bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol): LME = 3 mg/ kg
  - (12) tetrafluoretileno: LME = 0,05 mg/ kg
  - (13) ácido tereftálico: LME = 7,5 mg/ kg
  - (14) ácido trimelítico: LC = 5 mg/ Kg
  - (15) mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/ kg
  - (16) 1,1,1-trimetilolpropano: LME = 6 mg/ kg
  - (17) isocianatos: LC = 1 mg/ kg (expresado como isocianato)
  - (18) melamina: LME = 30 mg/ kg
  - (19) épsilon-caprolactama: LME = 15 mg/ kg
  - (20) hexametildiamina: LME = 2,4 mg/ kg
  - (21) metacrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/ kg (expresado como epoxi)
  - (22) 1-octeno: LME = 15 mg/ kg
  - (23) 4-metil-1-penteno: LME = 0,02 mg/ kg
  - (24) ácido omega-aminoundecanoico: LME = 5 mg/ kg
  - (25) 1,3-bencenodimetanamina: LME = 0,05 mg/ kg
  - (26) epiclorhidrina: LC = 1 mg/ kg
  - (27) formaldehído: LME = 15 mg/ kg
  - (28) 5-etiliden-2-norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
  - (29) 5-metilen-2-norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
  - (30) ácido metacrílico: LME = 6 mg/ kg
  - (31) anhídrido metacrílico: LME = 6 mg/ kg
  - (32) éster dimetílico del ácido 2,6-naftalendicarboxílico: LME = 0,05 mg/ kg.
  - (33) anhídrido piromelítico: LME = 0,05 mg/ kg (expresado como ácido piromelítico)
  - (34) etilendiamina: LME = 12 mg/kg
  - (35) dietilentriamina: LME = 5 mg/kg

- (36) anhídrido trimelítico: LME = 5 mg/kg (como ácido trimelítico)
- (37) isoforondiamina: LME = 6 mg/kg
- (38) 1,3-bencenodimetanoamina (= metaxilendiamina): LME = 0,05 mg/kg
- (39) éter-bis-(2,3-epoxipropílico) de 2,2-bis(4-hidroxi-fenilpropano) = (BAD-GE = diglicidil éter del bisfenol A): LME = 0,02 mg/kg
- (40) Anilina: LME = 0,05 mg/kg
- (41) No pueden contener más que 0,1% de ácido clorhídrico o sus productos de reacción.

**B. Restricciones de uso:**

- (I) solamente para alimentos no acuosos;
- (II) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidos las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm;
- (III) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80° C por tres horas. De este lavado están excluidos las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm;
- (IV) solamente para barnices y esmaltes;
- (V) para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcohólicas;
- (VI) para ser usado sólo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente;
- (VII) Sólo para revestimientos internos.
- (\*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites

**Decreto N° 11/011**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 28/03/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 14 de Enero de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 32/07 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 32/07 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el denominado: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la "Lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos", que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** Modifícase el Artículo 12.4.2 de la Sección 4 -Disposiciones particulares para materiales plásticos-, del Capítulo 12 -Materiales en contacto con Alimentos-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"12.4.2. Los aditivos permitidos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos, son los que figuran en el Anexo de la Resolución N° 32/07 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR".

**Artículo 3°.-** Derógase el Decreto N° 342/004 de 23 de setiembre de 2004, por el cual se internaliza la Resolución N° 50/01 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, de 5 de diciembre de 2001.

**Artículo 4°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 32/07**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS"**  
**(DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 95/94 y 50/01)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 56/92, 95/94, 38/98, 50/01 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron actualizar la lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, siguiendo los criterios establecidos en la Resolución GMC N° 50/01 para la inclusión y exclusión de componentes;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción;

Que la actualización mencionada se fundamenta en la evaluación de la seguridad del uso de los aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos y contribuirá a situar los productos de los Estados Partes en el marco del comercio internacional.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
 RESUELVE:**

**Art. 1 -** Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos Destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2 -** Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)  
 Ministerio de Economía y Producción  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)



- Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
- Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN)  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
- Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

y desactivadores de catalizadores, reguladores de peso molecular, inhibidores de polimerización, agentes REDOX.

3. - Las sustancias de la presente lista deberán cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización.

4. - Esta lista contiene los aditivos permitidos para la fabricación de envases y equipamientos plásticos, con las restricciones de uso, y límites de composición y de migración específica indicados. Se permitirá, además, la utilización de aditivos alimentarios autorizados por las reglamentaciones MERCOSUR para alimentos, no mencionados en la presente lista, mientras se cumpla:

- a) las restricciones fijadas para su uso en alimentos.
- b) que la cantidad del aditivo presente en el alimento sumada a la que eventualmente pudiera migrar desde el envase, no supere los límites establecidos para cada alimento.

5. - Los números entre paréntesis indican límites y restricciones de uso, que se detallan en el Apéndice I, de la siguiente forma:

- a. Números arábigos para límites de migración específica.
- b. (\*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites de migración específica.

6. - A los efectos de esta lista positiva se considera:

- L.C: límite de composición
- L.M.E: límite de migración específica, expresado en mg/kg de simulante.
- L.M.E (T): límite de migración específica expresado como total de los grupos o sustancias indicados, expresado en mg/kg de simulante.
- L.C.A: límite de composición por unidad de área de la superficie del material en contacto con el alimento

7. - La verificación del cumplimiento de los límites de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

8. - Los criterios de exclusión o inclusión de aditivos figuran en el Apéndice II.

9. - Los límites de migración específica de solventes se han establecido desde el punto de vista sanitario. En cuanto a la parte sensorial deberá ser respetada la reglamentación MERCOSUR para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

Art. 4 - Deróganse las Resoluciones GMC N° 95/94 y 50/01.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del 1/VII/2008.

LXX GMC - Montevideo, 11/XII/07

ANEXO

**LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

1. - La presente lista (Apéndice I) incluye: las sustancias que son agregadas a los materiales plásticos para lograr un efecto técnico en el producto final (aditivos), como por ejemplo: antioxidantes, antiestáticos, espumantes, antiespumantes, cargas, modificadores de impacto, plastificantes, lubricantes, estabilizantes, protectores U.V., conservantes, endurecedores, etc. Se incluyen dentro de esta lista las sustancias utilizadas a fin de proporcionar un medio adecuado para la polimerización (por ejemplo, emulgentes, agentes tensoactivos, amortiguadores de pH, solventes).

2. - Esta lista no incluye sustancias que pueden estar presentes en el producto final, por ejemplo: impurezas de las sustancias utilizadas, productos intermedios de acción y productos de descomposición. No incluye, además, los sistemas catalíticos: iniciadores, aceleradores, catalizadores, modificadores

APENDICE I

Nº CAS	Lista de Aditivos (Versión en español)	Lista de Aditivos (Versão em português)	Límites y Restricciones/Limites e Restrições
008016-11-3	Aceite de lino epoxidado (= Aceite de linaza epoxidado) (*)	Óleo de linho epoxidado (= Óleo de linhaça epoxidado) (*)	Debe cumplir con: - Oxígeno oxiránico menor que 10% - Número de yodo menor que 6 Debe atender a: - Oxigênio oxirânico menor que 10% - Número de yodo menor que 6
008016-35-1	Aceite de oiticica y sus productos de deshidratación (*)	Óleo de oiticica e seus produtos de desidratação (*)	Sólo para ser usado como componente de recubrimientos resinosos y poliméricos/ Somente para ser usado como componente de recobrimentos resinosos e poliméricos
008012-95-1	Aceite de parafina	Óleo de parafina	Debe cumplir con las siguientes especificaciones: - Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25: no más de 5 % (m/m) - Viscosidad no inferior a 8,5 x 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular medio no inferior a 480. - Tabla (21) Debe atender às seguintes especificações: - Quantidade de hidrocarbetois minerais com número de carbonos inferior a 25: não mais que 5% (m/m) - Viscosidade não inferior a 8,5 x 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular médio não inferior a 480 - Tabela (21)
(NT)	Aceite de parafina hidrogenado	Óleo de parafina hidrogenado	Debe cumplir con las siguientes especificaciones: - Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25: no más de 5 % (m/m) - Viscosidad no inferior a 8,5 x 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular medio no inferior a 480 - Tabla (21) Debe atender às seguintes especificações:

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantidade de hidrocarbetois minerais com número de carbonos inferior a 25: não mais que 5% (m/m)</li> <li>- Viscosidade não inferior a <math>8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}</math> (= 8,5 centistokes) a 100°C</li> <li>- Peso molecular médio não inferior a 480</li> <li>- Tabela (21)</li> </ul>
008002-09-3	Aceite de pino	Óleo de pinho	Sólo para ser usado como componente de adhesivos/ Sozinho para ser usado como componente de adesivos
008002-26-4	Aceite de pino "tall oil"	Óleo de pinho "tall oil"	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-79-4	Aceite de ricino (= mamona) (= castor oil)	Óleo de rícino (= mamona) (= castor oil)	Sin restricciones/ Sem restrições
064147-40-6	Aceite de ricino (= mamona) (= castor oil) deshidratado	Óleo de rícino (= mamona) (= castor oil) desidratado	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-78-3	Aceite de ricino (= mamona) (= castor oil) hidrogenado	Óleo de rícino (= mamona) (= castor oil) hidrogenado	Sin restricciones/ Sem restrições
063148-62-9	Aceites de siliconas	Óleos de silicone	<p>Debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso molecular mayor que 6800</li> <li>- Viscosidad mínima a 25°C: 100 centistokes-</li> </ul> <p>Deve atender aos seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso molecular maior que 6800</li> <li>- Viscosidade mínima a 25°C: 100 centistokes</li> </ul>
008013-07-8	Aceite de soja epoxidado	Óleo de soja epoxidado	<p>LME = 60 mg/kg</p> <p>Debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oxígeno oxiránico menor que 8%;</li> <li>- Índice de iodo menor que 6.</li> </ul> <p>El LME será de 30 mg/kg para juntas de PVC utilizadas para sellar envases de vidrio destinados a contener alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de la primera infancia.</p> <p>Deve atender aos seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oxigênio oxirânico menor que 8%;</li> <li>- Índice de iodo menor que 6.</li> </ul> <p>O LME será de 30 mg/kg para juntas de PVC utilizadas para selar envases de vidro destinados a conter alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantis para lactentes e crianças de primeira infância.</p>
	Aceites vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o soplados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico:	Óleos virgens purificados ou refinados, desidratados, aquecidos ou soprados, parcialmente polimerizados ou modificados con anidrido maléico:	
008001-29-4	- algodón	- algodão	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-31-8	- coco	- coco	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-21-6	- girasol	- girassol	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-26-1	- lino	- linho	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-30-7	- maíz	- milho	Sin restricciones/ Sem restrições
008002-75-3	- palma	- palma	Sólo para ser usado en recubrimientos resinosos y poliméricos como lubricante de superficie/ Somente para ser usado em recobrimentos resinosos e poliméricos como lubrificante de superfície
008016-13-5	- pescado	- peixe	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-22-7	- soja	- soja	Sin restricciones/ Sem restrições
008042-47-5	Aceite mineral	Óleo mineral	<p>Debe cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25: no más de 5% (m/m)</li> <li>- Viscosidad no inferior a <math>8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}</math> (= 8,5 centistokes) a 100°C</li> <li>- Peso molecular medio no inferior a 480</li> <li>- Tabla (21)</li> </ul> <p>Deve atender às seguintes especificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantidade de hidrocarbetois minerais com número de carbonos inferior a 25: não mais que 5% (m/m)</li> <li>- Viscosidade não inferior a <math>8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}</math> (= 8,5 centistokes) a 100°C</li> <li>- Peso molecular médio não inferior a 480</li> <li>- Tabela (21)</li> </ul>
(NT)	Aceites y grasas derivados de vegetales o animales, hidrogenados o no	Óleos e gorduras derivados de vegetais ou animais, hidrogenados ou não	Sin restricciones/ Sem restrições
	Acetato de:	Acetato de:	
000139-12-8	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
000631-61-8	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
005743-26-0	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
Cu (I) 004180-12-5 Cu (II) 000142-71-2	- cobre	- cobre	LME(T) = 5 mg/kg (3) (expresado como Cu/ expreso como Cu)
003094-87-9	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
000142-72-3	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições

000127-08-2	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
000127-09-3	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
000557-34-6	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
000071-48-7	Acetato de cobalto	Acetato de cobalto	Sólo para uso en adhesivos/ Somente para uso em adesivos LME (T) = 0,05 mg/kg (26) (expresado como Co/ expreso como Co)
Mn (I) 002180-18-9	Acetato de manganeso	Acetato de manganês	LME(T) = 0,6 mg/kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn)
000123-86-4	Acetato de butilo	Acetato de butila	Sin restricciones/ Sem restrições
000141-78-6	Acetato de etilo	Acetato de etila	Sin restricciones/ Sem restrições
000108-21-4	Acetato de isopropilo (*)	Acetato de isopropila (*)	Sólo para adhesivos/ Somente para adesivos
000111-15-9	Acetato de monoetiléter de etilenglicol (= Acetato de 2-etoxietilo) (*)	Acetato de monoetiléter de etilenoglicol (= Acetato de 2-etoxietila) (*)	Sólo para adhesivos/ Somente para adesivos
000112-07-2	Acetato de monobutiléter del etilenglicol (=acetato de 2-butoxietano)	Acetato de monobutiléter de etilenoglicol (=acetato de 2-butoxietano)	Sólo para adhesivos/ Somente para adesivos
000109-60-4	Acetato de propilo (*)	Acetato de propila (*)	LCA = 0,6 mg/dm <sup>2</sup> del material plástico en contacto con el alimento/ do material plástico em contato com o alimento
	Acetilacetatos de:	Acetilacetatos de:	
(NT)	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
000077-90-7	Acetiltributilcitrato	Acetiltributilcitrato	Sin restricciones/ Sem restrições
000077-89-4	Acetiltriethylcitrato (*)	Acetiltriethylcitrato (*)	Sólo para adhesivos y recubrimientos poliméricos para films de poliolefinas/ Somente para adesivos e recobrimientos poliméricos para filmes de poliolefinas
009004-36-8	Acetobutirato de celulosa	Acetobutirato de celulose	Sin restricciones/ Sem restrições
000126-13-6	Acetoisobutirato de sacarosa	Acetoisobutirato de sacarose	Sin restricciones/ Sem restrições
000067-64-1	Acetona	Acetona	LME = 5mg/kg
(NT)	Ácidos alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono	Ácidos alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfúricos lineares primários com um número par de átomos de carbono	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Ácidos alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono: sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y cinc	Ácidos alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfúricos lineares primários com número par de átomos de carbono: seus sais de alumínio, amônio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
	Ácidos:	Ácidos:	
000064-19-7	- acético	- acético	Sin restricciones/ Sem restrições
000124-04-9	- adípico	- adípico	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-32-7	- algínico	- algínico	Sin restricciones/ Sem restrições
000506-30-9	- araquídico	- araquídico	Sin restricciones/ Sem restrições
007771-44-0	- araquidónico	- araquidônico	Sin restricciones/ Sem restrições
000050-81-7	- ascórbico	- ascórbico	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-85-6	- behénico	- behênico	Sin restricciones/ Sem restrições
000065-85-0	- benzoico	- benzóico	Sin restricciones/ Sem restrições
000334-48-5	- cáprico	- cáprico	Sin restricciones/ Sem restrições
000124-07-2	- caprílico	- caprílico	Sin restricciones/ Sem restrições
000077-92-9	- cítrico	- cítrico	Sin restricciones/ Sem restrições
007647-01-0	- clorhídrico	- clorídrico	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-86-7	- erúxico	- erúxico	Sin restricciones/ Sem restrições
000057-11-4	- esteárico	- esteárico	Sin restricciones/ Sem restrições
000060-00-4	- etilendiaminotetracético	- etilendiaminotetracético	Sin restricciones/ Sem restrições
000064-18-6	- fórmico	- fórmico	Sin restricciones/ Sem restrições
007664-38-2	- fosfórico	- fosfórico	Sin restricciones/ Sem restrições
000088-99-3	- ortoftálico	- ortoftálico	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-17-8	- fumárico	- fumárico	Sin restricciones/ Sem restrições
029204-02-2	- gadoleico	- gadoléico	Sin restricciones/ Sem restrições

000110-94-1-	- glutárico	- glutárico	Sin restricciones/ Sem restrições
061788-47-4	- grasos del aceite de coco	- graxos de óleo de coco	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales	- graxos obtidos a partir de gorduras ou óleos alimentícios de origem animal ou vegetal	Sin restricciones/ Sem restrições
000111-14-8	- heptanoico	- heptanóico	Sin restricciones/ Sem restrições
000142-62-1	- hexanoico	- hexanóico	Sin restricciones/ Sem restrições
000106-14-9	- 12-hidroxiesteárico	- 12-hidroxiesteárico	Sin restricciones/ Sem restrições
006303-21-5	- hipofosforoso	- hipofosforoso	Sin restricciones/ Sem restrições
000050-21-5	- láctico	- láctico	Sin restricciones/ Sem restrições
000143-07-7	- láurico	- láurico	Sin restricciones/ Sem restrições
000123-76-2	- levulínico	- levulínico	Sin restricciones/ Sem restrições
000557-59-5	- lignocérico	- lignocérico	Sin restricciones/ Sem restrições
000060-33-3	- linoleico	- linoléico	Sin restricciones/ Sem restrições
028290-79-1	- linolénico	- linolénico	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-16-7	- maleico	- maléico	LME(T) = 30 mg/kg (1)
006915-15-7	- málico	- málico	Sin restricciones/ Sem restrições
000141-82-2	- malónico	- malónico	Sin restricciones/ Sem restrições
000544-63-8	- mirístico	- mirístico	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-80-1	- oleico	- oléico	Sin restricciones/ Sem restrições
000057-10-3	- palmítico	- palmítico	Sin restricciones/ Sem restrições
000373-49-9	- palmitoleico	- palmitoléico	Sin restricciones/ Sem restrições
002466-09-3	- pirofosfórico	- pirofosfórico	Sin restricciones/ Sem restrições
013445-56-2	- pirofosforoso	- pirofosforoso	Sin restricciones/ Sem restrições
008017-16-1	- polifosfóricos	- polifosfóricos	Sin restricciones/ Sem restrições
000079-09-4	- propiónico	- propiônico	Sin restricciones/ Sem restrições
073138-82-6	- resínicos y de la colofonia	- resínicos e de breu	Sin restricciones/ Sem restrições
000069-72-7	- salicílico	- salicílico	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-44-1 (ác. sórbico)	- sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio	- sórbico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-15-6	- succínico	- succínico	Sin restricciones/ Sem restrições
007664-93-9	- sulfúrico	- sulfúrico	Sin restricciones/ Sem restrições
000087-69-4	- tartárico	- tartárico	Sin restricciones/ Sem restrições
065140-91-2	Ácido fosfónico,[[3,5-bis(1,1-dimetiletil)-4-hidroxifenil] metil]-, éster monoetilico, sal de calcio (2:1) (= (3,5-Di-terc-butil-4-hidroxibencilfosfonato de monoetilo, sal de calcio))	Ácido fosfónico,[[3,5-bis(1,1-dimetiletil)-4-hidroxifenil] metil]-, éster monoetilico, sal de calcio (2:1) (= (3,5-Di-terc-butil-4-hidroxibencilfosfonato de monoetilo, sal de cálcio))	LME = 6,0 mg/kg
027176-87-0 (ác. dodecilbensulfónico)	Ácido dodecilbensulfónico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	Ácido dodecilbenzenosulfónico e seus sais de amônio, cálcio, magnésio, potássio e sódio	LME = 30 mg/kg
061790-12-3	Ácidos grasos de "tall oil"	Ácidos graxos de "tall oil"	Sin restricciones/ Sem restrições
008062-15-5 (ác. lignosulfúrico)	Ácido lignosulfónico y sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y cinc	Ácido lignosulfónico e seus sais de aluminio, amônio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco	LME = 0,24 mg/kg LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn) Sólo debe utilizarse como dispersante para dispersiones plásticas/ Somente deve ser utilizado como dispersante para dispersões plásticas
(NT)	Ácidos montánicos y/o sus ésteres con etilenglicol y/o 1,3-butanodiol y/o glicerol	Ácidos montánicos e ou seus ésteres com etilenglicol e ou 1,3-butanodiol e ou glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
000111-17-1	Ácido tiodipropiónico (*)	Ácido tiodipropiônico (*)	Sólo para recubrimientos poliméricos y como antioxidante para polímeros/ Somente para recobrimientos poliméricos e como antioxidante para polímeros
000103-23-1	Adipato de di-2-etilhexilo	Adipato de di-2-etilhexila	LME = 18 mg/kg
			1) Para ser usado en polímeros y copolímeros de cloruro de vinilo, en cantidad no superior al 24% m/m de la materia plástica, en artículos con un espesor menor o igual a 125 micrones, en contacto con alimentos acuosos ácidos, acuosos no ácidos, y secos libres de grasa. 2) Para ser usado en polímeros y copolímeros de cloruro de vinilo, en cantidad no superior al 24% m/m de la materia plástica, en artículos con un espesor menor o igual a 125 micrones, en contacto con alimentos grasos (con un contenido de grasa menor o igual al 30% m/m del alimento), y en condiciones de almacenamiento a temperatura de refrigeración y congelación.

033703-08-1	Adipato de di-isononilo	Adipato de di-isononilo	<p>3) Para ser usado como plastificante en polímeros y copolímeros de cloruro de vinilo, en cantidad no superior al 35% m/m de la materia plástica, en artículos con un espesor menor o igual a 50 micrones, en contacto con alimentos acuosos ácidos, acuosos no ácidos, y secos libres de grasa.</p> <p>4) Para ser usado como plastificante en polímeros y copolímeros de cloruro de vinilo, en cantidad no superior al 35% m/m de la materia plástica, en artículos con un espesor menor o igual a 50 micrones, en contacto con alimentos grasos (con un contenido de grasa menor o igual al 40% m/m del alimento), y en condiciones de almacenamiento a temperatura de refrigeración y congelación.</p> <p>Las restricciones de uso del material plástico conteniendo este aditivo, para cada aplicación, deberán figurar en la rotulación del mismo.</p> <p>1) Para ser usado em polímeros e copolímeros de cloreto de vinila, em quantidade não superior a 24% m/m do material plástico, em artigos com espessura menor ou igual a 125 micrômetros, em contato com alimentos aquosos ácidos, aquosos não ácidos, e secos livres de gordura.</p> <p>2) Para ser usado em polímeros e copolímeros de cloreto de vinila, em quantidade não superior a 24% m/m do material plástico, em artigos com espessura menor ou igual a 125 micrômetros, em contato com alimentos gordurosos (com conteúdo de gordura menor ou igual a 30% m/m do alimento), e em condições de armazenamento a temperatura de refrigeração e congelamento.</p> <p>3) Para ser usado como plastificante em polímeros e copolímeros de cloreto de vinila, em quantidade não a 35% m/m do material plástico, em artigos com espessura menor ou igual a 50 micrômetros, em contato com alimentos aquosos ácidos, aquosos não ácidos, e secos livres de gordura.</p> <p>4) Para ser usado como plastificante em polímeros e copolímeros de cloreto de vinila, em quantidade não superior a 35% m/m do material plástico, em artigos com espessura menor ou igual a 50 micrômetros, em contato com alimentos gordurosos (com conteúdo de gordura menor ou igual a 40% m/m do alimento), e em condições de armazenamento a temperatura de refrigeração e congelamento.</p> <p>As restrições de uso do material plástico contendo este aditivo, para cada aplicação, deverão constar no rótulo do mesmo.</p>
073379-76-7	Adipato-estearato de pentaeritritol	Adipato-estearato de pentaeritritol	<p>Puede utilizarse como lubricante en la fabricación de PVC y/o copolímeros de cloruro de vinilo –propileno rígido y semi rígido para entrar en contacto con alimentos con excepción de alimentos con conteúdo alcohólico mayor a 8% en condiciones de contacto a temperatura ambiente, refrigeración y congelación en todos los casos sin tratamiento térmico. La cantidad de ester total (calculada como pentaeritritol libre) no debe exceder 0,4% en peso de PVC y/o copolímeros de cloruro de vinilo – propileno.</p> <p>Pode ser utilizado como lubrificante na fabricação de PVC e ou copolímeros de cloreto de vinila – propileno rígido e semi rígido para entrar em contato com alimentos, com exceção de alimentos com conteúdo alcoólico maior que 8% em condições de contato a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento, em todos os casos sem tratamento térmico.</p> <p>A quantidade de éster total (calculada como pentaeritritol livre) não deve exceder 0,4% em peso de PVC e ou copolímeros de cloreto de vinila – propileno.</p>
000076-22-2	Alcanfor	Alcanfor	(2)
000104-76-7	Alcohol 2-etilhexílico	Álcool 2-etilhexílico	LME = 30 mg/kg
	Alcoholes monovalentes:	Álcoois monovalentes:	
(NT)	- alifáticos saturados lineales, primarios (C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> )	- alifáticos saturados lineares, primários (C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> )	Sin restricciones/ Sem restrições
036653-82-4	- cetílico (= 1-hexadecanol)	- cetílico (= 1-hexadecanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000064-17-5	- etílico (etanol)	- etílico (etanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000078-83-1	- isobutanol (*)	- isobutanol (*)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
000067-63-0	- isopropílico (= 2-propanol)	- isopropílico (= 2-propanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-53-8	- laurílico (= 1-dodecanol)	- laurílico (= 1-dodecanol)	Sin restricciones/ Sem restrições

000067-56-1	- metílico	- metílico	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-92-5	- octadecílico (= 1-octadecanol)	- octadecílico (= 1-octadecanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000071-23-8	- n-propílico (n-propanol)	- n-propílico (n-propanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000143-28-2	- oleílico	- oleílico	Sin restricciones/ Sem restrições
	Alginatos de:	Alginatos de:	
	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-34-9	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-35-0	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
009019-45-8	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-36-1	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-37-2	- 1,2-propilenglicol	- 1,2-propilenoglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-38-3	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
	- cinc	- zinco	LME = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
007429-90-5	Aluminio (fibras, copos, polvos)	Alumínio (fibras, flocos, pós)	Sin restricciones/ Sem restrições
151841-65-5	Aluminio hidroxibis (2,2'-metilendis(4,6-di(terbutil)fenil)fosfato)	Alumínio hidroxibis (2,2'-metilendis(4,6-di(terbutil)fenil)fosfato)	LME = 5 mg/kg
(NT)	Alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfonatos de amonio, potasio y sodio	Alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfonatos de amônio, potássio e sódio	LME = 6 mg/kg (expresado como ácido-alkil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfónico/ expreso como ácido-alkil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfônico)
	Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:	Amidas dos ácidos graxos abaixo mencionados:	
003061-75-4	- behénico	- behênico	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-84-5	- erúcico	- erúcico	Sin restricciones/ Sem restrições
000124-26-5	- esteárico	- esteárico	Sin restricciones/ Sem restrições
003999-01-7	- linoleico	- linoléico	Sin restricciones/ Sem restrições
000301-02-0	- oleico	- oléico	Sin restricciones/ Sem restrições
000629-54-9	- palmítico	- palmítico	LME = 5 mg/kg
009005-25-8	Almidón	Amido	Sin restricciones/ Sem restrições
068412-29-3	Almidón hidrolizado	Amido hidrolisado	Sin restricciones/ Sem restrições
006642-31-5	6-amino-1,3-dimetiluracilo	6-amino-1,3-dimetiluracila	LME = 5 mg/kg
CAS de los aminoácidos	Aminoácidos: exclusivamente sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y cinc	Aminoácidos: exclusivamente seus sais de alumínio, amônio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
000056-40-6	- glicina	- glicina	Sin restricciones/ Sem restrições
000056-87-1	- lisina	- lisina	Sin restricciones/ Sem restrições
000107-35-7	- taurina	- taurina	Sin restricciones/ Sem restrições
007664-41-7	Amoniaco	Amoniaco	Sin restricciones/ Sem restrições
000108-24-7	Anhídrido acético	Anidrido acético	Sin restricciones/ Sem restrições
000085-44-9	Anhídrido ftálico	Anidrido ftálico	Sin restricciones/ Sem restrições
000088-68-6	Antranilamida (=2-aminobenzamida)	Antranilamida (=2-aminobenzamida)	LME: 0,05 mg/kg. Sólo para ser usado en PET para aguas y bebidas / Somente para ser usado para PET para águas e bebidas.
007704-34-9	Azufre	Enxofre	Sin restricciones/ Sem restrições
001302-78-9	Bentonita	Bentonita	Sin restricciones/ Sem restrições
	Benzoatos de:	Benzoatos de:	
000555-32-8	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
001863-63-4	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
000136-60-7	- butilo	- butila	Sin restricciones/ Sem restrições
000093-89-0	- etilo	- etila	Sin restricciones/ Sem restrições
024742-13-0 (sal ferroso) 014534-87-3 (sal férrico)	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
000553-54-8	- litio	- lítio	LME (T) = 0,6mg/kg (6) (expresado como Li/ expreso como Li)
000553-70-8	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
000093-58-3	- metilo	- metila	Sin restricciones/ Sem restrições
000582-25-2	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições



002315-68-6	- propilo	- propila	Sin restricciones/ Sem restrições
000523-32-1	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
000553-72-0	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
003147-75-9	2-(2H-benzotriazol-2-il)4-(1,1,3,3- tetrametilbutil)fenol	2-(2H-benzotriazol-2-il)4-(1,1,3,3- tetrametilbutil)fenol	Para uso sólo a niveles que no excedan 0,5% en masa de resinas de policarbonato utilizadas en condiciones de almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración o congelado. Para uso somente em níveis que não excedam 0,5% em massa de resinas de policarbonato utilizadas em condições de armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração ou congelamento.
143925-92-2	Bis-alquilamina, derivada de sebo hidrogenado, oxidada	Bis-alquilamina, derivada de sebo hidrogenado, oxidada	Para ser usado: (a) en poliolefinas al 0,1% (m/m) En el caso de polietileno de baja densidad lineal, sólo podrá ser usado en contacto con alimentos grasos para los cuales la legislación MERCOSUR haya fijado un valor de reducción mayor o igual que 3. (b) en PET al 0,25% (m/m) en contacto con alimentos distintos para los cuales la legislación MERCOSUR establece el simulante D.  Para ser usado: (a) em poliolefinas a 0,1% (m/m) No caso de polietileno de baixa densidade linear, somente poderá ser usado em contato com alimentos gordurosos para os quais a legislação MERCOSUL tenha estabelecido um valor de redução maior ou igual 3 (b) em PET a 0,25% (m/m) em contato com alimentos distintos para os cuales la legislación
(NT)	Bis (n-alkil(C <sub>10</sub> -C <sub>16</sub> )-tioglicolato) de di-n-octil estaño	Bis (n-alkil(C <sub>10</sub> -C <sub>16</sub> )-tioglicolato) de di-n-octil estanho	LME(T) = 0,006 mg/kg (7) - (expresado como Sn/ expreso como Sn)
145650-60-8	Bis (2,4-di-ter-butil-6-metilfenil) etil fosfito	Bis (2,4-di-ter-butil-6-metilfenil) etil fosfito	LME = 5 mg/kg (como la suma de fosfito y fosfato/ como a soma de fosfito e fosfato)
080693-00-1	Bis (2,6-di-ter-butil-4-metilfenil)-pentaeritritol difosfito	Bis (2,6-di-ter-butil-4-metilfenil)-pentaeritritol difosfito	LME = 5 mg/kg (como a suma de fosfito y fosfato/ como a soma de fosfito e fosfato)
079072-96-1	Bis (-etil-benciliden) sorbitol (= bis (p-etil benciliden) sorbitol)	Bis (4-etil-benzilideno) sorbitol (= bis (p-etil benzilideno) sorbitol)	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño	Bis (etil-maleato) de di-n-octil estanho	LME (T) = 0,006 mg/kg (7) - (expresado como Sn/ expreso como Sn)
010039-33-5	Bis (2-etil hexil maleato) de di-n-octil estaño (= Bis (2-etil-hexil) maleato de di-n-octil estaño)	Bis (2-etil hexil maleato) de di-n-octil estanho (= Bis (2-etil-hexil) maleato de di-n-octil estanho)	LME (T) = 0,006 mg/kg (7) - (expresado como Sn/ expreso como Sn)
015571-58-1	Bis (2-etil hexil tioglicolato) de di-n-octil estaño (= Bis (2-etil hexil) mercaptoacetato de di-n-octil estaño)	Bis (2-etil hexil tioglicolato) de di-n-octil estanho (= Bis (2-etil hexil) mercaptoacetato de di-n-octil estanho)	LME (T) = 0,006 mg/kg (7) - (expresado como Sn/ expreso como Sn)
054686-97-4	Bis (metil-benciliden) sorbitol (= di-p-toliliden sorbitol)	Bis (metil-benzilideno) sorbitol (= di-p-tolilideno sorbitol)	Sin restricciones/ Sem restrições
035074-77-2	Bis 3-(4-hidroxi-3,5-di-ter-butil-fenil) propionato de 1,6-hexanodiol (= 1,6- hexametileno-bis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi- fenil)propionato) (= hexametileno bis (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi)hidrocinnamato	Bis 3-(4-hidroxi-3,5-di-ter-butil-fenil) propionato de 1,6-hexanodiol (= 1,6- hexametileno-bis (3-(3,5-di-ter-butil-4- hidroxi-fenil)propionato) (= hexametileno bis (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi)hidrocinnamato	LME = 6 mg/kg
032687-78-8	N,N'-Bis-(3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi- fenil) propionil) hidrazida (= 1,2-Bis(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi)hidrocinnamatoil)-hidrazina	N,N'-Bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi- fenil)propionil) hidrazida (= 1,2-Bis(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi)hidrocinnamatoil)-hidrazina	LME = 15 mg/kg
002725-22-6	2,4-bis(2,4-dimetilfenil)-6-(2-hidróxi-4-n-octiloxifenil)-1,3,5-triazina (=2-[4,6-bis(2,4-dimetilfenil)-1,3,5-triazin-2-il]-5-(octiloxi)-, fenol).	2,4-bis(2,4-dimetilfenil)-6-(2-hidróxi-4-n-octiloxifenil)-1,3,5-triazina (=2-[4,6-bis(2,4-dimetilfenil)-1,3,5-triazin-2-il]-5-(octiloxi)-, fenol).	Sólo para ser usado en materia plástica para alimentos acuosos/ Somente para ser usado em material plástico para alimentos aquosos  LME = 0,05 mg/kg
001533-45-5	4,4'-bis(2-benzoxazolil) estilbeno	4,4'-bis(2-benzoxazolil) estilbeno	LME = 0,05 mg/kg
(NT)	N,N'-bis (2-hidroxietyl) alquil (C <sub>8</sub> -C <sub>18</sub> )amina	N,N'-bis (2-hidroxietyl) alquil (C <sub>8</sub> - C <sub>18</sub> )amina	LME (T) = 1,2 mg/kg (8)

000120-40-1	N,N-bis(2-hidroxi-etil) dodecanamida (= N,N-bis(2-hidroxi-etil)lauramida) (= lauril dietanolamina) (*)	N,N-bis(2-hidroxi-etil) dodecanamida (= N,N-bis(2-hidroxi-etil)lauramida) (= lauroil dietanolamina) (*)	Para ser usado como agente antiestático: (a) en concentración menor o igual que 0,5% en masa de artículos de polietileno para contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, grasos y secos. (b) en concentración menor o igual que 0,2% en masa en films de polipropileno en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, grasos y secos, en condiciones de procesado hasta 100°C (212°F), llenado en caliente, pasteurización, almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación. El espesor promedio de estos films de polipropileno no debe exceder 20 micrones. Para ser usado como agente antiestático: (a) em concentração menor ou igual a 0,5% em massa de artigos de polietileno para contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, gordurosos e secos. (b) em concentração menor ou igual a 0,2% em massa em filmes de polipropileno em contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, gordurosos e secos, em condições de processamento até 100°C (212°F), envase a quente, pasteurização, armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento. A espessura média destes filmes de polipropileno não deve exceder 20 micrômetros.
026636-01-1	Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-metil estaño (= Bis isooctil mercaptoacetato de di-n-metil estaño)	Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-metilestanho (= Bis (isooctil-mercaptoacetato) de di-n-metil-estanho)	LME(T) = 0,18 mg/kg (12) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
026401-97-8	Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-octil estaño (= Bis isooctil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)	Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-octil estanho (= Bis isooctil mercaptoacetato de di-n-octil estanho)	LME(T) = 0,006 mg/kg (7) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
110553-27-0	2,4-bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol (= 2-metil-4,6-bis((octiltio)metil) fenol)	2,4-bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol (= 2-metil-4,6-bis((octiltio)metil) fenol)	LME(T) = 5 mg/kg (9)
000991-84-4	2,4-bis-(octil-mercapto)-6-(4-hidroxi-3,5-di-ter-butil-anilina)-1,3,5-triazina (= 4-((4,6-bis(octiltio) 6-bis(octiltio) 6-bis(octiltio)-s-triazin-2-il) amino)-2,6-di-ter-butilfenol) (= 2,6-diterbutil-4-(4,6-bis(octiltio)-1,3,5-triazin-2-il)amino) fenol	2,4-bis-(octil-mercapto)-6-(4-hidroxi-3',5-di-ter-butil-anilina)-1,3,5-triazina (= 4-((4,6-bis(octiltio) 6-bis(octiltio) 6-bis(octiltio)-s-triazin-2-il) amino)-2,6-di-ter-butilfenol) (= 2,6-diterbutil-4-(4,6-bis(octiltio)-1,3,5-triazin-2-amino) fenol)	LME = 30mg/kg
007128-64-5	2,5-bis (5-ter-butil-2-benzoxazolil) tiofeno (= 2,2'-(2,5-tiofenodiil)-bis (5-ter-butilbenzoxazol))	2,5-bis (5-ter-butil-2-benzoxazolil) tiofeno (= 2,2'-(2,5-tiofenodiil)-bis (5-ter-butilbenzoxazol))	LME = 0,6 mg/kg
009006-04-6	Caucho natural	Borracha natural	Sin restricciones/ Sem restrições
008050-09-7	Colofonia	Breu	Sin restricciones/ Sem restrições
065997-06-0	Colofonia hidrogenada	Breu hidrogenado	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Colofonia isomerizada, polimerizada, descarboxilada	Breu isomerizado, polimerizado, descarboxilado	Sólo para recubrimientos resinosos y polimericos. Las colofonias deben ser refinadas hasta un color grado K o más palido Somente para recobrimientos resinosos e poliméricos. Os breus devem ser refinados até uma cor grau K ou mais clara
	Bromuros de:	Brometos de:	
001214-97-9	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
007758-02-3	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
007647-15-6	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
000106-97-8	Butano	Butano	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	1,4-butanodiol-di-tioglicolato de di-n-octil estaño (= 1,4-butanodiol bis mercaptoacetato de di-n-octil estaño)	1,4-butanodiol-di-tioglicolato de di-n-octil estanho (= 1,4-butanodiol bis mercaptoacetato de di-n-octil estanho)	LME(T) = 0,006 mg/kg (7) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
005743-36-2	Butirato de calcio	Butirato de cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
025013-16-5	Butil-hidroxianisol (= ter-butil-4-hidroxianisol) (BHA)	Butil-hidroxianisol (= ter-butil-4-hidroxianisol) (BHA)	LME = 30 mg/kg
000128-37-0	Butil-hidroxi-tolueno (= 2,6-di-ter-butil-p- cresol) (BHT)	Butil-hidroxi-tolueno (= 2,6-di-ter-butil- p-cresol) (BHT)	LME = 3 mg/kg

013003-12-8	4,4'-butilen-bis(3-metil-6-ter-butil-fenil-di- tridecilsfosfito) (= 4,4'-butilen-bis(6-ter-butil-3-metilfenil-ditridecil fosfito))	4,4'-butileno-bis(3-metil-6-ter-butil- fenil-di-tridecilsfosfito) (= 4,4'-butilen-bis(6-ter-butil-3-metilfenil-ditridecil fosfito))	LME = 6 mg/kg
001332-58-7	Caolín	Caolim	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Caolín calcinado	Caolim calcinado	Sin restricciones/ Sem restrições
006700-85-2	Caprilato de Cobalto (= octoato de cobalto)	Caprilato de cobalto (= octoato de cobalto)	LME = 0,05 mg/kg de alimento (26) (expresado como Co/ expreso como Co) (Sola o combinada con todas las sustancias que contengan cobalto/ Sozinho ou combinado com todas as substâncias que contenham cobalto)
006535-19-9	Caprilato de manganeso (= octoato de manganeso)	Caprilato de manganês (= octoato de manganês)	LME (T)= 0,6 mg/Kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn)
000502-44-3	Caprolactona	Caprolactona	LME: 0,05 mg/kg expresado como la suma de caprolactona y ácido 6-hidroxihexanoico / expreso como a soma de caprolactona e acido 6-hidroxihexanoico
019455-00-6	Capronato de potasio (= caproato de potasio = hexanoato de potasio)	Capronato de potássio (= caproato de potássio = hexanoato de potássio))	Sin restricciones/ Sem restrições
	Carbonatos de (inclusive sales dobles o sales ácidas):	Carbonatos de (inclusive sais duplos e sais ácidos):	
001339-92-0	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
000506-87-6	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
000471-34-1	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
000563-71-3	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
007757-69-9	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
000584-08-7	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
000497-19-8	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
003486-35-9	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
000409-21-2	Carburo de silicio	Carboneto de silício	Sin restricciones/ Sem restrições
009000-11-7	Carboximetil celulosa	Carboximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009000-71-9	Caseína	Caseína	Sin restricciones/ Sem restrições
009006-04-6	Caucho natural	Borracha natural	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-34-6	Celulosa	Celulose	Sin restricciones/ Sem restrições
068442-85-3	Celulosa regenerada	Celulose regenerada	Sin restricciones/ Sem restrições
	Ceras de:	Ceras de:	
008012-89-3	- Abeja	- Abelha	Sin restricciones/ Sem restrições
008006-44-8	- Candelilla	- Candelilla	Sin restricciones/ Sem restrições
008015-86-9	- Carnaúba	- Carnauba	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-75-0	- Ceresina	- Ceresina	Sin restricciones/ Sem restrições
009000-14-0	- Copal	- Copal	Sólo para recubrimientos resinosos y poliméricos/ Somente para recobrimientos resinosos e poliméricos
008002-53-7	- Montana	- Montana	Sin restricciones/ Sem restrições
012198-93-5	- Ozocerita	- Ozocerita	Sin restricciones/ Sem restrições
068441-17-8	- Polietileno oxidado	- Polietileno oxidado	El polietileno debe cumplir los requisitos de máxima fracción extractable en n-hexano, de máxima fracción soluble en xileno, y de densidad que figuran en la tabla (17) y además, con peso molecular mínimo de 1200, máximo contenido de oxígeno total 5% m/m, y valor ácido de 9 a 19. O polietileno deve atender aos requisitos de máxima fração extraível em n-hexano, de máxima fração solúvel em xileno e de densidade apresentados na tabela (17) e deve ter peso molecular mínimo de 1200, máximo conteúdo de oxigênio total de 5% m/m e valor ácido de 9 a 19.
009000-57-1	- Sandaraca	- Sandaraca	Sólo para recubrimientos resinosos y poliméricos/ Somente para recobrimientos resinosos e poliméricos
(NT)	Ceras refinadas, derivadas de hidrocarburos sintéticos o de petróleo (incluye las ceras microcristalinas)	Ceras refinadas, derivadas de hidrocarbonetos sintéticos ou de petróleo (inclui as ceras microcristalinas)	
063231-60-7	Ceras de hidrocarburos y parafinas, microcristalinas	Ceras de hidrocarbonetos e parafinas, microcristalinas	
008002-74-2	Ceras de parafinas	Ceras de parafinas	
977045-73-0	Ceras de petróleo sintéticas	Ceras de petróleo sintéticas	De acuerdo con especificaciones de la referencia (10)/ De acordo com as especificações da referência (10)
008001-39-6	Cera japonesa	Cera japonesa	Sin restricciones/ Sem restrições

009002-88-4	Cera de polietileno	Cera de polietileno	Sin restricciones/ Sem restrições
003806-34-6	Cicloneopentil tetraail bis (octadecil fosfito)	Ciclo neopentil tetraail bis (octadecil fosfito)	El contenido de fósforo debe estar comprendido entre 7,8 y 8,2 % m/m. Sólo para ser usado como estabilizante y antioxidante en copolímeros de etileno-vinil acetato, en condiciones de llenado a temperatura ambiente, almacenamiento a temperatura ambiente, en refrigeración, en congelación y en todos los casos sin tratamiento térmico dentro del envase. O conteúdo de fósforo deve estar compreendido entre 7,8 e 8,2% m/m. Somente para ser usado como estabilizante e antioxidante em copolímeros de acetato de etileno-vinil, em condições de envase a temperatura ambiente, armazenamento a temperatura ambiente, em refrigeração, congelamento e em todos os casos sem tratamento térmico dentro do envase.
000110-82-7	Ciclohexano (*)	Ciclohexano (*)	Sólo para adhesivos/ Somente para adesivos
000108-94-1	Ciclohexanona (*)	Ciclohexanona (*)	LME = 0,02 mg/kg (ND) Sólo para la elaboración de barnices y esmaltes para recubrimiento interno/ Somente para a elaboração de vernizes e esmaltes para recobrimento interno
000108-91-8	Ciclohexilamina	Ciclohexilamina	Sin restricciones/ Sem restrições
	Citratos de (inclusive sus sales dobles y sales ácidas):	Citratos de (inclusive seus sais duplos e sais ácidos):	
031142-56-0	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
007632-50-0	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
000813-94-5	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
002338-05-8	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
003344-18-1	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
007778-49-6	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
006132-04-3	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
000077-93-0	- trietilo	- trietilo	Sin restricciones/ Sem restrições
000546-46-3	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
001323-66-6	Citrato de monoestearilo (*) (= Citrato de monoctadecilo)	Citrato de monoestearila (*) (= Citrato de monoctadecila)	Sólo para recubrimientos resinosos y poliméricos como plastificante/ Somente para recobrimentos resinosos e poliméricos como plastificante
001321-57-9	Citrato de monoisopropilo (*) (= monoisopropil citrato)	Citrato de monoisopropila (*) (= monoisopropila citrato)	Sólo para recubrimientos resinosos y poliméricos como plastificante/ Somente para recobrimentos resinosos e poliméricos como plastificante
007446-70-0	Cloruro de aluminio	Cloreto de alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
012125-02-9	Cloruro de amonio	Cloreto de amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
010043-52-4	Cloruro de calcio	Cloreto de cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
007705-08-0	Cloruro de hierro	Cloreto de ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
007786-30-3	Cloruro de magnesio	Cloreto de magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
007447-40-7	Cloruro de potasio	Cloreto de potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
007647-14-5	Cloruro de sodio	Cloreto de sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
007646-85-7	Cloruro de cinc	Cloreto de zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
008050-09-7	Colofonia	Breu	Sin restricciones/ Sem restrições
065997-06-0	Colofonia hidrogenada	Breu hidrogenado	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Colofonia isomerizada, polimerizada, descarboxilada	Breu isomerizado, polimerizado, descarboxilado	Sólo para recubrimientos resinosos y poliméricos. Las colofonias deben ser refinadas hasta un color grado K o más palido. Somente para recobrimentos resinosos e poliméricos. Os breus devem ser refinados até uma cor grau K ou mais clara.
025190-89-0	Copolímero de hexafluorpropileno y fluoruro de vinilideno	Copolímero de hexafluorpropileno e fluoreto de vinilideno	LME = hexafluorpropileno/ hexafluorpropileno 0,01 mg/kg LME = fluoruro/ fluoreto de vinilideno 5 mg/kg
065447-77-0	Copolímero 1-(2-Hidroxietyl)-4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil piperidina-succinato de dimetilo (= Copolímero de dimetilsuccinato con 4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil-1-piperidinaetanol)	Copolímero 1-(2-Hidroxietyl)-4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil piperidina-succinato de dimetila (= Copolímero de dimetilsuccinato com 4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil-1-piperidinaetanol)	LME = 30 mg/kg
009044-17-1	Copolímero de isobutileno-buteno	Copolímero de isobutileno-buteno	Sin restricciones/ Sem restrições

977096-08-4	p-Cresol estirenado (*)	p-Cresol estirenado (*)	Para uso en artículos elastoméricos de uso repetido: sólo o combinado con otros antioxidantes y antiozonantes, en total, no deben exceder 5% en masa del producto elastomérico. Viscosidad Brookfield a 25°C entre 1400 y 1700 centipoises. Para uso em artigos elastoméricos reutilizáveis: sozinho ou combinado com outros antioxidantes e antiozonantes, no total não devem exceder 5% em massa do produto elastomérico. Viscosidade Brookfield a 25°C entre 1400 e 1700 centipoises.
014464-46-1	Cristobalita	Cristobalita	Sin restricciones/ Sem restrições
004808-60-7	Cuarzo	Quartzo	Sin restricciones/ Sem restrições
010016-20-3	a- Dextrinas	a-Dextrinas	Sin restricciones/ Sem restrições
007585-39-9	b- Dextrinas	b-Dextrinas	Sin restricciones/ Sem restrições
099880-64-5	Dibehenato de glicerol	Dibehenato de glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
032647-67-9	Dibenciliden sorbitol	Dibencilideno sorbitol	Sin restricciones/ Sem restrições
000461-58-5	Dicianodiamida (= cianoguanidina)	Dicianodiamida (= cianoguanidina)	Sin restricciones/ Sem restrições
000080-07-9	4,4'-diclorodifenil sulfona	4,4'-diclorodifenil sulfona	LME = 0,05 mg/kg
036265-41-5	Didodecil-1,4-dihidro-2,6-dimetil-3,5-piridinadicarboxilato (= 1,4-dihidroxil-2,6-dimetil-3,5-dicarbododecilo-piridina)	Didodecil-1,4-dihidro-2,6-dimetil-3,5-piridinadicarboxilato (= 1,4-dihidroxil-2,6-dimetil-3,5-dicarbododecilo-piridina)	Sólo para ser usado como antioxidante y/o estabilizante en artículos rígidos de polímeros y copolímeros de cloruro de vinilo, siempre que no exceda el 0,3% m/m de los mismos, en condiciones de llenado a temperatura ambiente, y conservación a temperatura ambiente, en refrigeración, o congelación y en todos los casos sin tratamiento térmico dentro del envase. Somente para ser usado como antioxidante e ou estabilizante em artigos rígidos de polímeros e copolímeros de cloreto de vinila, sempre que não exceda 0,3% m/m dos mesmos, em condições de envase a temperatura ambiente e conservação a temperatura ambiente, em refrigeração ou congelamento e em todos os casos sem tratamento térmico dentro do envase.
	Diésteres de 1,2-propilenglicol con:	Diésteres de 1,2-propilenglicol com:	
006182-11-2	- ácido esteárico	- ácido esteárico	Sin restricciones/ Sem restrições
022788-19-8	- ácido láurico	- ácido láurico	Sin restricciones/ Sem restrições
000105-62-4	- ácido oleico	- ácido oléico	Sin restricciones/ Sem restrições
033587-20-1	- ácido palmítico	- ácido palmítico	Sin restricciones/ Sem restrições
013560-49-1	Diéster del ácido 3-aminocrotónico con éter tiobis (2-hidroxiétilico) (= diéster del ácido 3-aminocrotónico con tiobis (2-hidroxiétil) éter)	Diéster do ácido 3-aminocrotônico com éter tiobis (2-hidroxiétilico) (= diéster do ácido 3-aminocrotônico com tiobis (2-hidroxiétil) éter)	Sin restricciones/ Sem restrições
057569-40-1	Diéster del ácido tereftálico con 2,2'-metilénbis(4-metil-6-ter-butilfenol)	Diéster do ácido tereftálico con 2,2'-metilénbis (4-metil-6-ter-butilfenol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000111-46-6	Dietilenglicol	Dietilenglicol	LME(T) = 30 mg/kg (11)
000102-08-9	N,N'-Difeniltiourea	N,N'-Difeniltiouréia	LME = 3 mg/kg
147315-50-2	2-(4,6-difenil-1,3,5-triazin-2-il)-5-hexiloxi)-fenol	2-(4,6-difenil-1,3,5-triazina-2-il)-5-hexiloxi)-fenol	LME = 0,05 mg/kg
154862-43-8	Difosfito de bis (2,4-dicumilfenil pentaeritritol)	Difosfito de bis (2,4-dicumilfenil pentaeritritol)	LME = 5 mg/kg (como suma de la sustancia, su forma oxidada [fosfato de bis(2,4-dicumil fenil) pentaeritritol] y su producto de hidrólisis [2,4-dicumilfenol]) (como soma da substância, sua forma oxidada [fosfato de bis(2,4-dicumil fenil) pentaeritritol] e seu produto de hidrólise [2,4-dicumilfenol])
000080-09-1	4,4'-dihidroxi-difenil sulfona (= bisfenol S)	4,4'-dihidroxi-difenil sulfona (= bisfenol S)	LME = 0,05 mg/kg
135861-56-2	Dimetil dibenciliden sorbitol (= Bis (3,4- dimetilbenciliden) sorbitol)	Dimetil dibencilideno sorbitol (= Bis (3,4- dimetilbenciliden) sorbitol)	Sin restricciones/ Sem restrições
134701-20-5	2,4-dimetil-6-(1-metilpentadecil)-fenol	2,4-dimetil-6-(1-metilpentadecil)-fenol	LME = 1 mg/kg
000108-01-0	Dimetilaminoetanol	Dimetilaminoetanol	LME = 18 mg/kg
000067-68-5	Dimetilsulfóxido	Dimetilsulfóxido	Sin restricciones/ Sem restrições
029116-98-1	Dioleato de sorbitano	Dioleato de sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
000126-58-9	Dipentaeritritol	Dipentaeritritol	Sin restricciones/ Sem restrições
000138-86-3	Dipenteno (*)	Dipenteno (*)	Sólo para adhesivos/ Somente para adesivos
000110-98-5	Dipropilenglicol	Dipropilenglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
	Dióxidos de:	Dióxidos de:	

013463-67-7	- titanio	- titânio	Sin restricciones/ Sem restrições
007631-86-9	- silício	- silício	Sin restricciones/ Sem restrições
000124-38-9	- carbono	- carbono	Sin restricciones/ Sem restrições
001317-33-5	Disulfuro de molibdeno	Disulfeto de molibdênio	Sin restricciones/ Sem restrições
004130-42-1	2,6 di-ter-butil-4-etilfenol	2,6 di-ter-butil-4-etilfenol	LCA = 0,8 mg/dm <sup>2</sup>
003135-18-0	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencilfosfonato de dioctadecilo	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzilfosfonato de dioctadecila	Sin restricciones/ Sem restrições
067845-93-6	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de hexadecilo	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de hexadecila	Sin restricciones/ Sem restrições
004221-80-1	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenila	Sin restricciones/ Sem restrições
002082-79-3	3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato de n-octadecilo (= 3,5-di-ter-butil-4-hidroxihidrocinamato de n-octadecilo)	3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato de n-octadecil (= 3,5-di-ter-butil-4-hidroxihidrocinamato de n-octadecil)	LME = 6,0 mg/kg
000088-58-4	2,5-Di-ter-butil hidroquinona	2,5-Di-ter-butil hidroquinona	Sólo para poliésteres termorrígidos y no debe exceder el 0,08% m/m de la materia plástica, sola o combinada con ter-butil-catecol y/o hidroquinona. Somente para poliésteres termo-rígidos e não deve exceder 0,08% m/m do material plástico, sozinho ou combinado com ter-butil-catecol e ou hidroquinona.
110675-26-8	2,4-Bis(dodeciltiometil)-6-metilfenol	2,4-Bis(dodeciltiometil)-6-metilfenol	LME(T) = 5 mg/kg (9)
052047-59-3	2-(4-dodecil-fenil) indol	2-(4-dodecil-fenil) indol	LME = 0,06mg/kg
016389-88-1	Dolomita	Dolomita	Sin restricciones/ Sem restrições
010605-09-1	Estearato de ascorbilo	Estearato de ascorbila	Sin restricciones/ Sem restrições
000123-95-5	Estearato de butilo (*)	Estearato de butila (*)	Sólo para adhesivos/ Somente para adesivos
006994-59-8	Estearato de estaño	Estearato de estanho	Para ser usado: a) como estabilizante en materiales plásticos b) en adhesivos c) en recubrimientos poliméricos Para ser usado: a) como estabilizante em materiais plásticos b) em adesivos c) em recobrimentos poliméricos
001190-63-2	Estearato de palmitilo (= Estearato de hexadecilo) (*)	Estearato de palmitila (= Estearato de hexadecila) (*)	Para uso como plastificante o lubricante en poliestireno/ Para uso como plasficante ou lubrificante em poliestireno
058446-52-9	Estearoil-benzoil metano	Estearoil-benzoil metano	Sin restricciones/ Sem restrições
005793-94-2	Estearoil-2-lactilato de calcio	Estearoil-2-lactilato de cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Ésteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) con poliglicerol	Ésteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) con poliglicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Esteres de ácidos, alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) con polietilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio	Ésteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) con polietilenoglicol e seus sulfatos de sódio e amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Ester del ácido esteárico con etilenglicol	Ester do ácido esteárico com etilenoglicol	LME = 30 mg/kg (11)
008045-34-9	Ésteres del ácido esteárico con pentaeritritol(*)	Ésteres do ácido esteárico com pentaeritritol (*)	Para uso sólo en PVC rígido y/o en copolímeros de cloruro de vinilo rígidos de forma tal que la cantidad de pentaeritritol y/o estearato de pentaeritritol (calculado como pentaeritritol libre) no exceda 0,4% m/m de dichos polímeros. Para uso somente em PVC rígido e ou em copolímeros de cloreto de vinila rígidos de forma que a quantidade de pentaeritritol e ou estearato de pentaeritritol (calculado como pentaeritritol livre) não exceda 0,4% m/m destes polímeros.
161717-32-4	Éster del ácido fosforoso de butiletilpropanodiol cíclico y 2,4,6-tri-tert-butilfenilo (= 2,4,6-tri-tert-butilfenil, 2-butil-2-etil-1,3-propanodiol fosfito)	Éster do ácido fosforoso de butiletilpropanodiol cíclico e 2,4,6-tri-tert-butilfenila (= 2,4,6-tri-tert-butilfenil, 2-butil-2-etil-1,3-propanodiol fosfito)	LME = 2,0 mg/kg – (como la suma de fosfito, fosfato y el producto de hidrólisis = TTBP/ como a soma de fosfito, fosfato e o produto de hidrólise = TTBP)
026741-53-7	Éster del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetraail-bis (2,4-di-ter-butil fenilo) (= (Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito))	Éster do ácido fosforoso con cicloneopentil-tetraail-bis (2,4-di-ter-butil fenilo) (= (Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito))	LME = 0,6 mg/kg



034137-09-2	Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocínámico con 1,3,5-tris (2-hidroxi-etil)-s-triazina 2,4,6-(1 H,3H,5H)-triona (*)	Ester do ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocínámico com 1,3,5-tris (2-hidroxi-etil)-s-triazina 2,4,6-(1 H,3H,5H)-triona (*)	En polietileno y polipropileno en cantidad no superior al 0,5%. En copolímeros de olefinas en cantidad no superior al 0,25% de la materia plástica. Em polietileno e polipropileno em quantidade não superior a 0,5%. Em copolímeros de olefinas em quantidade não superior a 0,25% do material plástico.
(NT)	Ésteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol: - acético - butírico - erúcico - esteárico (mono, di y tri) - 12-hidroxiesteárico - linoleico - mirístico - oleico - palmítico - pelargónico - propiónico - ricinoleico	Ésteres dos ácidos abaixo mencionados com glicerol: - acético - butírico - erúcico - esteárico (mono, di e tri) - 12-hidroxiesteárico - linoléico - mirístico - oléico - palmítico - pelargónico - propiónico - ricinoléico	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Esteres del ácido montánico con: - etilenglicol y/o - 1,3-butilenglicol (= 1,3 – butanodiol) y/o - glicerol	Esteres do ácido montânico com: - etilenoglicol e ou - 1,3-butilenoglicol (= 1,3 – butanodiol) e ou - glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
008050-31-5 008050-26-8	Éster de colofonia con: - glicerol - pentaeritritol	Éster de breu com: - glicerol - pentaeritritol	Sin restricciones/ Sem restrições
065997-13-9 008050-15-5 064365-17-9	Éster de colofonia hidrogenada con: - glicerol - metanol - pentaeritritol	Éster de breu hidrogenado com: - glicerol - metanol - pentaeritritol	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Ésteres de glicerol con ácidos alifáticos saturados lineales con un número par de átomos de carbono (C <sub>14</sub> -C <sub>18</sub> ) y con ácidos alifáticos insaturados lineales con un número par de átomos de carbono (C <sub>16</sub> -C <sub>18</sub> )	Ésteres de glicerol con ácidos alifáticos saturados lineares com un número par de átomos de carbono (C <sub>14</sub> -C <sub>18</sub> ) e com ácidos alifáticos insaturados lineares com un número par de átomos de carbono (C <sub>16</sub> -C <sub>18</sub> )	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Ésteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) con polietilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio	Ésteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) con polietilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio	Sin restricciones/ Sem restrições
061788-85-0	Éster de polietilenglicol con aceite de ricino hidrogenado	Éster de polietilenglicol com óleo de rícino hidrogenado	Sin restricciones/ Sem restrições
330198-91-9	Éster 2,3-bis(acetoxi) propílico del ácido 12-(acetoxi) esteárico	Éster 2,3-bis(acetoxi) propílico do ácido 12-(acetoxi) esteárico	Sin restricciones/ Sem restrições
035958-30-6	2,2'-etiliden-bis(4,6-di-ter-butilfenol) (= 1,1-Bis-(2-hidroxi-3,5-di-ter-butilfenol) etano)	2,2'-etilideno-bis(4,6-di-ter-butilfenol) (= 1,1-Bis-(2-hidroxi-3,5-di-ter-butilfenol) etano)	LME = 5 mg/kg
(NT)	2-Etil-hexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato (= tiobenzoato de 2-etil-hexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño)	2-Etil-hexil-tioglicolato de estanho dioctil tiobenzoato (= tiobenzoato de 2-etil-hexil-mercaptoacetato de di-n-octil estanho)	LME(T) = 0,006 mg/kg (7) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
000100-41-4	Etilbenceno	Etilbenzeno	LME= 0,6 mg/kg
037205-99-5	Etilcarboximetilcelulosa	Etilcarboximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-57-3	Etilcelulosa	Etilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
005136-44-7	Etilen-N-palmitamida-N'-estearamida	Etileno-N-palmitamida-N'-estearamida	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-58-4	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Etilhidroximetilcelulosa	Etilhidroximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Etilhidroxipropilcelulosa	Etilhidroxipropilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições

000110-30-5	N,N'-etilen-bis-estearamida (= Bis estearato de etilendiamina)	N,N'-etileno-bis-estearamida (= Bis estearato de etilenodiamina)	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-31-6	N,N'-Etilen-bis-oleamida (= Bis oleato de etilendiamina)	N,N'-Etileno-bis-oleamida (= Bis oleato de etilenodiamina)	Sin restricciones/ Sem restrições
005518-18-3	N,N'-Etilen-bis-palmitamida (= Bis palmitato de etilendiamina)	N,N'-Etileno-bis-palmitamida (= Bis palmitato de etilenodiamina)	Sin restricciones/ Sem restrições
023949-66-8	2-etoxi-2'-etil oxanilida (= (N-2-etoxifenil-N'-2'-etilfenil) etanodiamina)	2-etoxi-2'-etil oxanilida (= (N-2-etoxifenil-N'-2'-etilfenil) etanodiamina)	LME = 30 mg/kg
000948-65-2	2-fenil indol	2-fenil indol	LME = 15 mg/kg
18600-59-4	2,2'-(1,4-fenil)bis[4H-3,1-benzoxazina-4-ona] (= 2,2'-(p-fenil) di-3,1-benzoxazina-4-ona)	2,2'-(1,4-fenil)bis[4H-3,1-benzoxazina-4-ona] (= 2,2'-(p-fenil) di-3,1-benzoxazina-4-ona)	Sólo para ser usado en polietilentereftalato y copolímeros de etileno - 1,4-ciclohexileno dimetil tereftalato, como máximo 1,0% en la masa del polímero, en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos con contenido de etanol hasta 15%, y sólidos secos y no secos con grasa superficial o sin ella, en condiciones de procesado a temperaturas inferiores a 100 °C (212 °F), llenado en caliente y pasterización hasta 66 °C (150 °F) y temperaturas superiores, almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación.  Somente para ser usado em polietilentereftalato e copolímeros de etileno - 1,4-ciclohexileno dimetil tereftalato, como máximo 1,0% na massa do polímero, em contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, alcoólicos com conteúdo de etanol até 15%, e sólidos secos e não secos com ou sem gordura superficial, em condições de processamento a temperaturas inferiores a 100°C (212°F), envase a quente e pasteurização até 66°C (150°F) e temperaturas superiores, armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento.
000090-43-7 000132-27-4 (sal de sodio)	o-fenilfenol y su sal de sodio (= 2-fenilfenol y su sal de sodio)	o-fenilfenol e seu sal de sódio (= 2-fenilfenol e seu sal de sódio)	Para ser usado en: - Adhesivos sólo como conservante; - Resinas de poli (fenilentereftalamida) como fungicida para recubrimientos, no debe exceder 0,01 % en masa del polímero base; - Artículos elastoméricos de uso repetido: como antioxidante y antiozonante, sólo o combinado con otros antioxidantes y antiozonantes, en total, no deben exceder 5% en masa del producto elastomérico. Para ser usado em: - Adesivos, somente como conservante; - Resinas de poli (fenilentereftalamida) como fungicida para recobrimientos, não devendo exceder 0,01% em massa do polímero base; - Artigos elastoméricos reutilizáveis: como antioxidante e antiozonante, sozinho ou combinado com outros antioxidantes e antiozonantes, no total não devem exceder 5% em massa do produto elastomérico.
(NT)	Fibras de algodón	Fibras de algodão	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Fibra de vidrio	Fibra de vidro	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Fibra de poliéster	Fibra de poliéster	Los componentes deben estar incluidos en la presente lista y en la de polímeros/ Os componentes devem estar incluídos nesta lista e na lista de polímeros
	Fosfatos de (inclusive sus sales dobles y sales ácidas, salvo en el caso de litio y manganeso): - aluminio - amonio - calcio - litio - magnesio - manganeso - potasio - sodio - cinc	Fosfatos de (inclusive seus sais duplos e sais ácidos, excluindo lítio e manganês): - alumínio - amônio - cálcio - lítio - magnésio - manganês - potássio - sódio - zinco	Sin restricciones excepto para las sales de litio, magnesio y cinc/ Sem restrições exceto os sais de lítio, manganês e zinco  LME(T) = 0,6 mg/kg (6) (expresado como Li/ expreso como Li) LME(T) = 0,6 mg/kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn) LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
001241-94-7	Fosfato de difenilo 2-etilhexilo	Fosfato de difenila 2-etilhexila	LME = 2,4 mg/kg

151841-65-5	Fosfato hidroxibis [2,2'-metilenbis (4,6 diterbutilfenil)] de alumínio	Fosfato hidroxibis [2,2'-metilenbis (4,6 diterbutilfenil)] de alumínio	LME = 5mg/kg
265647-11-8	Fosfato de sodio, hidrógeno, plata (1+) y zirconio (4+)	Fosfato de sódio, hidrogênio, prata (1+) e zircônio (4+)	Sólo para ser usado como antimicrobiano para polímeros en contacto con alimentos en niveles que no excedan el 2% m/m de polímero/ Somente para ser usado como antimicrobiano para polímeros em contato com alimentos em níveis que não excedam 2% m/m de polímero LME(T)= 0,05 mg de Ag/kg (27)
085209-93-4	Fosfato de 2,2'-(metilenbis-(4,6-diterbutilfenilo) y litio	Fosfato de 2,2'-(metilenbis-(4,6-diterbutilfenila) e lítio	LME = 5 mg/kg de alimento LME(T) = 0,6 mg/kg (6) (expresado como lítio/ expreso como lítio)
	Ftalatos de:	Ftalatos de:	
000085-68-7	- butilo y bencilo	- butila e benzila	LME = 30 mg/kg Sólo para ser usado: a) como plastificante en materiales y objetos de uso repetido; b) como plastificante en materiales y objetos de un sólo uso que estén en contacto con alimentos no grasos excepto para preparados para lactantes y preparados de continuación; c) como agente de ayuda proceso en concentraciones de hasta el 0,1% en el producto final.  Somente para ser usado: a) como plastificante em materiais reutilizáveis; b) como plasificante em materiais de um único uso que estejam em contato com alimentos não gordurosos, exceto para preparados para lactantes e preparados de continuação; c) como coadjuvante de tecnologia em concentrações de até 0,1% no produto final.
000084-74-2	- dibutilo	- dibutila	LME = 0,3 mg/kg Sólo para ser usado: a) como plastificante en materiales y objetos de uso repetido que estén en contacto con alimentos no grasos; b) como agente de ayuda proceso en poliolefinas en concentraciones de hasta el 0,05% en el producto final.  Somente para ser usado: a) como plastificante em materiais reutilizáveis que estejam em contato com alimentos não gordurosos; b) como coadjuvante de tecnologia em poliolefinas em concentrações de até 0,05% no produto final.
000084-61-7	- dicitohexilo (*)	- dicitohexila (*)	Para alimentos con un contenido superior de grasa al 5% sólo está permitido el uso en cantidades inferiores al 5% m/m en materia plástica. Sólo para ser usado: a) en adhesivos; b) como plastificante en polivinil acetato, policloruro de vinilo y copolímeros de cloruro de vinilo, sólo o combinado con otros ftalatos, siempre que la cantidad total de los mismos no supere el 10% expresado como ácido ftálico, para films en contacto con alimentos a temperatura ambiente o menor. Para alimentos com conteúdo de gordura superior a 5% somente está permitido o uso em quantidades inferiores a 5% m/m em material plástico. Somente para ser usado: a) em adesivos; b) como plastificante em polivinil acetato, policloreto de vinila e copolímeros de cloreto de vinila, sozinho ou combinado com outros ftalatos, sempre que a quantidade total dos mesmos não supere 10% expreso como ácido ftálico, para filmes em contato com alimentos a temperatura ambiente ou menor.
000084-66-2	- dietilo (*)	- dietila (*)	Para alimentos con un contenido superior de grasa al 5% sólo está permitido el uso en cantidades inferiores al 5% m/m en materia plástica. Sólo para ser usado: a) en adhesivos; b) como componente de recubrimientos resinosos y poliméricos. Para alimentos com conteúdo de gordura superior a 5% somente está permitido o uso em quantidades inferiores a 5% m/m em material plástico. Somente para ser usado: a) em adesivos; b) como componente de recobrimientos resinosos e poliméricos.

026761-40-0	- diisodécilo	- diisodécila	LME = 9 mg/kg Sólo para ser usado: d) como plastificante en materiales y objetos de uso repetido; e) como plastificante en materiales y objetos de un sólo uso que estén en contacto con alimentos no grasos excepto para preparados para lactantes y preparados de continuación; f) como agente de ayuda proceso en concentraciones de hasta el 0,1% en el producto final.  Somente para ser usado: a) como plastificante em materiais reutilizáveis; b) como plasificante em materiais de um único uso que estejam em contato com alimentos não gordurosos, exceto para preparados para lactantes e preparados de continuação; c) como coadjuvante de tecnologia em concentrações de até 0,1% no produto final.
000117-81-7	- di-2-etilhexilo	- di-2-etilhexila	LME = 1,5 mg/kg Sólo para ser usado: a) como plastificante en materiales y objetos de uso repetido que estén en contacto con alimentos no grasos; b) como agente de ayuda proceso en concentraciones de hasta el 0,1% en el producto final.  Somente para ser usado: a) como plastificante em materiais e objetos reutilizáveis que estejam em contato com alimentos não gordurosos; b) como agente de apoio ao processo em concentrações de até 0,1% no produto final.
000117-84-0	- dioctilo (*)	- dioctila (*)	Para alimentos con un contenido superior de grasa al 5% sólo está permitido el uso en cantidades inferiores al 5% m/m en materia plástica. Sólo para ser usado: a) en adhesivos; b) como lubricante en resinas de melamina formaldehído.  Para alimentos com conteúdo de gordura superior a 5% somente está permitido o uso de quantidades inferiores a 5% m/m em material plástico. Somente para ser usado: a) em adesivos; b) como lubrificante em resinas de melamina formaldeído.
001166-52-5 001034-01-1 000121-79-9	Galatos de: - dodecilo - octilo - propilo	Galatos de: - dodecila - octila - propila	LME = 30 mg/kg (la suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada)
009000-70-8	Gelatina	Gelatina	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Glicéridos acetilados	Glicerídeos acetilados	Sin restricciones/ Sem restrições
027214-00-2	Glicerofosfato de calcio	Glicerofosfato de calcio	Sólo para ser usado como componente de recubrimientos resinosos y poliméricos/ Somente para ser usado como componente de recobrimientos resinosos e poliméricos
000056-81-5	Glicerol	Glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
009000-01-5 009000-30-0 009000-65-1 011138-66-2	Gomas: - arábica - guar - tragacanto - xantana	Gomas: - arábica - guar - tragacanto - xantana	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Grasas y aceites alimentarios de origen animal o vegetal	Gorduras e óleos alimentícios de origem animal ou vegetal	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Grasas y aceites hidrogenados alimentarios de origen animal o vegetal	Gorduras e óleos hidrogenados alimentícios de origem animal ou vegetal	Sin restricciones/ Sem restrições
007782-42-5	Grafito	Grafite	Sin restricciones/ Sem restrições
000142-82-5	Heptano (*)	Heptano (*)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
000110-54-3	Hexano (*)	Hexano (*)	Sólo para uso en adhesivos y recubrimientos resinosos y poliméricos para films poliolefinicos/ Somente para uso em adesivos e recobrimientos resinosos e poliméricos para filmes poliolefinicos
023128-74-7	1,6-Hexametilenbis[3-(3,5-di-tertbutil-4-hidroxifenil)propionamida]	1,6-Hexametilenbis[3-(3,5-di-tertbutil-4-hidroxifenil)propionamida]	LME = 45 mg/kg
000100-97-0	Hexametilentetramina	Hexametilenotetramina	LME(T) =15 mg/kg (expresado como formaldehído/ expresso como formaldeído) (18)

011097-59-9	Hidrocalcita (= hidroxí-carbonato de aluminio y magnesio hidratado)	Hidrocalcita (= hidroxí-carbonato de alumnio e magnésio hidratado)	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Hidrocarburos del petróleo livianos desodorizados (*)	Hidrocarbonetos de petróleo leves e desodorizados (*)	<p>Deben cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentar olor leve, no a querosén</li> <li>- punto de ebullición inicial mínimo 149 °C (300 °F)</li> <li>- punto de ebullición final máximo 343 °C (650 °F)</li> <li>- las máximas absorbancias están definidas en la tabla (24)</li> </ul> <p>Sólo para ser usados:</p> <p>a) como plastificantes y absorbedores de aceite en la fabricación de artículos de poliolefinas, en cantidades que no excedan las tecnológicamente necesarias, de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura;</p> <p>b) como componentes de adhesivos.</p> <p>Devem cumprir com as seguintes especificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apresentar odor leve, não querosene</li> <li>- ponto de ebulição inicial mínimo de 149°C (300°F)</li> <li>- ponto de ebulição final máximo de 343°C (650°F)</li> <li>- as absorbâncias máximas estão definidas na tabela (24)</li> </ul> <p>Somente para ser usados:</p> <p>a) como plastificantes e absorvedores de óleo na fabricação de artigos de poliolefinas, em quantidades que não excedam as tecnologicamente necessárias, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação;</p> <p>b) como componentes de adesivos.</p>
(NT)	Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos	Hidrocarbonetos isoparafínicos de petróleo, sintéticos	<p>Deben cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rango de punto de ebullición: 63-260 °C</li> <li>- Residuo no volátil: 0,002 g/100 mL máximo</li> <li>- Las máximas absorbancias están definidas en la tabla (25)</li> </ul> <p>Devem atender às seguintes especificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faixa de ponto de ebulição: 63-260°C</li> <li>- Residuo não volátil máximo: 0,002 g/100 mL</li> <li>- As absorbâncias máximas estão definidas na tabela (25)</li> </ul>
012072-90-1	Hidromagnesita	Hidromagnesita	Sin restricciones/ Sem restrições
000123-31-9	Hidroquinona (= 1,4-dihidroxi benceno)	Hidroquinona (= 1,4-dihidroxi benzeno)	<p>LME = 0,6 mg/kg</p> <p>No debe exceder el 0,08% m/m de la materia plástica, sola o combinada con ter-butílicatecol y/o 2,5-di-ter-butílicatecol/ Não deve exceder 0,08% m/m do material plástico, sozinho ou combinado com ter-butílicatecol e ou 2,5-di-ter-butílicatecol</p>
000120-47-8 004191-73-5 000099-76-3 000094-13-3	p-hidroxi-benzoato de: - etilo - isopropilo - metilo - propilo	p-hidroxi-benzoato de: - etila - isopropila - metila - propila	Sin restricciones/ Sem restrições
070321-86-7	2-(2-hidroxi-3,5-bis(1,1-dimetil bencil) fenil) benzotriazol	2-(2-hidroxi-3,5-bis(1,1-dimetil benzil) fenil) benzotriazol	LME = 1,5 mg/kg
003864-99-1	2-(2-hidroxi-3',5'-di-ter-butílicatecol)-5-cloro benzotriazol	2-(2-hidroxi-3',5'-di-ter-butílicatecol)-5-cloro benzotriazol	LME (T)= 30 mg/kg (28)
003896-11-5	2-(2'-hidroxi-3'-ter-butílicatecol-5'-metilfenil)-5-cloro benzotriazol	2-(2'-hidroxi-3'-ter-butílicatecol-5'-metilfenil)-5-cloro benzotriazol	LME (T)= 30 mg/kg (28)
007620-77-1	12-hidroxiestearato de litio	12-hidroxiestearato de lítio	<p>Sólo para ser usado en polímeros y copolímeros de propileno/ Somente para ser usado em polímeros e copolímeros de propileno</p> <p>LC = 0,2% m/m</p> <p>LME(T) = 0,6 mg/kg (6) (expresado como Li/ expreso como Li)</p>
	Hidróxidos de:	Hidróxidos de:	
021645-51-2	- aluminio	- alumnio	Sin restricciones/ Sem restrições
001336-21-6	- amonio	- amónio	Sin restricciones/ Sem restrições
001305-62-0	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
001309-42-8	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
012626-88-9	- manganeso	- manganês	LME(T) = 0,6 mg/Kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn)
001310-58-3	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
001310-73-2	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
020427-58-1	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/Kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
002440-22-4	2-(2'-hidroxi-5'-metilfenil) benzotriazol	2-(2'-hidroxi-5'-metilfenil) benzotriazol	LME (T)= 30 mg/kg (28)

000131-53-3	2,2'-di-hidroxi-4-metoxibenzofenona	2,2'-di-hidroxi-4-metoxibenzofenona	LME (T) = 6,0 mg/kg (14)
000131-57-7	2-hidroxi-4-metoxibenzofenona	2-hidroxi-4-metoxibenzofenona	LME(T) = 6,0 mg/kg (14)
000123-42-2	4-Hidroxi-4-metil-2-pentanona (= Diacetona alcohol)	4-Hidróxi-4-metil-2-pentanona (= Diacetona álcool)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
001843-05-6	2-hidroxi-4-n-octil-oxibenzofenona	2-hidróxi-4-n-octil-oxibenzofenona	LME(T) = 6,0 mg/kg (14)
009005-27-0	Hidroxietilalmidón	Hidroxietilamido	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-62-0	Hidroxietilcelulosa	Hidroxietilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009032-42-2	Hidroxietilmetilcelulosa	Hidroxietilmetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Hidroxifosfito de aluminio y calcio, hidrato	Hidroxifosfito de alumínio e cálcio, hidratado	Sin restricciones/ Sem restrições
037353-59-6	Hidroximetilcelulosa	Hidroximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009049-76-7	Hidroxipropil almidón	Hidroxipropilamido	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-64-2	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-65-3	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
019569-21-2	Huntita	Huntita	Sin restricciones/ Sem restrições
000078-59-1	Isoforona	Isoforona	Sólo para ser usada en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
000078-78-4	Isopentano	Isopentano	Sin restricciones/ Sem restrições
000138-22-7	Lactato de butilo	Lactato de butila	Sin restricciones/ Sem restrições
008002-43-5	Lecitina	Lecitina	Sin restricciones/ Sem restrições
014666-96-7	Linoleato de cobalto	Linoleato de cobalto	Sólo como agente secante para resinas y recubrimiento poliméricos/ Somente como agente secante para resinas e recobrimentos poliméricos LME(T) = 0,05 mg/kg de alimento (26) (expresado como Co/ expreso como Co)
006904-78-5	Linoleato de manganeso	Linoleato de manganês	Sólo como agente secante para resinas y recubrimientos poliméricos/ Somente como agente secante para resinas e recobrimentos poliméricos LME(T) = 0,6 mg/kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn)
(NT)	Madera (harina o fibras, no tratadas)	Madeira (farinha ou fibras, não tratadas)	Sin restricciones/ Sem restrições
	Maleatos de:	Maleatos de:	
132041-52-2	aluminio	aluminio	LME = 30mg/kg (1) (expresado como acido maleico/ expreso como ácido maléico)
013716-99-9	amonio	amônio	
016426-50-9	cálcio	cálcio	
-	hierro	ferro	
	magnesio	magnésio	
010237-70-4	potasio	potássio	
053172-74-0	sodio	sódio	
007344-42-5	cinc	zinco	LME(T) = 25mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
000087-78-5	Manitol	Manitol	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-43-0	Metilamilcetona (= 2-heptanona)	Metilamilcetona (= 2-heptanona)	Sólo para ser usado en barnices y lacas para recubrimiento interno/ Somente para ser usado em vernizes e lacas para recobrimento interno
037206-01-2	Metilcarboximetilcelulosa	Metilcarboximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-67-5	Metilcelulosa	Metilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
009004-59-5	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
000078-93-3	Metiletilcetona	Metiletilcetona	LME = 5 mg/kg
(NT)	Metilhidroximetilcelulosa	Metilhidroximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
000077-62-3	2,2'-metilen-bis-(6(1-metil-ciclohexil) p-cresol)-	2,2'-metileno-bis-(6(1-metil-ciclohexil) p-cresol)	LME = 3 mg/kg
000119-47-1	2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol)	2,2'-metileno-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol)	LME(T)= 1,5 mg/kg (13)
061167-58-6	2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol) monoacrilato (=Acrilato de 2-terc-butil-6-(3-terc-butil-2-hidroxi-5-metilbencil)-4-metilfenilo))	2,2'-metileno-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol) monoacrilato (=Acrilato de 2-terc-butil-6-(3-terc-butil-2-hidroxi-5-metilbencil)-4-metilfenilo))	LME = 6 mg/kg
000088-24-4	2,2'-metilen-bis-(4-etil-6-ter-butilfenol)	2,2'-metileno-bis-(4-etil-6-ter-butilfenol)	LME(T)=1,5 mg/kg (13)



000872-50-4	N-metil-2 pirrolidona	N-metil-2 pirrolidona	Sólo como solvente residual en concentraciones que no excedan 100 ppm en resina final: poli(bisfenol A-co-4,4'-diclorodifenilsulfona-co-4,4'-sulfonilbisfenol) (CAS 88285-91-0). Somente como solvente residual em concentrações que não excedam 100 ppm em resina final: poli(bisfenol A-co-4,4'-diclorodifenilsulfona-co-4,4'-sulfonilbisfenol) (CAS 88285-91-0)
000108-10-1	Metil-isobutil-cetona	Metil-isobutil-cetona	LME = 5 mg/kg
- 005242-49-9 - 001533-45-5 - 002397-00-4	Mezcla de: - 4-(2-benzoxazolil)-4'-(5-metil-2-benzoxazolil) estilbena; - 4,4'bis (2-benzoxazolil) estilbena y; - 4,4'-bis(5-metil-2-benzoxazolil) estilbena.	Mistura de: - 4-(2-benzoxazolil)-4'-(5-metil-2-benzoxazolil) estilbena; - 4,4'bis (2-benzoxazolil) estilbena e; - 4,4'-bis (5-metil-2-benzoxazolil) estilbena.	LC = 0,05% m/m La proporción de la mezcla obtenida a partir del proceso de fabricación debe ser de (58-62%):(23-27%):(13-17%) A proporção da mistura obtida a partir do processo de fabricação deve ser de (58-62%):(23-27%):(13-17%)
052497-24-2 094945-28-5 010213-78-2	Mezcla de octadecanoato de 2-(2-hidroxiethyl-octadecilamino) etilo, diestearato de (octadecilimino) dietileno y bis(hidroxiethyl) octadecilamina	Mistura de octadecanoato de 2-(2-hidroxiethyl-octadecilamino) etila, diestearato de (octadecilimino) dietileno e bis(hidroxiethyl)octadecilamina	Sólo para ser usado en películas de polipropileno. El espesor del envase en micrones multiplicado por el porcentaje en masa del aditivo no debe superar 16. No debe ser usado en materias plásticas para alimentos alcohólicos, ni para temperaturas de uso mayores a 100°C. Somente para ser usado em películas de polipropileno. A espessura de envase em micrômetros multiplicada pela porcentagem em massa do aditivo não deve ser maior que 16. Não deve ser usado em materiais plásticos para alimentos alcohólicos, nem para temperaturas de uso maiores que 100°C.
012001-26-2	Mica	Mica	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Micropartículas de vidrio	Micropartículas de vidro	Sin restricciones/ Sem restrições
020336-96-3	Miristato de litio	Miristato de lítio	LME(T) = 0,6 mg/kg (6) (expresado como Li/ expreso como Li)
(NT)	Mono y diglicéridos del aceite de ricino	Mono e diglicéridos de óleo de ricino	Sin restricciones/ Sem restrições
030233-64-8	Monobehenato de glicerol	Monobehenato de glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
062568-11-0	Monobehenato de sorbitano	Monobehenato de sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-34-5	Monobutiléter del dietilenglicol (*)	Monobutiléter de dietilenglicol (*)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
000111-76-2	Monobutiléter del etilenglicol (*)	Monobutiléter de etilenglicol (*)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adhesivos
001323-39-3 027194-74-7 001330-80-9 029013-28-3	Monoésteres de 1,2-propilenglicol con: - ácido esteárico - ácido laurico - ácido oleico - ácido palmítico	Monoésteres de 1,2-propilenglicol con: - ácido esteárico - ácido láurico - ácido oleico - ácido palmítico	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Monoestearato de glicerol, éster con ácido ascórbico	Monoestearato de glicerol, éster con ácido ascórbico	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Monoestearato de glicerol, éster con ácido cítrico	Monoestearato de glicerol, éster con ácido cítrico	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-67-8	Monoestearato de polietilenglicol sorbitano	Monoestearato de polietilenglicol sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
001338-41-6	Monoestearato de sorbitano	Monoestearato de sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
026836-47-5	Monoestearato de sorbitol	Monoestearato de sorbitol	Sin restricciones/ Sem restrições
000111-90-0	Monoetiléter de dietilenglicol (*)	Monoetiléter de dietilenglicol (*)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
000110-80-5	Monoetiléter de etilenglicol (*)	Monoetiléter de etilenglicol (*)	Sólo para ser usado en adhesivos/ Somente para ser usado em adesivos
026402-23-3	Monohexanoato de glicerol	Monohexanoato de glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
030899-62-8	Monolaurato diacetato de glicerol	Monolaurato diacetato de glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-64-5	Monolaurato de polietilenglicol sorbitano	Monolaurato de polietilenglicol sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
001338-39-2	Monolaurato de sorbitano	Monolaurato de sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
034590-94-8	Monometiléter del dipropilenglicol	Monometiléter de dipropilenglicol	Sólo para ser usado en la elaboración de barnices y esmaltes para revestimiento interno/ Somente para ser usado na elaboração de vernizes e esmaltes para revestimento interno
001320-67-8	Monometiléter del propilenglicol (= 1-metoxi-3-propanol)	Monometiléter de propilenglicol (= 1-metoxi-3-propanol)	Sólo para ser usado en la elaboración de barnices y esmaltes para revestimiento interno/ Somente para ser usado na elaboração de vernizes e esmaltes para revestimento interno
026402-26-6	Monooctanoato de glicerol	Monooctanoato de glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Monooleato de glicerol, éster con ácido ascórbico	Monooleato de glicerol, éster con ácido ascórbico	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Monooleato de glicerol, éster con ácido cítrico	Monooleato de glicerol, éster con ácido cítrico	Sin restricciones/ Sem restrições

001338-43-8	Monooleato de sorbitano	Monooleato de sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Monopalmitato de glicerol, éster con ácido ascórbico	Monopalmitato de glicerol, éster com ácido ascórbico	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Monopalmitato de glicerol, éster con ácido cítrico	Monopalmitato de glicerol, éster com ácido cítrico	Sin restricciones/ Sem restrições
026266-57-9	Monopalmitato de sorbitano	Monopalmitato de sorbitana	Sin restricciones/ Sem restrições
003333-62-8	7-(2-H-Nafto-(1,2-D)triazol-2-il)-3-fenil-cumarina	7-(2-H-Nafto-(1,2-D)triazol-2-il)-3-fenil-cumarina	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Nafta de petróleo	Nafta de petróleo	La nafta de petróleo esta constituida por hidrocarburos líquidos, de naturaleza esencialmente parafínica y nafténica, refinados, que deben cumplir los siguientes requisitos: - Rango de punto de ebullición: 79 °C – 149 °C (175 °F – 300 °F) - Residuo no volátil: 0,002 g/100 ml máximo - Límites máximos de absorbancia en el UV: (19) A nafta de petróleo está constituida por hidrocarbonetos líquidos, de natureza essencialmente parafínica e nafténica, refinados, que devem atender aos seguintes requisitos: - Faixa de ponto de ebulição: 79°C – 149°C (175°F – 300°F) - Resíduo não volátil máximo: 0,002 g/100 ml - Limites máximos de absorvância em UV: (19)
037244-96-5	Nefelina sienita	Nefelina sienita	Sin restricciones/ Sem restrições
061789-51-3	Naftenato de cobalto (*) (para ácido nafténico)	Naftenato de cobalto (*) (para ácido nafténico)	Sólo para ser usado como agente secante en polímeros y resinas para recubrimientos/ Somente para ser usado como agente secante em polímeros e resinas para recobrimentos  LME(T) = 0,05 mg/Kg (26) (expresado como Co/ expreso como Co)
001338-14-3	Naftenato de hierro (*) (para ácido nafténico)	Naftenato de ferro (*) (para ácido nafténico)	Sólo para ser usado como agente secante en polímeros y resinas para recubrimientos/ Somente para ser usado como agente secante em polímeros e resinas para recobrimentos
001336-93-2	Naftenato de manganeso (*) (para ácido nafténico)	Naftenato de manganês (*) (para ácido nafténico)	Sólo para ser usado como agente secante en polímeros y resinas para recubrimientos/ Somente para ser usado como agente secante em polímeros e resinas para recobrimentos LME (T) = 0,6 mg/Kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn)
001333-86-4	Negro de humo (= carbon black)	Negro de fumo (= carbon black)	Debe cumplir con las siguientes especificaciones: - Extractables en Tolueno: máximo 0,1%; - Absorción en UV del extracto ciclohexano a 386 nm: <0,02 UA para una celda de 1 cm o <0,1 UA para celda de 5 cm; - Contenido de benzopireno: máximo 0,25 mg/kg de negro de humo; - Máximo nivel de negro de humo en polímero: 2,5% m/m. Deve atender às seguintes especificações: - Extraíveis em Tolueno: máximo 0,1%; - Absorção em UV do extrato ciclohexano a 386 nm: <0,02 UA para uma cubeta de 1 cm ou <0,1 UA para cubeta de 5 cm; - Conteúdo de benzopireno: máximo 0,25 mg/kg do negro de fumo; - Nível máximo de negro de fumo em polímero: 2,5% m/m.
027253-31-2	Neodecanoato de cobalto	Neodecanoato de cobalto	Sólo para ser usado en materiales en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos, y secos sin grasa en superficie. Somente para ser usado em materiais em contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, alcoólicos e secos sem gordura na superfície. LME(T) = 0,05 mg/kg (expresado como ácido neodecanoico/ expreso como ácido neodecanoico) LME(T) = 0,05 mg/kg de alimento (26) (expresado como Co/ expreso como Co)
080410-33-9	2,2',2''-nitrilo [trietil-tris(3,3',5,5'-tetra-terbutil-1,1'-bifenil-2,2',-diil) fosfito]	2,2',2''-nitrila [trietil-tris(3,3',5,5'-tetra-terbutil-1,1'-bifenil-2,2',-diil) fosfito]	LME = 5mg/kg (como suma de fosfito y fosfato/ como soma de fosfito e fosfato)
010043-11-5	Nitruro de boro	Nitreto de boro	Sin restricciones/ Sem restrições
882073-43-0	Nonitol-1,2,3-trideoxi-4,6:5,7-bis-O-[(4-propilfenil)metileno]	Nonitol-1,2,3-trideoxi-4,6:5,7-bis-O-[(4-propilfenil)metileno]	Sólo para ser usado como clarificante para polipropileno y copolímeros olefínicos con elevada cantidad de propileno, sin exceder 0,5% m/m (LC), en contacto con todos los tipos de alimentos, en condiciones de refrigeración, congelación, temperatura ambiente, y llenado en caliente o pasterización por debajo o por encima de 66°C, y no para esterilización con agua en ebullición a100 °C, ni esterilización a 121° C. Somente para ser usado como clarificante para polipropileno e copolímeros olefínicos com elevada quantidade de propileno, sem exceder 0,5% m/m (LC), em contato com todos os tipos de alimentos, em condições de refrigeração, congelamento, temperatura ambiente, e envase a quente ou pasteurização a temperatura inferior

			ou superior a 66°C, e não para esterilização com água em ebulição a 100°C, nem esterilização a 121°C.
000126-14-7	Octaacetato de sacarosa	Octaacetato de sacarose	Sin restricciones/ Sem restrições
008016-11-3	Aceite de lino epoxidado (= Aceite de linaza epoxidado) (*)	Óleo de linho epoxidado (= Óleo de linhaça epoxidado) (*)	Debe cumplir con: - Oxígeno oxiránico menor que 10% - Número de iodo menor que 6 Deve atender a: - Oxigênio oxirânico menor que 10% - Número de iodo menor que 6
008016-35-1	Aceite de oiticica y sus productos de deshidratación (*)	Óleo de oiticica e seus produtos de desidratação (*)	Sólo para ser usado como componente de recubrimientos resinosos y poliméricos/ Somente para ser usado como componente de recobrimientos resinosos e poliméricos
008012-95-1	Aceite de parafina	Óleo de parafina	Debe cumplir con las siguientes especificaciones: - Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25: no más de 5% (m/m) - Viscosidad no inferior a $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular medio no inferior a 480. - Tabla (21) Deve atender às seguintes especificações: - Quantidade de hidrocarbetois minerais com número de carbonos inferior a 25: não mais que 5% (m/m) - Viscosidade não inferior a $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular médio não inferior a 480 - Tabela (21))
(NT)	Aceite de parafina hidrogenado	Óleo de parafina hidrogenado	Debe cumplir con las siguientes especificaciones: - Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25: no más de 5% (m/m) - Viscosidad no inferior a $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular medio no inferior a 480 - Tabla (21)) Deve atender às seguintes especificações: - Quantidade de hidrocarbetois minerais com número de carbonos inferior a 25: não mais que 5% (m/m) - Viscosidade não inferior a $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular médio não inferior a 480 - Tabela (21))
008002-09-3	Aceite de pino	Óleo de pinho	Sólo para ser usado como componente de adhesivos/ Sozinho para ser usado como componente de adesivos
008002-26-4	Aceite de pino "tall oil"	Óleo de pinho "tall oil"	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-79-4	Aceite de ricino (= mamona) (= castor oil)	Óleo de rícino (= mamona) (= castor oil)	Sin restricciones/ Sem restrições
064147-40-6	Aceite de ricino (= mamona) (= castor oil) deshidratado	Óleo de rícino (= mamona) (= castor oil) desidratado	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-78-3	Aceite de ricino (= mamona) (= castor oil) hidrogenado	Óleo de rícino (= mamona) (= castor oil) hidrogenado	Sin restricciones/ Sem restrições
063148-62-9	Aceites de siliconas	Óleos de silicone	Debe cumplir con los siguientes requisitos: - Peso molecular mayor que 6800 - Viscosidad mínima a 25°C: 100 centistokes- Deve atender aos seguintes requisitos: - Peso molecular maior que 6800 - Viscosidade mínima a 25°C: 100 centistokes
008013-07-8	Aceite de soja epoxidado-	Óleo de soja epoxidado	LME = 60 mg/kg Debe cumplir con los siguientes requisitos: - Oxígeno oxiránico menor que 8%; - Índice de iodo menor que 6. El LME será de 30 mg/kg para juntas de PVC utilizadas para sellar envases de vidrio destinados a contener alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de la primera infancia. Deve atender aos seguintes requisitos: - Oxigênio oxirânico menor que 8%; - Índice de iodo menor que 6. O LME será de 30 mg/kg para juntas de PVC utilizadas para selar envases de vidro destinados a conter alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantis para lactentes e crianças de primeira infância.
	Aceites vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o sopladados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico:	Óleos virgens purificados ou refinados, desidratados, aquecidos ou soprados, parcialmente polimerizados ou modificados com anidrido maléico:	

008001-29-4	- algodón	- algodão	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-31-8	- coco	- coco	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-21-6	- girasol	- girassol	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-26-1	- lino	- linho	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-30-7	- maíz	- milho	Sin restricciones/ Sem restrições
008002-75-3	- palma	- palma	Sólo para ser usado en recubrimientos resinosos y poliméricos como lubricante de superficie/ Somente para ser usado em recobrimientos resinosos e poliméricos como lubricante de superficie
008016-13-5	- pescado	- peixe	Sin restricciones/ Sem restrições
008001-22-7	- soja	- soja	Sin restricciones/ Sem restrições
008042-47-5	Aceite mineral	Óleo mineral	Debe cumplir con las siguientes especificaciones: - Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25: no más de 5% (m/m) - Viscosidad no inferior a $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular medio no inferior a 480 - Tabla (21)) Deve atender às seguintes especificações: - Quantidade de hidrocarbetois minerais com número de carbonos inferior a 25: não mais que 5% (m/m) - Viscosidade não inferior a $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (= 8,5 centistokes) a 100°C - Peso molecular médio não inferior a 480 - Tabela (21))
(NT)	Aceites y grasas derivados de vegetales o animales, hidrogenados o no	Óleos e gorduras derivados de vegetais ou animais, hidrogenados ou não	Sin restricciones/ Sem restrições
070331-94-1	2,2'-Oxamidobis(etil-3-(3,5-di-terbutil-4-hidroxifenil)propionato)	2,2'-Oxamidobis(etil-3-(3,5-di-terbutil-4-hidroxifenil)propionato)	Sin restricciones/ Sem restrições
	Oxidos de:	Oxidos de:	
001344-28-1	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
001309-64-4	- antimonio (trióxido)	- antimônio (trióxido)	LME = 0,04 mg/kg (expresado como antimonio/ expreso como antimônio)
001305-78-8	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
001332-37-2	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
001309-48-4	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
001314-13-2	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
000137-66-6	Palmitato de ascorbilo	Palmitato de ascorbila	Sin restricciones/ Sem restrições
002598-99-4	Palmitato de estearilo (= Palmitato de octadecilo) (*)	Palmitato de estearila (= Palmitato de octadecila) (*)	Para uso como plastificante o lubricante en poliestireno y debe ser agregado a la formulación antes de la extrusión/ Para uso como plastificante ou lubrificante em poliestireno e deve ser adicionado à formulação antes da extrusão
009000-69-5	Pectinas	Pectinas	Sin restricciones/ Sem restrições
000109-66-0	Pentano	Pentano	Sin restricciones/ Sem restrições
007601-89-0	Perclorato de sodio monohidratado	Perclorato de sódio monohidratado	LME = 0,05 mg/kg
008009-03-8	Petrolato-	Petrolato	Debe cumplir con los requisitos de absorbancia en UV/ Deve atender aos requisitos de absorbância em UV (20)
012269-78-2	Pirofilita	Pirofilita	Sin restricciones/ Sem restrições
068937-10-0	Polibuteno hidrogenado	Polibuteno hidrogenado	Debe cumplir los siguientes requisitos: - viscosidad Saybolt mínima: 39 segundos Saybolt número de bromo menor o igual que 3 Sólo para ser usado en: - Polímeros en contacto con alimentos no grasos - Polietileno en contacto con alimentos grasos LC = 0,5% m/m y con temperatura de uso 40° C o menor - Poliestireno en contacto con alimentos grasos LC = 5% m/m y con temperatura de uso 40° C o menor Deve atender aos seguintes requisitos: - viscosidade Saybolt mínima: 39 segundos Saybolt número de bromo menor ou igual a 3  Somente para ser usado em: - Polímeros em contato com alimentos não gordurosos - Polietileno em contato com alimentos gordurosos LC = 0,5% m/m e com temperatura de uso 40°C ou menor - Poliestireno em contato com alimentos gordurosos LC = 5% m/m e com temperatura de uso 40°C ou menor

009016-00-6	Polidimetilsiloxano	Polidimetilsiloxano	Debe cumplir con los siguientes requisitos: - peso molecular mayor que 6800 - viscosidad mínima a 25°C: 100 centistokes Debe atender aos seguintes requisitos: - peso molecular maior que 6800 - viscosidade mínima a 25°C: 100 centistokes
025322-68-3	Polietilenglicol	Polietilenoglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
031831-53-5	Poliéster de 1,4-butanodiol con caprolactona (=(2-Oxepanona, polímero con 1,4-butanodiol))	Poliéster de 1,4-butanodiol con caprolactona (=(2-Oxepanona, polímero con 1,4-butanodiol))	1,4-butanodiol LME = 5 mg/kg Caprolactona LME = 0,05 mg/kg (expresado como la suma de caprolactona y ácido 6-hidroxihexanoico/ expreso como a soma de caprolactona e ácido 6-hidroxihexanoico) Debe cumplir la siguiente especificación: - Fracción PM < 1000 inferior a 0,05% m/m de aditivo Debe atender à seguinte especificação: - Fração PM < 1000 inferior a 0,05% m/m do aditivo
087189-25-1	Poliglicerato de cinc	Poliglicerato de zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
009003-27-4	Poliisobuteno (= poliisobutileno)	Poliisobuteno (= poliisobutileno)	Debe tener peso molecular entre 300 y 5000. Sólo para ser usado como: - plastificante de polietileno en cantidades que no excedan 0,5 % m/m del polietileno, y no en condiciones de calentamiento - componente de adhesivos Debe ter peso molecular entre 300 e 5000. Somente para ser usado como: - plastificante de polietileno em quantidades que não excedam 0,5% m/m do polietileno, e não em condições de aquecimento - componente de adesivos
082451-48-7	Poli[(6-morfolino-1,3,5-triazina-2,4-diil)-[(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil)imino]-hexametileno-[(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil)imino]]	Poli[(6-morfolino-1,3,5-triazina-2,4-diil)-[(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil)imino]-hexametileno-[(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil)imino]]	Sólo para ser usado: a) como máximo 0,3% en masa de polipropileno y polímeros de etileno con densidad mayor que 0,94, en contacto con alimentos, en condiciones de llenado en caliente y pasteurización hasta 66 °C (150 °F), almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación. b) como máximo 0,3% en masa de poliolefinas con densidad menor que 0,94, en contacto con alimentos, en condiciones de llenado en caliente y pasteurización hasta 66 °C (150 °F), almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación, siempre que los artículos tengan una capacidad mayor que 19 litros.  Somente para ser usado: a) como máximo 0,3% em massa de polipropileno e polímeros de etileno com densidade maior que 0,94, em contato com alimentos, em condições de envase a quente e pasteurização até 66°C (150°F), armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento. b) como máximo 0,3% em massa de poliolefinas com densidade menor que 0,94, em contato com alimentos, em condições de envase a quente e pasteurização até 66°C (150°F), armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento, se sempre que os artigos tenham uma capacidade maior que 19 litros.
071878-19-8	Poli(6((1,1,3,3-tetrametil butil) amino)-1,3,5 triazina-2,4-diil)-((2,2,6,6-tetrametil-4-4-piperidil) imino) hexametileno ((2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil) imino)	Poli(6((1,1,3,3-tetrametil butil) amino)-1,3,5 triazina-2,4-diil)-((2,2,6,6-tetrametil-4-4-piperidil) imino) hexametileno ((2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil) imino)	LME = 3 mg/kg
192268-64-7	Poli-[[[6-[N-(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)-N-butilamino]1,3,5-triazina-2,4-diil][2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)imino]-1,6-hexanodil][2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)imino]]alfa-[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)-N''-[6-(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinilamino)-hexil][1,3,5triazina-2,4,6-triamina]-omega-N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazina-2,4-diamina	Poli-[[[6-[N-(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)-N-butilamino]1,3,5-triazina-2,4-diil][2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)imino]-1,6-hexanodil][2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)imino]]alfa-[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinil)-N''-[6-(2,2,6,6-tetrametil-4-piperidinilamino)-hexil][1,3,5triazina-2,4,6-triamina]-omega-N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazina-2,4-diamina	LME= 5 mg/kg

	Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:	Polímeros derivados da esterificação de um ou mais ácidos orgânicos mono ou policarboxílicos com um ou mais álcoois polibásicos ou fenóis abaixo mencionados:	
	Ácidos:	Ácidos:	
000064-19-7	- acético	- acético	Sin restricciones/ Sem restrições
000079-10-7	- acrílico	- acrílico	LME(T) = 6 mg/kg (22)
000124-04-9	- adípico	- adípico	Sin restricciones/ Sem restrições
000123-99-9	- azelaico	- azelaico	Sin restricciones/ Sem restrições
000124-07-2	- caprílico	- caprílico	Sin restricciones/ Sem restrições
003724-65-0	- crotónico (*)	- crotónico (*)	LCA = 0,05 mg/6 dm <sup>2</sup>
000057-11-4	- esteárico	- esteárico	Sin restricciones/ Sem restrições
000088-99-3	- o-ftálico	- o-ftálico	Sin restricciones/ Sem restrições
000121-91-5	- isoftálico	- isoftálico	LME= 5 mg/kg (expresado como ácido isoftálico/ expreso como ácido isoftálico)
000100-21-0	- tereftálico	- tereftálico	LME = 7,5 mg/kg (expresado como ácido tereftálico/ expreso como ácido tereftálico)
000110-17-8	- fumárico	- fumárico	Sin restricciones/ Sem restrições
061788-47-4	- grasos de aceite de coco	- graxos de óleo de coco	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	- grasos de grasa bovina	- graxos de gordura bovina	Sin restricciones/ Sem restrições
061790-12-3	- grasos de "tall oil" (= aceite de pino)	- graxos de "tall oil" (= óleo de pinho)	Sin restricciones/ Sem restrições
000097-65-4	- itacónico	- itacónico	Sin restricciones/ Sem restrições
000110-16-7	- maleico	- maléico	LME (T) = 30 mg/kg (1) expresado como ácido maleico/ expreso como ácido maléico
000057-10-3	- palmítico	- palmítico	Sin restricciones/ Sem restrições
000111-20-6	- sebáico	- sebáico	Sin restricciones/ Sem restrições
	Alcoholes o fenoles:	Álcoois ou fenóis:	
000080-05-7	- bisfenol A (= (2,2 -bis 4 -hidroxifenil propano))	- bisfenol A (= (2,2 -bis 4 -hidroxifenil propano))	LME= 0,6 mg/kg
000107-88-0	- 1,3-butilenglicol (=1,3-butanodiol)	- 1,3-butilenglicol (=1,3-butanodiol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-30-1	- n-decílico (=1-decanol)	- n-decílico (=1-decanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000056-81-5	- glicerol	- glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
000107-21-1 (mono) 000111-46-6 (di) 025322-68-3 (poli)	- mono, di y polietilenglicol	- mono, di e polietilenglicol	LME(T)= 30mg/Kg (11)
000057-55-6 (mono) 000110-98-5 (di) 025322-69-4 (poli)	- mono, di y polipropilenglicol	- mono, di e polipropilenglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
000111-87-5	- n-octílico (= 1-octanol)	- n-octílico (=1-octanol)	Sin restricciones/ Sem restrições
000115-77-5	- pentaeritritol	- pentaeritritol	Sin restricciones/ Sem restrições
000050-70-4	- sorbitol	- sorbitol	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-27-6	- trietilenglicol	- trietilenglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Polioxialquil (C2-C4) dimetilpolisiloxano	Polioxialquil (C2-C4) dimetilpolisiloxano	Sin restricciones/ Sem restrições
025322-69-4	Polipropilenglicol	Polipropilenglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
			LC = 1 mg/kg en producto final para oxido de etileno/ em poduto final para óxido de etileno Para ser usado como agente antiestático en cantidad que no exceda 0,2% m/m en polietileno de baja densidad, siempre que el espesor promedio sea inferior a 125 µm (micrones = micrómetros) (= 0,005 pulgadas).



<p>003055-99-0</p>	<p>Productos de condensación de alcohol n-dodecílico con óxido de etileno (1:9,5)  (= (alfa-n-dodecanol-omega-hidroxipoli(oxietileno) (1 mol de n-dodecanol: 9.5 moles de óxido de etileno))</p>	<p>Produtos de condensação de álcool n-dodecílico com óxido de etileno (1:9,5)  (= (alfa-n-dodecanol-omega-hidroxipoli(oxietileno) (1 mol de n-dodecanol: 9.5 moles de óxido de etileno))</p>	<p>El condensado debe tener un contenido de hidroxilo entre 2,7 y 2,9%, y un punto de enturbiamiento de 80°C en solución acuosa al 1% m/m.  Para ser usado como agente antiestático em quantidade que não exceda 0,2% m/m em polietileno de baixa densidade, sempre que a espessura média for inferior a 125 µm. O condensado deve ter um conteúdo de hidroxila entre 2,7 e 2,9%, e ponto de enturramento de 80°C em solução aquosa a 1% m/m.</p>
<p>068411-46-1</p>	<p>Producto de reacción de N-fenilbencenamina con 2,4,4-trimetilpenteno</p>	<p>Produto de reação de N-fenilbencenamina com 2,4,4-trimetilpenteno</p>	<p>Sólo para ser usado: a) en adhesivos, como máximo 0,5% m/m del adhesivo, para materiales en contacto con todos los tipos de alimentos, en condiciones de contacto que no excedan 49°C (120°F). b) en guarniciones de tapas: como máximo 0,1% en masa de copolímeros de isobutileno-isopreno, isobutileno-isopreno clorados e isobutileno-isopreno bromados.  Somente para ser usado: a) em adesivos, como máximo 0,5% m/m do adesivo, para materiais em contato com todos os tipos de alimentos, em condições de contato que não excedam 49°C (120°F). b) em vedantes para tampas: como máximo 0,1% em massa de copolímeros isobutileno-isopreno, isobutileno-isopreno clorados e isobutileno-isopreno bromados.</p>
<p>181314-48-7</p>	<p>Producto de reacción de o-xileno con 5,7-bis(1,1-dimetiletil)3-hidroxi-2(3H)-benzofuranona</p>	<p>Produto de reação de o-xileno com 5,7-bis(1,1-dimetiletil)-3-hidróxi-2(3H)-benzofuranona</p>	<p>1) Para ser usado como máximo 0,1% en masa de poliolefinas en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos con contenido de etanol hasta 8%, y sólidos secos y no secos sin grasa superficial, en condiciones de procesado hasta 100 °C (212 °F), llenado en caliente hasta 66 °C (150 °F) y temperaturas superiores, calentamiento de platos preparados contenidos en el mismo envase, pasteurización, almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación. 2) Para ser usado como máximo 0,02% en masa de polímeros y copolímeros de propileno, en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos de cualquier graduación alcohólica, y sólidos secos y no secos con grasa superficial o sin ella, en condiciones de procesado hasta 100 °C (212 °F), llenado en caliente hasta 66 °C (150 °F) y temperaturas superiores, calentamiento de platos preparados contenidos en el mismo envase, pasteurización, almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación; y siempre que el artículo final tenga una capacidad de 19 litros o mayor. 3) Para ser usado como máximo 0,02% en masa de polímeros y copolímeros de etileno, en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos de cualquier graduación alcohólica, y sólidos secos y no secos con grasa superficial o sin ella, en condiciones de procesado hasta 100 °C (212 °F), llenado en caliente hasta 66 °C (150 °F) y temperaturas superiores, calentamiento de platos preparados contenidos en el mismo envase, pasteurización, almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación; y siempre que la capa polimérica em contacto con el alimento tenga um espesor no mayor que 50 micrones (0,002 pulgadas).  1) Para ser usado como máximo 0,1% em massa de poliolefinas em contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, alcoólicos com conteúdo de etanol até 8%, e sólidos secos e não secos sem gordura superficial, em condições de processamento até 100°C (212°F), envase a quente até 66°C (150°F) e temperaturas superiores, aquecimento de pratos preparados contidos na mesma embalagem, pasteurização, armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento. 2) Para ser usado como máximo 0,02% em massa de polímeros e copolímeros de propileno, em contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, alcoólicos de qualquer graduação alcoólica, e sólidos secos e não secos com ou sem gordura superficial, em condições de processamento até 100°C (212°F), envase a quente até 66°C (150°F) e temperaturas superiores, aquecimento de pratos preparatos contidos na mesma embalagem, pasteurização, armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento; e sempre que o artigo final tenha uma capacidade de 19 litros ou maior. 3) Para ser usado como máximo 0,02% em massa de polímeros e copolímeros de etileno, em contato com alimentos aquosos não</p>

			ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos de cualquier graduación alcohólica, e sólidos secos e não secos com ou sem gordura superficial, em condições de processamento até 100°C (212°F), envase a quente até 66°C (150°F) e temperaturas superiores, aquecimento de pratos preparados contidos na mesma embalagem, pasteurização, armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento; e sempre que a capa polimérica em contato com o alimento tenha uma espessura não maior que 50 micrômetros.
745070-61-5	Propanamida, N,N',N''-1,3,5-bencenotriil tris (2,2-dimetil) (= (1,3,5-tris (2,2-dimetilpropanamida)- benceno))	Propanamida, N,N',N''-1,3,5-bencenotriil tris (2,2-dimetil) (= (1,3,5-tris (2,2-dimetilpropanamida)- benceno))	LME: 0,05 mg/kg
(NT)	Propilhidroxietilcelulosa	Propilhidroxietilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Propilhidroxi metilcelulosa	Propilhidroximetilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Propilhidroxipropilcelulosa	Propilhidroxipropilcelulose	Sin restricciones/ Sem restrições
000057-55-6	Propilenglicol (= 1,2-propandiol)	Propilenoglicol (= 1,2-propanodiol)	Sin restricciones/ Sem restrições
	Propionato de:	Propionato de:	
007068-70-4	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
017496-08-1	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
004075-81-4	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
-----	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
000557-27-7	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
000327-62-8	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
000137-40-6	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
000557-28-8	- cinc	- zinco	LME(T) = 25mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
014808-60-7	Cuarzo	Quartzo	Sin restricciones/ Sem restrições
009000-16-2	Resina Damar	Resina Damar	Sin restricciones/ Sem restrições
068956-82-1	Resinato de cobalto	Resinato de cobalto	Sólo para ser usado como agente secante en polímeros y resinas para recubrimientos/ Somente para ser usado como agente secante em polímeros e resinas para recobrimientos LME = 0,05 mg/kg de alimento (26) (expresado como Co/ expreso como Co) (Sólo o combinado con todas las sustancias que contengan cobalto/ Sozinho ou combinado com todas as substâncias que contenham cobalto)
009008-34-8	Resinato de manganeso	Resinato de manganês	Sólo para ser usado como agente secante en polímeros y resinas para recubrimientos/ Somente para ser usado como agente secante em polímeros e resinas para recobrimientos LME(T) = 0,6 mg/kg (5) (expresado como Mn/ expreso como Mn)
	Resinas y Polímeros descritos en la "Lista Positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos" - Res. GMC 24/04 y actualizaciones	Resinas e Polímeros descritos na "Lista Positiva de polímeros e resinas para embalagens e equipamentos plásticos" - Res. GMC 24/04 e atualizações	Deben cumplir con las restricciones establecidas en la Resolución GMC correspondiente/ Devem atender às restrições estabelecidas na Resolução GMC correspondente
029894-35-7	Ricinoleato de poliglicerol	Ricinoleato de poliglicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
491589-22-1	Sal de calcio del ácido 1,2-ciclohexanodicarboxílico	Sal de cálcio do ácido 1,2-ciclohexanodicarboxílico	Solo para ser usada como agente clarificante o nucleante en poliolefinas, en concentraciones que no excedan el 0,25% (2500 ppm) en masa de la materia plástica, en contacto con alimentos acuosos no ácidos, acuosos ácidos, alcohólicos, grasos y secos, en condiciones de esterilización a 100 °C (212 °F) y temperaturas superiores, procesado hasta 100 °C (212 °F), llenado en caliente hasta 66 °C (150 °F) y temperaturas superiores, calentamiento de platos preparados contenidos en el mismo envase, pasterización, almacenamiento a temperatura ambiente, refrigeración y congelación.  Somente para ser usado como agente clarificante ou nucleante em poliolefinas, em concentrações que não excedam 0,25% (2500 ppm) em massa do material plástico, em contato com alimentos aquosos não ácidos, aquosos ácidos, alcohólicos, gordurosos e secos, em condições de esterilização a 100°C (212 °F), envase a quente até 66°C (150°F) e temperaturas superiores, aquecimento de pratos preparados contidos na mesma embalagem, pasteurização, armazenamento a temperatura ambiente, refrigeração e congelamento.
351870-33-2	Sal disódica del ácido cis-endo-biciclo(2,2,1)heptano-2,3-dicarboxílico	Sal dissódico do ácido cis-endo-biciclo(2,2,1)heptano-2,3-dicarboxílico	LME = 5 mg/kg No debe utilizarse en polietileno en contacto con productos alimenticios ácidos. Pureza ≥ 96% Não deve ser utilizado em polietileno em contato com produtos alimentícios ácidos. Pureza ≥ 96%

000119-36-8	Salicilatos de metilo	Salicilato de metila	LME = 30mg/kg
000087-18-3	Salicilatos de 4-terbutilfenilo	Salicilato de 4-ter-butilfenila	LME = 12mg/kg
	Sales (inclusive sales dobles o sales ácidas) de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y cinc, de los ácidos abajo mencionados:	Sais (inclusive sais duplos ou sais ácidos) de alumínio, amônio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco, dos ácidos abaixo mencionados:	Sin restricción, excepto para las sales de Zn: LME(T) = 25 mg/kg (expresado como Zn)/ Sem restrição, exceto para os sais de Zn: LME(T) = 25 mg/kg (expresso como Zn) (4)
000124-04-9	- adípico	- adípico	
000506-30-9	- araquídico	- araquídico	
007771-44-0	- araquidónico	- araquidônico	
000050-81-7	- ascórbico	- ascórbico	
000112-85-6	- behénico	- behênico	
000065-85-0	- benzoico	- benzóico	
000334-48-5	- cáprico (decanoico)	- cáprico (decanóico)	
000124-07-2	- caprílico (octanoico)	- caprílico (octanóico)	
000142-62-1	- caproico (hexanoico)	- capróico (hexanóico)	
000111-14-8	- enántico (heptanoico)	- enântico (heptanóico)	
000112-86-7	- erúico	- erúico	
000057-11-4	- esteárico	- esteárico	
000060-00-4	- etilendiaminotetracético	- etilendiaminotetracético	
000088-99-3	- o-ftálico	- o-ftálico	
000064-18-6	- fórmico	- fórmico	
007664-38-2	- fosfórico	- fosfórico	
000110-17-8	- fumárico	- fumárico	
029204-02-2	- gadoleico	- gadoleico	
000110-94-1	- glutárico	- glutárico	
(NT)	- grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales	- graxos obtidos a partir de gorduras e óleos alimenticios animais ou vegetais	
000106-14-9	- 12-hidroxiesteárico	- 12-hidroxiesteárico	
006303-21-5	- hipofosforoso	- hipofosforoso	
000050-21-5	- láctico	- láctico	
000143-07-7	- láurico	- láurico	
000123-76-2	- levulínico	- levulínico	
000557-59-5	- lignocérico	- lignocérico	
000060-33-3	- linoleico	- linoleico	
028290-79-1	- linolénico	- linolénico	
006915-15-7	- málico	- málico	
000141-82-2	- malónico	- malónico	
000544-63-8	- mirístico	- mirístico	
000112-80-1	- oleico	- oleico	
000057-10-3	- palmítico	- palmítico	
000373-49-9	- palmitoleico	- palmitoleico	
002466-09-3	- pirofosfórico	- pirofosfórico	
013445-56-2	- pirofosforoso	- pirofosforoso	
008017-16-1	- polifosfóricos	- polifosfóricos	
073138-82-6	- resínicos	- resínicos	
000069-72-7	- salicílico	- salicílico	
000110-44-1	- sórbico	- sórbico	
000110-15-6	- succínico	- succínico	
000087-69-4	- tartárico	- tartárico	
	Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:	Sais formados por ácidos e metais abaixo mencionados:	Las sales de Li, Mn y Zn deben cumplir con las restricciones correspondientes a estos cationes/ Os sais de Li, Mn e Zn deve atender às restrições correspondentes a estes cátios
	Acidos:	Acidos:	
000334-48-5	- cáprico (decanoico)	- cáprico (decanoico)	Las sales de Li y Mn, sólo pueden ser usadas como agentes secantes en resinas y polímeros para recubrimientos/ Os sais de Li e Mn somente podem ser usados como agentes secantes em resinas e polímeros para recobrimentos
000124-07-2	- caprílico (octanoico)	- caprílico (octanóico)	

000057-11-4	- esteárico	- esteárico	Las sales de Li y Mn, sólo podrán ser usadas como agentes secantes en resinas y polímeros para recubrimientos/ Os sais de Li e Mn somente poderão ser usados como agentes secantes em resinas e polímeros para recobrimientos
000111-14-8	- heptanoico	- heptanoico	Las sales de todos los cationes excepto Li y Mn/ Os sais de todos os cátios, exceto Li e Mn
000057-10-3	- palmítico	- palmítico	Las sales de Li y Mn sólo pueden ser usadas como agentes secantes en resinas y polímeros para recubrimientos/ Os sais de Li e Mn somente podem ser usados como agentes secantes em resinas e polímeros para recobrimientos
000141-22-0	- ricinoleico	- ricinoleico	Las sales de Li y Mn sólo pueden ser usadas como agentes secantes en resinas y polímeros para recubrimientos/ Os sais de Li e Mn somente podem ser usados como agentes secantes em resinas e polímeros para recobrimientos Ricinoleico LME = 42 mg/kg (expresado como ácido ricinoleico/ expresso como ácido ricinoleico)
	Metales:	Metais:	
007429-90-5	- aluminio	- alumínio	
007440-70-2	- calcio	- cálcio	
007439-89-6	- hierro	- ferro	
007439-93-2	- litio	- lítio	Sales de litio: LME(T) = 0,6 mg/kg (expresado como Li)/ Sais de lítio: LME(T) = 0,6 mg/kg (expresso como Li) (6)
007439-95-4	- magnesio	- magnésio	
007439-96-5	- manganeso	- manganês (*)	Sales de manganeso: LME(T) = 0,6 mg/kg (expresado como Mn)/ Sais de manganês: LME(T) = 0,6 mg/kg (expresso como Mn) (5)
007440-09-7	- potasio	- potássio	
007440-23-5	- sodio	- sódio	
007440-66-6	- cinc	- zinco	Sales de cinc: LME(T) = 25 mg/kg (expresado como Zn)/ Sais de zinco: LME(T) = 25 mg/kg (expresso como Zn) (4)
007631-86-9	Sílice	Sílica	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Silicatos naturales	Silicatos naturais	Sin restricciones/ Sem restrições
	Silicatos y silicatos ácidos de:	Silicatos e silicatos ácidos de:	
001335-30-4	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
001344-95-2	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
	- hierro	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
012627-14-4	- litio	- lítio	LME (T)= 0,6mg/kg (6) (expresado como Li/ expresso como Li)
012068-40-5	- litio/aluminio	- lítio/alumínio	LME (T)= 0,6mg/kg (6) (expresado como Li/ expresso como Li)
053320-86-8	- litio/magnesio/sodio	- lítio/magnésio/sódio	LME (T)= 0,6mg/kg (6) (expresado como Li/ expresso como Li)
001343-88-0	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
001312-76-1	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
001344-09-8	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
085209-91-2	Sodio 2,2'-metileno-bis (4,6-di-ter-butilfenil) fosfato	Sodio 2,2'-metileno-bis (4,6-di-ter-butilfenil) fosfato	LME = 5 mg/kg (como suma de fosfito y fostato/ como soma de fosfito e fosfato)
000050-70-4	Sorbitol	Sorbitol	Sin restricciones/ Sem restrições
	Sulfatos de (inclusive sales dobles o sales ácidas, salvo en el caso del bario):	Sulfatos de (inclusive sais duplos ou sais ácidos, exceto no caso do bário):	
010043-01-3	- aluminio	- alumínio	Sin restricciones/ Sem restrições
007783-20-2	- amonio	- amônio	Sin restricciones/ Sem restrições
007727-43-7	- bario	- bário	LME (T) = 1mg/kg (expresado como Ba/ expresso como Ba)
007778-18-9	- calcio	- cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
007782-63-0	- hierro (ferroso)	- ferro	Sin restricciones/ Sem restrições
010034-99-8	- magnesio	- magnésio	Sin restricciones/ Sem restrições
007778-80-5	- potasio	- potássio	Sin restricciones/ Sem restrições
007727-73-3	- sodio	- sódio	Sin restricciones/ Sem restrições
007446-20-0	- cinc	- zinco	LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expresso como Zn)
010124-44-4	Sulfato de cobre	Sulfato de cobre	LME(T) = 5 mg/kg (3) (expresado como Cu/ expresso como Cu)
007757-83-7	Sulfito de sodio	Sulfito de sódio	LME (T) = 10 mg/kg (16) (expresado como SO <sub>2</sub> / expresso como SO <sub>2</sub> )

012004-14-7 037293-22-4	Sulfoaluminato de calcio	Sulfoaluminato de cálcio	Sin restricciones/ Sem restrições
001314-98-3	Sulfuro de cinc	Sulfeto de zinco	LME(T) = 25mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
014807-96-6	Talco	Talco	Sin restricciones/ Sem restrições
061790-53-2	Tierra de diatomeas	Terra de diatomáceas	Sin restricciones/ Sem restrições
068855-54-9	Tierra de infusorios (diatomeas) calcinada con fundente de carbonato sódico	Terra de infusórios (diatomáceas) calcinada com fundente de carbonato sódico	Sin restricciones/ Sem restrições
000098-29-3	4-ter-butilcatecol (*)	4-ter-butilcatecol (*)	No debe exceder el 0,08% m/m de la materia plástica, sólo o combinado con 2,5-di-ter-butil-hidroquinona y/o hidroquinona/ Não deve exceder 0,08% do material plástico, sozinho ou combinado com 2,5-di-ter-butil-hidroquinona e ou hidroquinona
061752-68-9	Tetraestearato de sorbitano	Tetraestearato de sorbitano	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-60-7	Tetraetilenglicol	Tetraetilenoglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
000109-99-9	Tetrahidrofurano	Tetrahidrofurano	LME = 0,6 mg/kg
038613-77-3	Tetrakis (2,4-diter-butil-fenil)-4,4'-bifenilidendifosfonito	Tetrakis (2,4-diterc-butil-fenil)-4,4'-bifenilidenodifosfonito	LME=18 mg/kg
000102-60-3	N,N,N',N'-tetrakis (2-hidroxi-propil) etilendiamina	N,N,N',N'-tetrakis (2-hidroxi-propil) etilenodiamina	Sin restricciones/ Sem restrições
006683-19-8	Tetrakis (metileno(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato) metano) (=pentaeritritol tetrakis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato))	Tetrakis (metileno(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato) metano) (=pentaeritritol tetrakis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato))	Sin restricciones/ Sem restrições
000096-69-5	4,4'-Tio-bis-(6-ter-butilmetacresol) (=4,4'-tio-bis(6-ter-butil-3-metil fenol))	4,4'-Tio-bis-(6-ter-butilmetacresol) (=4,4'-tio-bis(6-ter-butil-3-metil fenol))	LME = 0,48 mg/kg
041484-35-9	Tiodietanol bis (3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)	Tiodietanol bis (3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)	LME = 2,4 mg/kg
003287-12-5	Tiodipropionato de dihexadecilo (=Tiodipropionato de dicetilo) (*)	Tiodipropionato de dihexadecila (=Tiodipropionato de dicetilo) (*)	LCA = 7,75 mg/dm <sup>2</sup>
000693-36-7	Tiodipropionato de diestearilo (= tiodipropionato de di-octadecilo)	Tiodipropionato de diestearila (= tiodipropionato de di-octadecilo)	LME (T) = 5 mg/kg (23)
000123-28-4	Tiodipropionato de dilaurilo (= tiodipropionato de didodecilo)	Tiodipropionato de dilaurila (= tiodipropionato de didodecila)	LME (T) = 5 mg/kg (23)
016545-54-3	Tiodipropionato de dimiristilo (*)	Tiodipropionato de dimiristila (*)	Para ser utilizados como antioxidante y estabilizante de polímeros.
000059-02-9 010191-41-0	Alfa-Tocoferol	Alfa-Tocoferol	Sin restricciones/ Sem restrições
000108-88-3	Tolueno	Tolueno	LME = 1,2 mg/kg
003380-34-5	2,4,4' Tricloro-2 hidroxidifenil éter	2,4,4' Tricloro-2 hidroxidifenil éter	LME = 5 mg/kg
001421-63-2	2,4,5-Trihidroxibutirofenona	2,4,5-Trihidroxibutirofenona	Sólo para uso en componentes de adhesivos y recubrimientos resinosos y poliméricos Somente para uso em componente de adesivos e recobrimientos resinosos e poliméricos
000102-76-1	Triacetina (= triacetato de glicerilo)	Triacetina (= triacetato de glicerila)	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-71-4	Triestearato de polietilenglicol sorbitano	Triestearato de polietilenoglicol sorbitano	Sin restricciones/ Sem restrições
026658-19-5	Triestearato de sorbitano	Triestearato de sorbitano	Sin restricciones/ Sem restrições
000112-27-6	Trietilenglicol	Trietilenoglicol	Sin restricciones/ Sem restrições
036443-68-2	Trietilenglicol bis-3-(3-ter-butil-4-hidroxi-5-metil-fenil) propionato	Trietilenoglicol bis-3-(3-ter-butil-4-hidroxi-5-metil-fenil) propionato	LME = 9 mg/kg
000620-67-7	Triheptanoato de glicerol	Triheptanoato de glicerol	Sin restricciones/ Sem restrições
001709-70-2	1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencil) benceno	1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencil) benzeno	Sin restricciones/ Sem restrições
009005-70-3	Trioleato de polietilenglicol sorbitano	Trioleato de polietilenoglicol sorbitano	Sin restricciones/ Sem restrições
026266-58-0	Trioleato de sorbitano	Trioleato de sorbitano	Sin restricciones/ Sem restrições
054140-20-4	Tripalmitato de sorbitano	Tripalmitato de sorbitano	Sin restricciones/ Sem restrições
031570-04-4	Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito	Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito	Sin restricciones/ Sem restrições
027107-89-7	Tris(2-etilhexilo tioglicolato) de mono-n-octilestaño	Tris(2-etilhexilo tioglicolato) de mono-n-octilestaño	LME (T) = 1,2 mg/kg (15) (expresado como Sn/ expreso como Sn)

054849-38-6	Tris (isooctil tioglicolato) de mono-metil/estaño (= Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-metil-estaño)	Tris (isooctil tioglicolato) de mono-metil/estanho (= Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-metil-estanho)	LME (T) = 0,18 mg/kg (12) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
026401-86-5	Tris (isooctil tioglicolato) de mono-n-octil estaño (=Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-n-octil-estaño)	Tris (isooctil tioglicolato) de mono-n-octil estanho (=Tris isooctil mercaptoacetato de mono-n-octil-estanho)	LME = 1,2 mg/kg (15) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
(NT)	Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito (=Fosfito de tris(nonil-y/o dinonilfenilo))	Tris (mono e/ou di-nonilfenil) fosfito (= Fosfito de tris(nonil-e/ou dinonilfenilo))	LME = 30 mg/kg
(NT)	Tris (n-alkil (C <sub>10</sub> -C <sub>16</sub> ) tioglicolato de mono-n-octil) estaño	Tris (n-alkil (C <sub>10</sub> -C <sub>16</sub> ) tioglicolato de mono-n-octil) estanho	LME (T) = 1,2 mg/kg (15) (expresado como Sn/ expreso como Sn)
027676-62-6	1,3,5-tris (3,5 di-ter-butil-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona	1,3,5-tris (3,5 di-ter-butil-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona	LME = 5 mg/kg
040601-76-1	1,3,5-tris (4-ter-butil-3-hidroxi 2,6 dimetil bencil)-1,3,5-triazina-2,4,6 (1H, 3H, 5H) triona	1,3,5-tris (4-ter-butil-3-hidroxi 2,6 dimetil benzil)-1,3,5-triazina-2,4,6 (1H, 3H, 5H) triona	LME = 6 mg/kg
000057-13-6	Urea	Uréia	Sin restricciones/ Sem restrições
	Cristales de plata y cinc, con contenido de Ag máximo de 0,57% m/m	Cristais de prata e zinco, com conteúdo de Ag máximo de 0,57% m/m	Sólo para ser usado como aditivo antimicrobiano/ Somente para ser usado como aditivo antimicrobiano LC = 3% m/m de la materia plástica/ do material plástico Restricción para el ión Ag/ Restrição para ión Ag: LME (T) = 0,05 mg de Ag/kg (27) Restricción para el Zn/ Restrição para Zn: LME(T) = 25 mg/kg (4) (expresado como Zn/ expreso como Zn)
001330-20-7	Xileno	Xileno	LME = 1,2 mg/kg
013983-17-0	Wollastonita	Wollastonita	Sin restricciones/ Sem restrições
(NT)	Zeolita de plata y cinc A (= aluminosilicato de plata, cinc y sodio con metafosfato de calcio), contenido de Ag entre 1 y 1,6%	Zeolito de prata e zinco A (= aluminosilicato de prata, zinco e sódio com metafosfato de cálcio), conteúdo de Ag entre 1 e 1,6%	Sólo para ser usado como aditivo antimicrobiano/ Somente para ser usado como aditivo antimicrobiano LME(T) = 0,05 mg de Ag/kg (27) Máxima cantidad de aditivo/ Máxima quantidade de aditivo = 1%
(NT)	Zeolita de plata y cinc A (= aluminosilicato de plata, cinc, sodio y magnesio con fosfato de calcio), contenido de Ag entre 0,34 y 0,54%	Zeolito de prata e zinco A (= aluminosilicato de prata, zinco, sódio e magnésio com fosfato de cálcio), conteúdo de Ag entre 0,34 e 0,54%	Sólo para ser usado como aditivo antimicrobiano/ Somente para ser usado como aditivo antimicrobiano LME(T) = 0,05 mg de Ag/kg (27) Máxima cantidad de aditivo/ Máxima quantidade de aditivo = 1%

LÍMITES DE COMPOSICIÓN Y MIGRACIÓN ESPECÍFICA  
LIMITES DE COMPOSIÇÃO E MIGRAÇÃO ESPECÍFICA

- (1) LME (T): 30mg/kg expresado como ácido maleico (corresponde a la suma del ácido y anhidrido maleico presente)/expreso como ácido maléico (corresponde à soma do ácido e anidrido maléico presente)
- (2) Existe el riesgo de que la migración de la sustancia deteriore las características organolépticas de los alimentos con los que esté en contacto/existe o riesgo que a migração da substância deteriore as características organolépticas dos alimentos com os quais estejam em contato.
- (3) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 5 mg/kg (expresado como cobre/expreso como cobre).
- (4) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 25 mg/kg (expresado como cinc/expreso como zinco).
- (5) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada / a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 0,6 mg/kg (expresado como manganeso/expreso como manganês).
- (6) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 0,6 mg/kg (expresado como litio/expreso como lítio).
- (7) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 0,006 mg/kg (expresado como estaño/expreso como estanho).
- (8) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 1,2 mg/kg.
- (9) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 5 mg/kg.
- (10) El producto debe tener las siguientes especificaciones/ O produto deve ter as seguintes especificações:
- Cantidad de hidrocarburos minerales con un número de carbonos inferior a 25/ Quantidade de hidrocarbonatos minerais com um número de carbonos inferior a 25: no más/não mais de 5% (p/p)
  - Viscosidad no inferior a/ viscosidade não inferior a 11 x 10<sup>-6</sup> m<sup>2</sup>/s (= 11 centistokes) a 100 °C
  - Peso molecular medio no inferior a/ peso molecular médio não inferior a 500
- (11) La suma de la migración de etilenglicol y dietilenglicol no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração de etilenglicol e dietilenglicol não deve superar a restrição indicada: LME(T): 30 mg/kg.
- (12) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 0,18 mg/kg (expresado como estaño/ expreso como estanho).



(13) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 1,5 mg/kg.

(14) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 6 mg/kg.

(15) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 1,2 mg/kg (expresado como estaño/ expresso como estanho).

(16) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 10 mg/kg (expresado como SO<sub>2</sub> / expresso como SO<sub>2</sub>).

(17) TABLA PARA POLIETILENO OXIDADO/ TABELA PARA POLIETILENO OXIDADO

TIPO DE POLIETILENO	DENSIDAD/DENSIDADE	MAXIMA FRACCION EXTRACTABLE EN N-HEXANO A 50°C (EXPRESADA COMO % EN MASA DEL POLIMERO) / FRAÇÃO MÁXIMA EXTRAÍVEL EM N-HEXANO A 50°C (EXPRESSO COMO % EM MASSA DO POLÍMERO)	MAXIMA FRACCION SOLUBLE EN XILENO A 25°C (EXPRESADA COMO % EN MASA DEL POLIMERO) / FRAÇÃO MÁXIMA SOLÚVEL EM XILENO A 25°C (EXPRESSO COMO % EM MASSA DO POLÍMERO)
Polietileno para uso en artículos en contacto con alimentos, excepto para el envasado y manipuleo de alimentos durante su cocción/ Polietileno para uso em artigos em contato com alimentos, exceto para a embalagem e manipulação de alimentos durante sua cocção	0.85 - 1	5.5	11.3
Polietileno para artículos destinados al uso en el envasado y manipuleo de alimentos durante su cocción/ Polietileno para uso em artigos destinados ao uso em embalagem e manipulação de alimentos durante sua cocção	0.85 - 1	2.6	11.3
Polietileno para uso sólo como componente de recubrimientos en contacto con alimentos, que no exceda el 50% de la masa del recubrimiento/ Polietileno para uso somente como componente de recobrimientos em contato com alimentos, que não exceda 50% da massa do recobrimento	0.85 - 1	53	75

(18) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/ a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 15 mg/kg (expresado como formaldehído/ expresso como formaldeído)

(19) PARA NAFTA DE PETRÓLEO

LONGITUD DE ONDA/ COMPRIMENTO DE ONDA (mµm = nm)	MÁXIMA ABSORBANCIA POR CM DE PASO OPTICO/ MÁXIMA ABSORVÂNCIA POR CM DE CAMPO ÓPTICO
280-289	0.15
290-299	0.13
300-359	0.08
360-400	0.02

(20) PARA PETROLATO

LONGITUD DE ONDA/ COMPRIMENTO DE ONDA (mµm = nm)	MÁXIMA ABSORBANCIA POR CM DE PASO OPTICO/ MÁXIMA ABSORVÂNCIA POR CM DE CAMPO ÓPTICO
280-289	0.25
290-299	0.20
300-359	0.14
360-400	0.04

(21) PARA ACEITE DE PARAFINA, ACEITE DE PARAFINA HIDROGENADA Y ACEITE MINERAL/ PARA ÓLEO DE PARAFINA, ÓLEO DE PARAFINA HIDROGENADA E ÓLEO MINERAL

LONGITUD DE ONDA/ COMPRIMENTO DE ONDA (mµm = nm)	MÁXIMA ABSORBANCIA POR CM DE PASO OPTICO/ MÁXIMA ABSORVÂNCIA POR CM DE CAMPO ÓPTICO
280-289	0.15
290-299	0.12
300-359	0.08
360-400	0.02

(22) Expresado como ácido acrílico, corresponde a la suma del ácido y todas sus sales / expresso como ácido acrílico, corresponde à soma do ácido e todos os seus sais

(23) Límite de migración específica corresponde a la suma de Tiodipropionato de diestearilo (= tiodipropionato de di-octadecilo) y Tiodipropionato de dilaurilo (= tiodipropionato de didodecilo)/ Limite de migração específica corresponde à soma de Tiodipropionato de diestearila (= tiodipropionato de di-octadecila) e Tiodipropionato de dilaurila (= tiodipropionato de didodecila)

(24) HIDROCARBUROS DEL PETRÓLEO LIVIANOS/ HIDROCARBONETOS DE PETRÓLEO DE BAIXA DENSIDADE

LONGITUD DE ONDA/ COMPRIMENTO DE ONDA (M [micro])	MAXIMA ABSORBANCIA POR CM DE PASO OPTICO/ MÁXIMA ABSORBANCIA POR CM DE CAMPO ÓPTICO
280-289	4.0
290-299	3.3
300-329	2.3
330-360	0.8

(25) HIDROCARBUROS ISOPARAFÍNICOS DE PETRÓLEO, SINTÉTICOS/ HIDROCARBONETOS ISOPARAFÍNICOS DE PETRÓLEO

LONGITUD DE ONDA/ COMPRIMENTO DE ONDA (mµm = nm)	MAXIMA ABSORBANCIA POR CM DE PASO OPTICO/ MÁXIMA ABSORBANCIA POR CM DE CAMPO ÓPTICO
260-319	1.5
320-329	0.08
330-350	0.05

(26) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 0,05 mg/kg (expresado como cobalto/expresado como cobalto).

(27) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 0,05 mg/kg (expresado como plata/expresado como plata).

(28) La suma de la migración de estas sustancias no debe superar la restricción indicada/a soma da migração destas substâncias não deve superar a restrição indicada: LME(T): 30 mg/kg.

APENDICE II

La lista de aditivos podrá ser modificada:

- Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de utilización.
- Para la exclusión de componentes, en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

Para la inclusión o exclusión de componentes serán utilizadas como referencia las listas positivas de las Directivas y de los Documentos de la Unión Europea que aún no son Directivas, y subsidiariamente, las listas positivas de la FDA (Code of Federal Regulations - título 21). Excepcionalmente podrán ser consideradas las listas positivas de otras Legislaciones debidamente reconocidas.

En caso de inclusión de nuevos componentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y/o de migración específica establecidos en las Legislaciones de referencia.

**Decreto 173/011**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 2/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
 MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 16 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución Nº 31/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tandil";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, incorporando su contenido al Capítulo 16 - Leche y Derivados, Sección 4 - Quesos - del citado Reglamento Bromatológico Nacional;

**CONSIDERANDO:** I) que resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompasarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de septiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho

Positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución 31/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tandil" que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Incorporase como Artículo 16.4.27 en la Sección 4 - Quesos - del Capítulo 16 - Leche y Derivados, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1º del presente Decreto.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; ROBERTO CONDE; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

**MERCOSUR/GMC/RES Nº 31/96  
 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 4/96 del SGT Nº3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tandil.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

#### EL GRUPO MERCADO COMÚN

##### RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tandil que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

#### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL

##### 1. ALCANCE.

###### 1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tandil destinado al consumo humano.

El Queso Tandil para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

###### 1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tandil a ser comercializado en el MERCOSUR.

##### 2. DESCRIPCIÓN.

###### 2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

###### 2.2. CLASIFICACIÓN.

El Queso Tandil es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

###### 2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de Uso Industrial" según corresponda.

##### 3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos- Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

##### 4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

###### 4.1. COMPOSICIÓN.

###### 4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

###### 4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

##### 4.2. REQUISITOS.

###### 4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

##### 4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal cuadrada o rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 1 a 4 kg.

##### 4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

##### 4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

##### 4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

##### 4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

El Queso Tandil deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

##### 5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

###### 5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

##### 5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

##### 6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

##### 7. HIGIENE.

###### 7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

###### 7.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

###### 7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

###### 7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tandil deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

##### 8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

##### 9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de Uso Industrial" según corresponda.

##### 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

##### 11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

## Decreto 193/011

(\* Publicado en el Diario Oficial el 14/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 y el Decreto N° 66/008 de 11 de febrero de 2008;

**RESULTANDO:** I) que se ha solicitado la modificación del Capítulo 17 - Alimentos Grasos -, Sección 2 - Aceites -, del citado Reglamento;

II) que se ha tenido en cuenta la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 256-2007 - Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar";

III) que del mismo modo, se ha considerado el Capítulo 7 del Código Alimentario Argentino;

IV) que asimismo se ha analizado al respecto la "Resolução RDC N° 270, de 22 de setembro de 2005", "Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal", de ANVISA, República Federativa del Brasil;

**CONSIDERANDO:** I) que resulta necesaria la actualización de dicha normativa mediante la incorporación del proceso de interesterificación de grasas y aceites, quedando contenido dentro de la tipificación de grasas modificadas y los distintos tipos de productos que se pueden elaborar, como así también incorporar parámetros de control;

II) que dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) que la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por las Divisiones Habilitación Sanitaria y Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública;

IV) que dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y lo establecido en la Ley N° 9202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Modifíquese el Artículo 17.1.3 de la Sección 1 - Grasas - del Capítulo 17 - Alimentos Grasos -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"17.1.3. Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos autorizados.

En función de lo anterior, se clasifican en:

- a) las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas);
- b) las modificadas (aceites y grasas hidrogenadas y/o interesterificadas);
- c) las mezclas de las anteriores (a y b) sin fase acuosa (shortenings);
- d) las mezclas de las indicadas en los ordinales a) y b) con fase acuosa (margarina y minarina)."

**Artículo 2°.-** Sustitúyase el texto del Artículo 17.1.5 de la Sección 1 - Grasas - del Capítulo 17 - Alimentos Grasos -, del citado Reglamento Bromatológico Nacional, por el siguiente:

"17.1.5.- A Grasas o aceites interesterificados. Son los productos obtenidos por la modificación de la estructura glicérica por redistribución molecular de los ácidos grasos sobre el glicerol, de aceites y/o grasas de calidad comestible".

**Artículo 3°.-** Modifíquese el Artículo 17.1.6 de la Sección 1 - Grasas - del Capítulo 17 - Alimentos Grasos -, del referido Reglamento, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"17.1.6. Shortenings. Son los aceites vegetales hidrogenados y/o interesterificados y las mezclas de aceites, aceites hidrogenados y/o interesterificados y

grasas animales o vegetales comestibles que confieren una textura característica a las masas de tortas, galletitas, etc."

**Artículo 4°.-** Sustitúyase el texto del Artículo 17.1.27 de la Sección 1 - Grasas - del Capítulo 17 - Alimentos Grasos -, del mencionado Decreto N° 315/994, por el siguiente:

"17.1.27. Las grasas o aceites hidrogenados y/o interesterificadas elaborados deben ser sometidos a refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Asimismo deben presentar:"

Grasas hidrogenadas	
Punto de fusión (Wiley)	máx. 45° C
Níquel	máx. 4 mg/kg.
Grasas interesterificadas	
Metóxido de sodio	máx. 50 mg/kg

**Artículo 5°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; PEDRO BUONOMO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

## Decreto 194/011

(\* Publicado en el Diario Oficial el 17/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por las Resoluciones Nros. 145/996 y 44/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Minas Frescal" y "Correcciones de la Resolución GMC N° 145/96" respectivamente, que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, Quesos, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994 como artículo 16.4.33;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Minas Frescal, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución N° 145/996 y 44/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Minas Frescal” y “Correcciones de la Resolución GMC N° 145/96” respectivamente, que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, Quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7 /994 como artículo 16.4.33; que se anexan y forman parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIELOLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 145/96**

**Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso “Minas Frescal”**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 55/96 del SGT No. 3 “Reglamentos Técnicos”.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concordaron en fijar la Identidad y Calidad del Queso “Minas Frescal”.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso “Minas Frescal”, que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

**XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO “MINAS FRESCAL”.**

**1. ALCANCE**

**1.1. OBJETIVO:**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso “Minas Frescal” destinado al consumo humano.

**1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN:**

El presente Reglamento se refiere al Queso “Minas Frescal” a ser comercializado en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCIÓN**

**2.1. DEFINICIÓN:**

Se entiende por Queso “Minas Frescal”, el queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con acción de bacterias lácticas específicas.

**2.2. CLASIFICACIÓN:**

El Queso “Minas Frescal” es un queso semi-graso, de alta humedad, que debe ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos.

**2.3. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA):**

Queso Minas Frescal.

**3 - REFERENCIA**

CAC/Vol. A 1985/Codex - FIL

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos y Muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Norma FIL 99A: 1987 Evaluación Sensorial de Productos Lácteos.

**4 - COMPOSICIÓN Y REQUISITOS**

**4.1. COMPOSICIÓN**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios**

4.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

**4.1.2. Ingredientes Optativos**

4.1.2.1. Leche en polvo

4.1.2.2. Crema

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

4.1.2.4. Cloruro de sodio

4.1.2.5. Cloruro de calcio

4.1.2.6. Cultivo de bacterias lácteas específicas

**4.2. Requisitos**

**4.2.1. Características Sensoriales**

4.2.1.1. Consistencia: blanda, suave

4.2.1.2. Textura: con o sin agujeros mecánicos

4.2.1.3. Color: blanquecino

- 4.2.1.4. Sabor: suave o levemente ácido
- 4.2.1.5. Olor: suave, característico
- 4.2.1.6. Cáscara: no posee, o cáscara fina
- 4.2.1.7. Agujeros - eventualmente algunos agujeros mecánicos

**4.2.2. Forma y Peso**

- 4.2.2.1 Forma: Cilíndrica
- 4.2.2.2 Peso: De 0,3 a 5 kg

**4.2.3. Requisitos físico-químicos**

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de alta humedad y semi-grasos, establecidos en el Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Identidad y Calidad de Quesos.

**4.2.4 Características distintivas del proceso de elaboración**

Obtención de una masa cuajada, sin suero, no prensada, salada y no madurada.

**4.2.5. Acondicionamiento**

Embalaje plástico o acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

**4.2.6 Condiciones de conservación y comercialización**

El Queso "Minas Frescal" deberá mantenerse a una temperatura no superior a 8°C.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN**

**5.1. Aditivos**

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de alta humedad.

**5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.**

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previsto en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

**6 - CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7 - HIGIENE**

**7.1. Consideraciones Generales**

Las prácticas de higiene para elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

La leche a utilizar deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos y biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

**7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos**

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

**7.3. Criterios Microbiológicos**

El Queso "Minas Frescal" deberá cumplir con lo establecido en el

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para Queso "Minas Frescal".

**8 - PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9 - ETIQUETADO**

Se aplica el ítem 9 Etiquetado, del Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denomina "Queso Minas Frescal"

**10 - MÉTODOS DE ANÁLISIS**

- Humedad: FIL 4A: 1982
- Materia Grasa: FIL 5B: 1986

**11 - MUESTREO**

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50C: 1995

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 44/98**

**Corrección de la Resolución GMC N° 145/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Minas Frescal".**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 79/94, 145/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 52/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos"

**CONSIDERANDO:**

La necesidad de adicionar el término "Muy" en la expresión "Alta Humedad" en los Ítem: 2.2 (Clasificación), 4.2.3. (Requisitos Físico-Químicos) y 5.1. Aditivos, de la Resolución GMC N° 145/96

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar la Corrección de la Res. GMC N° 145/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Minas Frescal", en sus versiones en español y portugués, por la que se adiciona el término "Muy" en la expresión "Alta Humedad" en los Ítem 2.2 (Clasificación), 4.2.3. (Requisitos Físico-Químicos) y 5.1. Aditivos de la Res. GMC N° 145/96 que pasan a leerse:

"2.2. Clasificación:

El queso Minas Frescal es un queso semi-graso, de muy alta humedad, a ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

4.2.3. Requisitos físico-químicos.

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de muy alta humedad y semi-grasos, establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de muy alta humedad.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA Ministerio de Salud y Acción Social - ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica).

INAL (Instituto Nacional de Alimentos).

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos



	Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento  Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  Ministerio de Agricultura y Ganadería  Ministerio de Industria y Comercio. INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización)
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública  Ministerio de Industria, Energía y Minería. LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)  Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC - Río de Janeiro, 8/XII/98

## Decreto 195/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 21/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución Nº 34/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Masa para elaborar queso Mozzarella" y la Resolución GMC Nº 78/96 de aprobación del "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.29;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Mozzarella, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y

Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

### EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución Nº 34/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Masa para elaborar queso Mozzarella y la Resolución GMC Nº 78/96 de aprobación del "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)" que se incorporan al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.29, que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.  
**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES Nº 34/96

#### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación Nº 8/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

#### CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella).

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

#### EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella) que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud  
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

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

Art. 3 La presente Resolución entrará en vigor en el MERCOSUR en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.-

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)**

**1. ALCANCE.**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir la Masa para elaborar Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella).

**1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

El presente Reglamento se refiere a la Masa para elaborar Queso Mozzarella a ser comercializada en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCIÓN.**

**2.1. DEFINICIÓN.**

Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella, que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

**2.2. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).**

Se denominará "Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

**3. REFERENCIAS.**

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

**4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.**

**4.1. COMPOSICIÓN.**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

**4.1.2. Ingredientes opcionales.**

4.1.2.1. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.2. Leche en polvo.

4.1.2.3. Crema.

4.1.2.4. Caseinatos.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.7. Cloruro de Sodio.

**4.2. REQUISITOS.**

**4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.**

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, a semiblanda según el contenido de humedad, de materia grasa y el grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.

Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

**4.2.2. FORMA Y PESO.**

Variables.

**4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.**

Humedad g/100g.....Máximo 55,0

Materia grasa en

Extracto Seco g/100g.....Mínimo 35,0

**4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.**

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

**4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.**

En envases o envolturas bromatológicamente aptos.

**4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.**

La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10°C.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

**5.1. ADITIVOS.**

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana y Alta Humedad, según corresponda.

**5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**6. CONTAMINANTES.**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE.**

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos.

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismos  
Criterio de Aceptación

Categoría ICMSF  
Método de Ensayo

Coliformes/g (30° C)  
n=5 c=2

m=5000 M=50000  
5  
FIL 73A:1985

Coliformes/g (45° C)  
n=5 c=2

m=1000 M=5000  
5  
APHA 1992 c.24 (1)

Estafilococos coag.

pos./g  
n=5 c=2

m=100 M=1000  
5  
FIL 145:1990

Salmonella spp/25g.  
n=5 C=0

M=0  
10  
FIL 93A:1985

Listeria monocytogenes/25g  
n=5 c=0

m=0  
10  
FIL 143:1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3º Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

**8. PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)".  
Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

**10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.**

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

**11. MUESTREO.**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

**MERCOSUL/GMC/RES Nº 78/96**

**REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELLA)**

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el Artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella);

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

**Art. 1 -** Aprobar el Reglamento Técnico del MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Mozzarella que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2 -** Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

**Art. 3 -** Las Autoridades Competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

**Argentina:** Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

**Brasil:** Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Ministério da Saúde

**Paraguay:** Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**Uruguay:** Ministerio de Salud Pública.  
Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

**Art. 4 -** El presente Reglamento entrará en vigencia el 1/11/96.

**XXIII GMC, Brasilia 11/10/96**

**ANEXO**

**Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella).**

**1. ALCANCE.**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá

cumplir el Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarella (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella) destinado al consumo humano.

**1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

El presente Reglamento se refiere al Queso Mozzarella a ser comercializado en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCIÓN.**

**2.1. DEFINICIÓN.**

Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

**2.2. CLASIFICACIÓN.**

El Queso Mozzarella es de acuerdo a 4.2.3. un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extragrasso, graso a semigraso según la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).**

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarella".

**3. REFERENCIAS.**

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

**4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.**

**4.1. COMPOSICIÓN.**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.3. Cloruro de sodio.

**4.1.2. Ingredientes opcionales.**

4.1.2.1. Masa acidificada.

4.1.2.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.3. Leche en polvo.

4.1.2.4. Crema.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Caseinatos.

4.1.2.7. Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.8. Especias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

**4.2. REQUISITOS.**

**4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.**

**4.2.1.1. Consistencia.**

Semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

**4.2.1.2. Textura.**

Fibrosa, elástica y cerrada.

**4.2.1.3. Color.**

Blanco a amarillento, uniformes, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

**4.2.1.4. Sabor.**

Láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

**4.2.1.5. Olor.**

Láctico, poco perceptible.

**4.2.1.6. Corteza.**

No posee.

**4.2.1.7. Ojos.**

No posee.  
Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes, presentará las características sensoriales acordes a los agregados realizados.

**4.2.2. FORMA Y PESO.**

Variables.

**4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.**

Humedad g/100g	Máximo 60,0
Materia Grasa en Extracto Seco g/100g	Mínimo 35,0

**4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.**

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Hilado de la masa en baño de agua caliente.

4.2.4.3. Salado.

4.2.4.4. Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas.

**4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.**

En envases o envolturas bromatológicamente aptos. El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60% m/m podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

**4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.**

El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12° C y en caso de contenidos de humedad comprendidos entre 55 y 60% m/m la misma no excederá los 8° C.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

**5.1. ADITIVOS.**

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico

General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

En la elaboración de Queso Mozzarella de Muy Alta Humedad se autoriza también el uso de Peróxido de Benzoilo (Máx. 20 mg/l de leche) y el Dióxido de Titanio (según b.p.f.).

En la elaboración de Queso Mozzarella de Mediana y Alta Humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema según b.p.f.

Cuando en la elaboración del queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

**5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**6. CONTAMINANTES.**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE.**

**7.1. Consideraciones generales.**

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

**7.2. Criterios macroscópicos.**

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

**7.3. Criterios microscópicos.**

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

**7.4. Criterios microbiológicos.**

Teniendo en cuenta las características distintivas del proceso de elaboración, el Queso Mozzarella deberá cumplir con los Requisitos Microbiológicos que se establecen a continuación:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30° C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45° C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	m=0	10	FIL 143:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

**8. PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO.**

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarella".

**10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.**

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

**11. MUESTREO.**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

**Decreto 196/011**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 17/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 83/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato";

II) que se ha solicitado la modificación del citado Reglamento Bromatológico, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que es necesaria la actualización de la reglamentación sobre la Identidad y Calidad del Queso Prato;

II) que de acuerdo a lo establecido en el Artículo 38º del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción, sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley N° 16.712 de 1º de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el Artículo 2º del citado Protocolo;

III) que corresponde proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Resultando I);

IV) que dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la modificación proyectada, elevada por la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública, cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución N° 83/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato", que se anexa al presente Decreto y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2º.-** Incorporárase como Artículo 16.4.31 en la Sección 4 - Queso - del Capítulo 16 - Leche y Derivados -, del Reglamento Bromatológico Nacional, apro-

bado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1° del presente Decreto.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES N° 83/96

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO**

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la Identidad y Calidad del Queso Prato;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Prato, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA -	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; Servicio Nacional de Sanidad Animal -(SENASA);
BRASIL -	Ministério da Agricultura e do Abastecimento; Ministério da Saúde;
PARAGUAY -	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería;
URUGUAY -	Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/11/96.

**ANEXO I**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO**

**1 - ALCANCE**

**1.1 - OBJETIVO**

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Prato destinado al consumo humano.

Nota: El Queso Prato para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

**1.2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente reglamento se refiere al Queso Prato a ser comercializado en el MERCOSUR.

**2 - DESCRIPCIÓN**

**2.1 DEFINICIÓN:**

Con el nombre de Queso Prato se entiende el queso madurado que se

obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

**2.2 - CLASIFICACIÓN**

El Queso Prato es un queso graso y de mediana humedad de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**2.3 - DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)**

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda. Se denominará "Queso Prato" y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

- "Queso Prato" (Sandwich o Lanche)
- "Queso Prato" (Cobocó)
- "Queso Prato" (Esférico Bola)

**3 - REFERENCIAS**

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y Productos Lácteos - Métodos de Muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A: 1987. Evaluación Sensorial de Productos Lácteos

**4 - COMPOSICIÓN Y REQUISITOS**

**4.1 - COMPOSICIÓN**

**4.1.1. Ingredientes Obligatorios**

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio

**4.1.2. Ingredientes opcionales**

4.1.2.1. Leche en polvo

4.1.2.2. Crema

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

4.1.2.4. Cloruro de Calcio

**4.2. REQUISITOS**

**4.2.1 Características Sensoriales**

4.2.1.1. Consistencia: Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura: compacta, lisa, cerrada con algunos ojos redondos pequeños y/o algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color: amarillento o amarillo pálido.

4.2.1.4. Sabor: característico.

4.2.1.5. Olor: característico.

4.2.1.6. Corteza: no posee o con corteza fina, lisa, sin rajaduras.

4.2.1.7. Ojos: algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

**4.2.2 Forma y Peso**

4.2.2.1. Forma:

Paralelepípedo de sección transversal rectangular, cilíndrica o esférica de acuerdo con la variedad correspondiente.

Queso Prato, Queso Prato (Sandwich o Lanche): Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

Queso Prato (Cobocó): Cilíndrico

Queso Prato (Esférico o Bola): Esférico

4.2.2.2. Peso: de 0,4 a 5 kg de acuerdo con la variedad correspondiente.

**4.2.3 Requisitos Físico-Químicos**

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos, establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

**4.2.4 Características distintivas del Proceso de Elaboración**

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, remoción parcial del suero, lavada por adición de agua caliente, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.



4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

#### 4.2.5 Acondicionamiento

En envolturas plásticas con o sin vacío o en envases bromatológicamente aptos.

#### 4.2.6 Condiciones de Conservaciones y Comercialización

El Queso Prato deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

### 5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

#### 5.1. ADITIVOS

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

#### 5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

### 6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

### 7. HIGIENE

#### 7.1. CONSIDERACIONES GENERALES

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC /VOL A 1985). La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

**7.2. CRITERIOS MACROSCÓPICOS:** El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

**7.3. CRITERIOS MICROSCÓPICOS:** El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

**7.4. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:** El Queso Prato deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

### 8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente

### 9. ROTULADO

Se aplicará el punto 9. Rotulado del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda.

Será denominado "Queso Prato". Opcionalmente podrá ser denominado:

"Queso Prato" (Sandwich o Lanche).

"Queso Prato" (Cobocó).

"Queso Prato" (Esférico Bola).

### 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL 4A:1982

Materia Grasa: FIL 5B:1986

### 11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 46/006 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR-Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 del 10. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisaniarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 46/006 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Modifícase el Artículo 12.3.1 de la Sección 3 - Disposiciones particulares para materiales metálicos- del Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994: el que quedará redactado de la siguiente manera:

"12.3.1. A los efectos de este reglamento las disposiciones sobre los materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración transporte, distribución o almacenamiento, son los que figuran en el Anexo de la Resolución N° 46/06 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR".

**Artículo 3°.-** Deróganse los Artículos 12.3.2 a 12.3.13 inclusive, del citado Reglamento Bromatológico Nacional.

**Artículo 4°.-** Derógase el Decreto N° 344/004 del 23 de setiembre de 2004, por el cual se internalizó la Resolución N° 30/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, correspondiente al "Reglamento Técnico MERCOSUR complementario de la Resolución N° 27/93 sobre Migración de compuestos fenólicos en envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos".

**Artículo 5°.-** Comuníquese, publíquese.  
**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.**

## Decreto 197/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 21/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/06

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS (DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Decisiones N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 03/92, 55/92, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que la Resolución GMC N° 03/92 sobre "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en Contacto con Alimentos" establece que los envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos deben cumplir los requisitos establecidos en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente actualizar la reglamentación sobre los envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Deróganse las Resoluciones GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99.

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias  
Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 23/V/2007.

**LXV GMC – Brasilia, 24/XI/06**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1. ALCANCE**

Este Reglamento Técnico se aplica a envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos elaborados con materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración, transporte, distribución y almacenamiento. No estarán sujetos a las disposiciones de esta Resolución las tintas de impresión, los barnices, enlozados y esmaltes utilizados en la cara externa, siempre que no entren en contacto directo con los alimentos, ni la boca del usuario en la forma de uso habitual.

**2. DISPOSICIONES GENERALES**

2.1 El presente Reglamento Técnico se aplica a los siguientes envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos:

- 2.1.1. Compuestos exclusivamente de materiales metálicos ferrosos o no ferrosos.
- 2.1.2. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos recubiertos exclusivamente con revestimientos metálicos.
- 2.1.3. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos con revestimientos poliméricos, parciales o totales.
- 2.1.4. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos, con revestimientos enlozados, vitrificados o esmaltados.
- 2.1.5. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos sometidos a una operación de aceitado.

2.2 Los envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos con o sin revestimientos poliméricos, en las condiciones previstas de uso, no cederán a los alimentos, sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes en cantidades que representen riesgo para la salud humana.

2.3 Los envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

2.4 Todo material, esmaltado, estañado, enlozado, barnizado o tratado debe presentar su superficie revestida de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, para asegurar la protección del alimento. Se permiten los envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, cuando las características del alimento a ser envasado así lo requieran.

2.5 Los envases metálicos de dos o más piezas pueden presentar costura lateral agrafada o de superposición, pudiendo esta costura ser realizada con:

- 2.5.1. agrafado mecánico.
- 2.5.2. soldadura eléctrica.
- 2.5.3. estaño técnicamente puro.
- 2.5.4. cementos termoplásticos.
- 2.5.5. todas las combinaciones posibles de los procesos descritos desde 2.5.1. hasta 2.5.4.

2.6. Las tapas metálicas deberán asegurar la hermeticidad del envase por medio de compuestos sellantes. Esto no será necesario para los alimentos que no requieren ser esterilizados o sometidos a otro tipo de tratamiento térmico para su conservación.

**3. LISTAS POSITIVAS DE MATERIAS PRIMAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS**

En la elaboración de envases y equipamientos metálicos, podrán ser empleados los siguientes materiales:

**3.1. Materias primas metálicas:**

- 3.1.1. Acero y sus aleaciones inoxidables listadas a continuación:
- 3.1.2. Hierro fundido o batido.
- 3.1.3. Aluminio técnicamente puro y sus aleaciones.
- 3.1.4. Acero revestido de cromo protegido totalmente su superficie con revestimientos poliméricos, enlozados, vitrificados o esmaltados.
- 3.1.5. Acero no revestido (chapa negra) protegida su superficie totalmente con revestimientos poliméricos, enlozados, vitrificados o esmaltados.
- 3.1.6. Cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, o estaño técnicamente puros.
- 3.1.7. Estaño, níquel y plata.
- 3.1.8. Hierro enlozado o esmaltado que cumpla con las exigencias establecidas para "Envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a estar en contacto con alimentos" aprobadas por la Resolución MERCOSUR correspondiente.
- 3.1.9. Hojalata.
  - 3.1.9.1. hojalata recubierta de estaño, en la cantidad necesaria para cumplir la función tecnológica.
  - 3.1.9.2. hojalata barnizada internamente, total o parcialmente, con materiales poliméricos. La cantidad de estaño de la hojalata será la necesaria para cumplir la función tecnológica.

AISI (American Iron and Steel Institute)	UNS	Normas EN (Euro Norm)
202	S 20200	
301	S 30100	1.4310
302	S 30200	
303	S 30300	1.4305
303 Se	S 30323	
304	S 30400	1.4301
304L	S 30403	1.4307
305	S 30500	1.4303
308		
316	S 31600	1.4401
316 L	S 31603	1.4404
321	S 32100	1.4541
347	S 34700	1.4550
410	S 41000	1.4006
416	S 41600	1.4005
420	S 42000	1.4028
430	S 43000	1.4016
430 F	S 43000	1.4016
431	S 43100	1.4057
		1.4110
		1.4116
444	S 44400	1.4521
439	S 43035	1.4510
	S 41050	1.4003
	S 32304	1.4362
	S 31803	1.4462
	S 32760	1.4501

3.1.10 Los metales contaminantes no deberán migrar en cantidades superiores a los límites establecidos en la Resolución MERCOSUR correspondiente a contaminantes en alimentos.

3.1.11 Queda permitido reciclar los materiales metálicos, siempre que los mismos sean sometidos a un proceso que le permita cumplir las especificaciones del presente Reglamento.

3.1.12 Los materiales metálicos no deben contener más de 1% de impurezas constituidas por plomo, arsénico, cadmio, mercurio, antimonio y cobre considerados en conjunto. El límite individual de arsénico, mercurio y plomo no debe ser mayor de 0,01%.

3.2. Revestimientos poliméricos

Solamente podrán ser elaborados con las sustancias incluidas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos en contacto con alimentos con sus restricciones de uso y límites de composición y migraciones específicas, establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

3.3. Colorantes y pigmentos Se permite el uso de colorantes y pigmentos para el pintado, decorado, revestimiento y esmaltado.

3.3.1 los colorantes y pigmentos utilizados para colorear revestimientos poliméricos, deberán cumplir con los requisitos de pureza de la Resolución MERCOSUR “Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en Contacto con Alimentos”.

3.3.2 los objetos con colorantes y pigmentos utilizados para colorear esmaltados y vitrificados, deberán cumplir con la migración específica de Cadmio y Plomo descripta en la Resolución MERCOSUR “Envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con alimentos”.

3.4. Hermetizantes o sellantes

Podrán ser utilizados los productos incluidos en las listas positivas para envases y equipos elastoméricos y sus modificaciones con sus restricciones de uso, límites de composición y de migración específica de la Resolución MERCOSUR correspondiente.

3.5. Coadyuvantes de fabricación Lubricantes de superficie: se utilizan

para facilitar el embutido, estirado, estampado o moldeado de objetos metálicos a partir de rollos u hojas almacenados, o para enrollar laminados o almacenar láminas metálicas.

3.5.1. Se permite el uso de materias primas alimentarias, incluyendo aditivos, que correspondan al alimento que se va a envasar o a estar en contacto con el objeto, cumpliendo con las especificaciones establecidas para su uso en alimentos. La cantidad de materia prima alimentaria o aditivo, presente en el alimento, sumada a la que migre del objeto metálico, no deberá superar los límites establecidos para cada alimento ni alterar su genuinidad.

3.5.2. Lubricantes cuya concentración en el producto terminado no exceda de 3,2 mg/ dm<sup>2</sup> de la superficie en contacto con el alimento:

- Aceite de ricino (aceite de mamona o castor)
- Aceite de soja epoxidado (I)
- Aceite mineral (XIV)
- Ácidos grasos derivados de grasas y aceites vegetales y animales y sus sales de aluminio, magnesio, potasio, sodio y cinc, solas o en mezclas.
- Alcoholes alifáticos saturados lineales, primarios (C10-C24)
- Cera de petróleo (VII)
- Citrato de acetil tributilo
- Citrato de monoestearilo
- Dimetilpolisiloxano
- Dipropilenglicol
- Estearamida
- Estearato de butilo
- Estearato de isobutilo
- Estearato estañoso
- Lanolina
- Linoleamida
- Palmitamida
- Petrolato (I)
- Polietilenglicol (X)
- Sebacato de dibutilo
- Sebacato de di-2-etilhexilo
- Tetrakis (metilen (3,3-di-ter-butil-4-hidroxihidrocinnamato)) metano = (1,1,4,4 tetrafenilbutano (metilen (3,3-di-ter-butil-4-hidroxihidrocinnamato)) metano (XI)
- Trietilenglicol (XII)

NOTA: Las restricciones y especificaciones indicadas con números romanos figuran a continuación de la lista del punto 3.5.3.

3.5.3. Sustancias cuya concentración en el producto terminado no exceda de 0,24 mg/ dm<sup>2</sup> de superficie metálica en contacto con alimentos:

- Acetatos derivados de alcoholes sintéticos de cadena lineal (II)
- Ácido etilen-diamino-tetra-acético, sales sódicas
- Alcohol isopropílico
- Alcohol polivinílico
- Alcohol terbutílico
- Alcohol isotridecílico etoxilado
- Alcoholes primarios etoxilados (III)
- Amina de sebo polioxiethylada (5 moles)
- Dímeros, trímeros de ácidos grasos no saturados C18 derivados de grasas animales o vegetales o de tall oil y/ o sus ésteres metílicos parciales (IV)
- Ésteres metílicos de ácidos grasos (C16-C18) derivados de grasas y aceites animales o vegetales
- Ésteres metílicos de ácidos grasos de aceite de coco
- Hidrocarburos de petróleo sulfonados, sales sódicas (VIII)
- Hidrocarburos de petróleo livianos (IX)
- Mezcla de alcoholes sintéticos de cadena lineal y ramificada con número par de átomos de carbono (C4- C18)
- Mezcla de alcoholes sintéticos primarios de cadena lineal y ramificada (XIII)
- Monobutil éter del dietilenglicol
- Monoestearato del polietilenglicol
- Nitrito de sodio (VI)
- Oleato de isopropilo Polibuteno hidrogenado (XIV)
- Poliisobutileno (V)
- Sebacato de di-n-octilo
- Sebo sulfonado Trietanolamina

NOTA: Las restricciones y especificaciones indicadas con números romanos figuran a continuación:

RESTRICCIONES

(I) Deberá cumplir las especificaciones fijadas en la “Lista positiva de

Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos” y sus modificaciones

(II) los alcoholes deberán tener número par de átomos de carbono (C12-C18)

(III) producido por la condensación de un mol de alcohol primario lineal (C12-C15) con un promedio de 3 moles de óxido de etileno.

(IV) no debe usarse en combinación con nitrito de sodio y debe cumplir con las siguientes especificaciones: índice de saponificación: 180-200; índice de yodo: máximo 120; índice de ácido 70-130. Se deberán utilizar en cantidades que no excedan el 10% en peso del compuesto lubricante final.

(V) PM mínimo = 300.

(VI) para utilizar sólo como inhibidor de oxidación (herrumbre) en compuestos lubricantes, siempre y cuando el nitrito de sodio residual en el objeto metálico en contacto con el alimento no exceda de 0,11 mg/ dm<sup>2</sup> de superficie metálica en contacto con el alimento.

(VII) deberá cumplir con el Reglamento Técnico MERCOSUR para ceras y parafinas en contacto con alimentos

(VIII) derivados de las fracciones nafténicas

(IX) deberá cumplir las especificaciones para aceite mineral como aditivo alimentario

(X) PM mínimo= 300. El contenido de mono y dietilenglicol no debe ser mayor del 0,2%.

(XI) como máximo 0,5% en peso de la formulación final del lubricante de superficie.

(XII) el contenido de trietilenglicol no debe ser mayor del 0,1%

(XIII) como máximo 8% en peso de la composición total del lubricante de superficie

(XIV) no usar en contacto con alimentos grasos

### 3.6. Cementos termoplásticos:

Se permite el uso de materiales que cumplan con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre materiales plásticos y elastoméricos en contacto con alimentos.

3.7. Las sustancias contenidas en estas listas y sus límites de migración podrán ser modificadas cuando conocimientos técnicos o científicos posteriores indiquen cualquier riesgo para la salud pública, o para permitir la inclusión de nuevas sustancias, siguiendo los criterios del “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre criterios generales de actualización de listas positivas de componentes de envases y equipamientos en contacto con alimentos”.

## 4. LÍMITES DE MIGRACIÓN Y MÉTODOS DE ENSAYO

4.1. Los envases, tapones, utensilios y equipamientos metálicos revestidos cuyas superficies estén en contacto con el alimento, total o parcialmente, con barnices o esmaltes poliméricos, vitrificados o enlozados, deben ser sometidos a los ensayos de migración global, migración específica y límite de composición descritos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

4.1.1. Los límites de migración total o global, conforme a lo establecido en las Resoluciones MERCOSUR “Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en Contacto con Alimentos” y “Envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con alimentos”, son:

-50 mg/kg de simulante, en el caso de envases y equipamientos con capacidad superior o igual a 250 ml; en el caso de envases y equipamientos en que no sea posible calcular el área de superficie en contacto; y en el caso de elementos de cierre u objetos de área pequeña. -8 mg/dm<sup>2</sup> de área de superficie del envase; en el caso de envases y equipamientos con capacidad inferior a 250 ml; y en el caso de material genérico.

Los mismos se realizarán sobre el producto terminado, aplicando la metodología indicada en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

Se podrán utilizar probetas del sustrato metálico al cual se destina, preparadas en las mismas condiciones que el objeto a ensayar, cuando sea debidamente justificado, debiendo constar tal circunstancia en el protocolo de análisis.

### 4.1.2. Tolerancias analíticas.

Las tolerancias analíticas son: 5 mg/kg o 0,8 mg/dm<sup>2</sup> de acuerdo con la forma de expresión de los resultados.

### 4.1.3. Corrección por migración de metales

En los envases con revestimiento polimérico parcial, cuando la migración total sea superior al límite establecido, deberá ser efectuada una extracción con cloroformo para corrección por migración de metales, descrita a continuación:

4.1.3.1 Se agrega 50 ml de cloroformo al residuo proveniente del ensayo de migración total y se calienta en baño María para disolverlo completamente. Se enfría. Se filtra con papel de filtro cuantitativo a una cápsula tarada, evaporando completamente. Se seca en estufa y se pesa, repitiendo el procedimiento hasta masa constante.

Paralelamente se efectuará un ensayo en blanco, para obtener la masa del residuo corregida (R’).

### 4.1.3.2. Expresión de los resultados:

\* Cuando el ensayo de migración sea efectuado con material metálico genérico, se debe utilizar la siguiente fórmula:

$$Q = \frac{R' \cdot S}{A \cdot V}$$

donde:

Q: migración total, en mg/kg

R’: masa del residuo corregido, en mg

A: área total de la muestra en contacto con el simulante, en dm<sup>2</sup>

S

--- relación área/ masa de agua correspondiente al volumen

V de contacto real entre el material y el alimento, en dm<sup>2</sup>/kg de agua.

\* Cuando el ensayo migración sea efectuado con el envase final o con tapas, entonces A=S y la fórmula se reduce a:

$$Q = \frac{R'}{V}$$

donde: Q: migración total, en mg/kg

R’: masa del residuo corregido, en mg.

V: masa de agua correspondiente al volumen del envase, en kg.

\* La migración puede también ser expresada en mg/dm<sup>2</sup>, mediante la siguiente fórmula:

Q’= R’/ A donde:

Q’: migración total, en mg/dm<sup>2</sup>

R’: masa del residuo corregido, en mg

A: área total de contacto entre la muestra y el simulante, en dm<sup>2</sup>.

### 4.1.4. Residuo soluble en cloroformo corregido por cinc:

Para barnices que contengan óxido de cinc, si la migración total excede los límites establecidos, proceder a la determinación del residuo soluble en cloroformo corregido por cinc, de acuerdo a como se describe a continuación:

4.1.4.1. Se calcina el residuo obtenido en cápsula de platino por calentamiento sobre mechero tipo Meker o en mufla a temperatura equivalente, para destruir la materia orgánica y se deja a rojo vivo por aproximadamente un minuto. Se enfría al aire durante 3 minutos y luego en un desecador durante 30 minutos. Se pesa con precisión de 0,1 mg. Esta ceniza se analiza para determinar cinc de acuerdo con el método A.O.A.C. u otro equivalente.

4.1.4.2. Se expresa el contenido de cinc en la ceniza como oleato de cinc, y se resta esta cantidad del residuo soluble en cloroformo (R’), para obtener el valor de residuo soluble en cloroformo corregido por cinc (R’'). Este R’' sustituye a R’ en las ecuaciones anteriores.

4.2. Los límites de composición y de migración específica de los revestimientos poliméricos son los establecidos en las listas de las Resoluciones que corresponden en cada caso y sus modificaciones. Se utilizará como metodología de análisis para LC y LME: “Material and articles in contact with foodstuffs-polymeric coating on metals substrates- ide to selection of conditions and test methods for overall ingrination. DD CEN- TS 14235: 2002. BSI-British Standards”.

4.3. Los envases, revestimientos, utensilios, tapones y equipamientos metálicos, sin revestimiento polimérico, deberán cumplir con los límites de lubricante especificados en los ítems 3.5.2. y 3.5.3.

4.4. Determinación de la migración específica de metales en envases de hojalata

4.4.1. Simulantes y preparación de muestra. Para la realización de los ensayos de migración específica de metales se clasifican los alimentos y se asignan los respectivos simulantes de la siguiente forma:

**Tipo A**

Alimentos acuosos ácidos y no ácidos, esterilizados en el envase por acción del calor, que pueden contener sal y/ o azúcar e incluir emulsiones aceite/ agua, o bajo tenor de grasas:

Estos productos deben ser ensayados con una solución acuosa conteniendo 3% de cloruro de sodio, 10% de sacarosa y 1% de ácido tartárico, con la que se llenará el envase. Se debe mantener el envase cerrado herméticamente, conteniendo la solución, en baño de agua por 2 horas a 100°C o en autoclave durante 30 minutos a 120°C.

**Tipo B**

Alimentos de composición similar a los de Tipo A, que no sufren tratamiento térmico: Estos alimentos deben ser ensayados con el mismo simulante a los de tipo A, manteniendo los envases durante 24 horas a 80°C.

**Tipo C**

Alimentos (bebidas) con un contenido de alcohol superior al 4%: Estos productos deben ser ensayados con una solución acuosa de etanol al 8% conteniendo 0,5% de ácido tartárico, manteniéndose el envase durante 48 horas a 40°C.

4.4.2 En todos los casos el espacio libre bruto del envase en ensayo no debe ser superior a 6-7% de su volumen total. Se deberá efectuar un cierre hermético del envase, en ausencia de aire, para lo cual se podrá utilizar el llenado en caliente, la extracción del aire por medios mecánicos, la introducción de gases inertes u otro método que produzca el mismo efecto.

4.4.3 En el caso de ensayo de tapas para envases de vidrio, se debe adoptar el mismo procedimiento, utilizándose el envase correspondiente en posición invertida de modo de permitir el contacto del material en ensayo con el simulante. En este caso, cuando se trate de alimentos tipo A, las condiciones de extracción deben ser en baño de agua por 2 horas a 100°C.

República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución Nº 32/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tilsit" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.28, que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.

**MERCOSUR/GMC/RES Nº 32/96  
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD  
DEL QUESO TILSIT**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación Nº 5/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tilsit.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN**

**RESUELVE:**

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tilsit que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD  
DEL QUESO TILSIT  
1. ALCANCE.**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tilsit destinado al consumo humano.

El Queso Tilsit para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

**Decreto 202/011**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 16/06/2011.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 6 de Junio de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución Nº 32/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tilsit" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.28;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Tilsit, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tilsit a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACIÓN.

El Queso Tilsit es un queso de mediana humedad y grasa de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos- Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICIÓN.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.1.2.5. Comino.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 2 a 4 kg.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepsada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

El Queso Tilsit deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12° C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE.

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tilsit deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

**Decreto 203/011**

(\* Publicado en el Diario Oficial el 16/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
 MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 6 de Junio de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 138/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó la inclusión de coadyuvantes de Tecnología/Elaboración en el Reglamento Técnico para fijación de identidad y calidad de Leche en Polvo;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, incorporando su contenido al Capítulo 16 - derivados lácteos, Sección 2 - Leche en Polvo - del citado Reglamento Bromatológico Nacional;

**CONSIDERANDO:** I) que resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompañarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;



II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 138/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó la inclusión de coadyuvantes de Tecnología/Elaboración en el Reglamento Técnico para fijación de identidad y calidad de Leche en Polvo, que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** Incorpórase como Artículo 16.2.10 en la Sección 2 - Leche en Polvo - del Capítulo 16 -Derivados Lácteos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1° del presente Decreto.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 138/96

**INCLUSIÓN DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN EN EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE EN POLVO**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones No. 82/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 61/96 SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concordaron en la inclusión de coadyuvantes de Tecnología/Elaboración Reglamento Técnico para fijación de Identidad y Calidad de la Leche en Polvo (Res. N° 82/93).

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1 - Substituir el ítem 5.2. de la Resolución GMC N° 82/93 que quedará escrito de la siguiente forma:

5.2. - Coadyuvante de Tecnología/Elaboración  
No se autoriza, con excepción de los gases inertes, nitrógeno y dióxido de carbono para el envase.

Art. 2 - Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio

URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
---------	--

Art. 3 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

**XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96**

**Decreto 204/011**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 23/06/2011.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 6 de Junio de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 30/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Pategrás Sandwich";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, incorporando su contenido al Capítulo 16 Leche y Derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7/994 como artículo 16.4.26;

**CONSIDERANDO:** I) que resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompañarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 30/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Pategrás Sandwich", que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** Incorpórase como Artículo 16.4.26 en la Sección 4 - Quesos - del Capítulo 16 - Leche y Derivados, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1° del presente Decreto;

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; ROBERTO CONDE; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES N° 30/96

IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRÁS SANDWICH

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 3/96 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad el Queso Pategrás Sandwich.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Pategrás Sandwich que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud  
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

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

Artículo 4º. La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC -Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRÁS SANDWICH.

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Pategrás Sandwich destinado al consumo humano.

El Queso Pategrás Sandwich para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere al Queso Pategrás Sandwich a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACIÓN.

El Queso Pategrás Sandwich es un queso de mediana humedad y semigraso

de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos  
Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICIÓN.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Acentuado, característico, ligeramente picante.

4.2.1.5. Olor.

Característico.

4.2.1.6. Corteza.

Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

## 4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños o medianos, bien diseminados.

## 4.2.2. FORMA Y PESO.

## 4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

## 4.2.2.2. Peso.

De 3 a 5 kg.

## 4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

## 4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

## 4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

## 4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

El Queso Pategrás Sandwich deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12 °C.

## 5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

## 5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

## 5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

## 6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

## 7. HIGIENE.

## 7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

## 7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

## 7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

## 7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Pategrás Sandwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

## 8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

## 9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

## 11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

## Decreto 209/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 27/06/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 10 de Junio de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 47/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Papeles de Filtro para Cocción y Filtración en Caliente";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre los materiales referidos como papeles de filtro para cocción de alimentos y para filtración en caliente, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución N° 47/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Papeles de Filtro para Cocción y Filtración en Caliente”, que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2º.-** Incorporase la citada Resolución como Anexo 3, al Capítulo 12 - Materiales en contacto con Alimentos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; PEDRO BUONOMO; ROBERTO KREIMERMAN.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/98**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 19/94, 35/97 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 6/98 del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos”.

**CONSIDERANDO:**

Que habiéndose fijado en el apartado 2.2. del Anexo “Envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos” de la Resolución 19/94 que para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluidas en la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”, la “Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos” y la “Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos”. Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las resoluciones MERCOSUR correspondientes.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre “PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE”.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE**

Art. 1º- Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Papeles de Filtro para Cocción y Filtración en Caliente”, en sus versiones en español y portugués, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2º- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina:

- 1. Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.
  - 1.1. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
    - 1.1.1. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

2. Ministerio de Salud y Acción Social.

2.1. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Brasil:

- 1. Ministério da Saúde

Paraguay:

- 1. Ministerio de Industria y Comercio

1.1. Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).

2. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

2.1. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

- 1. Ministerio de Salud Pública (MSP).

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

**XXXII GMC - Río de Janeiro, 8/XII/98**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE**

**PRIMERA PARTE: INTRODUCCIÓN**

- 1.- Para la fabricación de papeles de filtro para cocción y filtración en caliente sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la segunda parte: “Lista Positiva para papeles de filtro para cocción y filtración en caliente en contacto con Alimentos”. En todos los casos deberán cumplirse con las restricciones indicadas.
- 2.- La presente reglamentación se aplica solamente para papeles de gramaje inferior a 500 g/m<sup>2</sup> destinados a entrar en contacto con alimentos acuosos, pero no con alimentos grasos.
- 3.- Las materias primas y auxiliares de fabricación listados bajo 1. y 2. de la segunda parte pueden ser utilizados para todos los tipos de papeles considerados en esta reglamentación.
- 4.- Cuando no se especifique de otra forma los porcentajes se refieren a % m/m y respecto de materia fibrosa seca.
- 5.- En la tercera parte figura el método para la preparación del extracto en agua caliente.

**SEGUNDA PARTE: LISTA POSITIVA PARA PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1. Materias primas de uso general:**

**1.1. Fibras**

1.1.1. Fibras naturales y sintéticas a base de celulosa y derivados de celulosa.

1.1.2. Fibras sintéticas: deberán cumplir con la reglamentación MERCOSUR para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

a) de copolímeros de cloruro de vinilo-acetato de vinilo, libres de plastificantes.

b) de polietileno.

c) de polipropileno.

d) de poliéster.

**1.2. Auxiliares para la filtración:**

1.2.1. Dióxido de silicio

1.2.2. Silicatos mezcla de aluminio, calcio y magnesio, incluidos el caolín y el talco (libres de fibras de asbesto).

1.2.3. Sulfato de calcio.

1.2.4. Dióxido de titanio.

1.2.5. Carbonato de calcio y magnesio.

1.2.6. Óxido de aluminio.

1.2.7. Carbón activado. Deberá cumplir con las exigencias de Food Chemical Codex.

**2. Auxiliares de fabricación:**

**2.1. Agentes antimicrobianos:** No deben ser detectados en el extracto acuoso caliente. Deberá fijarse el límite de detección.

2.1.1. Dióxido de cloro.

2.1.2. Clorito de sodio.

2.1.3. Peróxido de hidrógeno.

2.1.4. Peróxido de sodio.

2.1.5. Ditionito de sodio (Hidrosulfito de sodio).

## 2.2. Materiales especiales para la elaboración de papel

2.2.1. Poli(acrilamida, en tanto que no contenga más de 0,1% de monómero de acrilamida. Como máximo 0,015%

2.2.2. Polialquilaminas catiónicas reticuladas, a saber:

- Resina de poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina,
- Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina,
- Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o de una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco,
- Resina de poliamida-poli(aminas)-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetilico del ácido adípico y dietilentriamina,
- Resina de poliamida-poli(aminas)-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida del ácido adípico y diaminopropilmetilamina,
- Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina, máximo 0,3%,
- Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina, máximo 0,1%.

De los compuestos 2.2.2. (a) a 2.2.2. (g), sólo puede utilizarse en total y como máximo 1%, referido a la fibra seca del producto terminado.

## 3. Materias primas y auxiliares de fabricación especiales

### 3.1. Para bolsas de cocción:

#### 3.1.1. Apergaminantes

Ácido sulfúrico.

#### 3.1.2. Neutralizantes y precipitantes

- Amoníaco.
- Carbonato de sodio.
- Bicarbonato de sodio.
- Sulfato de aluminio.
- Aluminato de sodio.

#### 3.1.3. Aglutinantes:

Dispersión de copolímeros de cloruro de vinilo y metacrilato de metilo. Deberán cumplir con las reglamentaciones MERCOSUR para materiales plásticos en contacto con alimentos. Como máximo: 15,0%.

## 3.2. Para saquitos para infusiones

### 3.2.1. Agentes de mejoramiento de superficie y revestimiento:

- Carboximetilcelulosa sódica.
- Metilcelulosa.
- Hidroxietilcelulosa.

## 3.3. Para papeles para filtración en caliente:

### 3.3.1. Materias fibrosas especiales:

Fibras inorgánicas a base de óxido de aluminio.

### 3.3.2. Agentes precipitantes:

- Sulfato de aluminio.
- Aluminato de sodio.

## 4. Requisitos especiales:

4.1. Los papeles no deben modificar el olor y sabor de los alimentos.

4.2. El residuo seco total de la extracción con agua caliente no podrá ser superior a 10 mg/dm<sup>2</sup> y el contenido total de nitrógeno de este extracto (determinado por el método Kjeldahl) no podrá ser superior a 0,1 mg/dm<sup>2</sup>. Dada la permeabilidad del papel para el cálculo del área, se considera una sola cara.

4.3. En el extracto con agua caliente, no se deberá detectar formaldehído o glioxal, ni los metales cadmio (Cd), arsénico (As), cromo (Cr), mercurio (Hg) y plomo (Pb) en cantidades superiores a los establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR correspondiente a contaminantes de alimentos.

## TERCERA PARTE: PREPARACIÓN DEL EXTRACTO EN AGUA CALIENTE

### 1. Objeto:

Esta reglamentación tiene como objeto describir la preparación de un extracto en agua caliente para investigar ciertos constituyentes extraídos del papel o cartón destinados a entrar en contacto con alimentos o productos alimentarios.

### 2. Definición:

**Extracto en agua caliente:** es la disolución acuosa filtrada, obtenida por extracción en caliente.

### 3. Fundamento del método:

La muestra se desgarrar o se corta y se extrae con agua durante 2 hs ± 5 minutos en un baño termostático, a (80 ± 2)°C, agitando de vez en cuando. Después de la extracción, se filtra el extracto si es necesario. El extracto o el filtrado (extracto en agua caliente), se utiliza para realizar los ensayos pertinentes en relación con las sustancias extraídas.

### 4. Reactivos necesarios:

Agua destilada o agua de pureza equivalente:  
La calidad del agua debe ajustarse a las exigencias del método de ensayo apropiado para la determinación del constituyente específico extraído.

### 5. Equipamiento necesario:

- Balanza: con precisión de 0,001 g.
- Matraz Erlenmeyer: de 500 ml de capacidad y provisto de tapón de vidrio esmerilado.
- Filtro de vidrio sinterizado, de porosidad 4.
- Matraz kitasato de 500 ml.
- Matraz aforado: de 250 ml.
- Probeta graduada: de 250 ml.
- Guantes protectores.
- Baño termostático: capaz de controlar la temperatura a (80 ± 2)°C.
- Tijeras no metálicas adecuadas: necesarias solamente para la determinación de metales.

### 6. Toma de muestras:

La toma de muestras se efectúa sin tocar con los dedos la zona de ensayo ni la muestra a ensayar: deben emplearse guantes protectores.

Se requiere, como mínimo, una muestra de 10 g.

Si fuera necesario, se toma una muestra separada para determinar el gramaje o el contenido de humedad.

### 7. Procedimiento operatorio:

Se desgarrar o se corta la muestra en trozos de 1 a 2 cm<sup>2</sup>. Deben emplearse para ello los guantes protectores.

Se pesan (10 ± 0,1) g de la muestra, con una precisión de 0,01 g. Se coloca en un matraz Erlenmeyer, se añaden 200 ml de agua hirviendo y se tapa el matraz. Se deja en reposo durante 2 hs. ± 5 minutos en un baño termostático a (80 ± 2)°C, agitando de vez en cuando.

Se decanta la disolución y se lava el matraz dos veces con agua a 80°C. Si fuera necesario, se filtra la preparación caliente. Se transfiere el extracto y las aguas de lavado o el filtrado a un matraz aforado, se enfría a (23 ± 2)°C y se completa con agua hasta la señal del envase. Se conserva el contenido del matraz para los ensayos posteriores.

Pueden aumentarse las cantidades, si fuera necesario, pero no más del doble. Antes de proceder a una nueva toma de alícuotas, se vuelve a recalentar el extracto.

Si tiene lugar alguna precipitación, se agita el extracto antes de proceder a realizar una nueva toma de alícuotas.

## Decreto 288/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 31/08/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 51/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignaciones de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales -";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre

la asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas, para las preparaciones culinarias industriales, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 51/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignaciones de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales -", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Incorpórase el texto de la citada Resolución como "Lista de Aditivos para preparaciones culinarias industriales", al Capítulo 30 - Alimentos varios -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3°.-** Derógase la Lista Positiva de Aditivos del citado Capítulo 30, del Reglamento mencionado, para todos los ítems referidos a alimentos comprendidos en la referida Resolución GMC N° 51/00.

**Artículo 4°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 51/00**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 21 - PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 152/96, 38/98 y 52/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 04/00 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 "Preparaciones Culinarias Industriales".

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por las diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

**Art. 1 -** Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2 -** Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes 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: Ministerio da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

**Art. 3 -** La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art. 4 -** Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 1/1/01.

XXXIX GMC - Brasilia, 29/IX/00

**ANEXO**

CATEGORÍA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCIÓN/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
<b>21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES</b>		
<b>21.1. LISTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS O NO)</b>		



Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, congeladas o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías

Además de los aditivos listados abajo, podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,025
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,50
	<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,02 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, Butilhidroquinona Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>Quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	<i>Quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina, Carmín de Índigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	<i>Quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>Quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,040
150a	Caramelo I - Simple	<i>Quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	<i>Quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	<i>Quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	<i>Quantum satis</i>
153	Carbón vegetal	<i>Quantum satis</i>
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	0,020
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	0,020
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,015 (como bixina)

160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>Quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,020
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha / Betaina	<i>Quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	<i>Quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>Quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR (excepto para productos congelados)</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
200	Ácido Sórbico	0,10
201	Sodio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
	<b>ESPELANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,30 (como P2O5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diacido	0,30 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametfosfato	0,30 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,30 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,30 (como P2O5)
473	Esteres de Ácidos Grasos con Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, Sacaroésteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
	<b>GELIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	0,30 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,01
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,01

CATEGORÍA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCIÓN/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
<b>21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES</b>		
<b>21.2. DESHIDRATADAS</b>		
<b>Preparaciones Culinarias Industriales Deshidratadas, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías</b>		
<i>Se admiten las mismas funciones que para Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, excepto Conservadores y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo la concentración establecida para la subcategoría Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes / Antiaglutinantes y Humectantes, según se indica a continuación.</i>		
	<b>ANTIUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)
	<b>HUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>

MAB 300300, AMM 280600

## Decreto 289/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 30/08/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 56/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR para envases y equipamientos de polietileno fluorado en contacto con alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre los materiales referidos como envases y equipamientos de polietileno fluorado en contacto con alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho

positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 56/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR para envases y equipamientos de polietileno fluorado en contacto con alimentos", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Incorporáse la citada Resolución como Anexo 4, al Capítulo 12 - Materiales en contacto con Alimentos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.  
**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 56/98

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DE POLIETILENO FLUORADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 56/92, 91/93, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 71/97 del SGT N°3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos son el resultado de un nuevo proceso tecnológico que mejora la vida útil de ciertos alimentos.

Que es conveniente disponer de una reglamentación común sobre dichos envases y equipamientos.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1: Los envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos, se fabricarán de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Técnico "Reglamento Técnico para Envases y Equipamientos de Polietileno Fluorado en Contacto con Alimentos", en sus versiones en español y portugués, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2: Lo establecido en el Art. 1 no se aplicará obligatoriamente a los envases para alimentos destinados a la exportación a terceros países.

Art. 3: Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

- 1. Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
  - 1.1 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
    - 1.1.1 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
    - 1.1.2 Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

2. Ministerio de Salud y Acción Social

2.1. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Brasil:

- 1. Ministério da Saúde

Paraguay:

- 1. Ministerio de Industria y Comercio
  - 1.1. Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)
- 2. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
  - 2.1. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

- 1. Ministerio de Salud Pública (MSP).

Art. 4 El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC - Rio de Janeiro, 16/IX/98

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DE POLIETILENO FLUORADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

**1. ALCANCE**

El presente documento se aplica a envases y equipamientos de polietileno fluorado, destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materiales siempre que la cara en contacto con el alimento sea de polietileno fluorado.

**2. DEFINICIÓN**

Se denominan envases y equipamientos de polietileno fluorado a aquellos fabricados a partir de objetos de polietileno o sus copolímeros autorizados, modificados en su superficie por tratamiento con gas flúor en combinación con gas nitrógeno como diluyente inerte. Tal modificación afecta solamente la superficie del polímero, dejando su interior sin cambios.

3.- Los envases y equipamientos de polietileno fluorado a que se refiere este reglamento deberán ser fabricados siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

4.- Para la fabricación de los objetos que se someterán luego al tratamiento con flúor, solamente podrán ser utilizados:

4.1. Los polímeros o copolímeros que se mencionan a continuación:

4.1.1. Polietileno, de densidad 0,85 a 1,00 g/cm<sup>3</sup>, cumpliendo las restricciones de uso de (I).

4.1.2. Copolímeros de etileno, obtenidos por copolimerización catalítica de etileno con los monómeros que figuran en el cuadro y cumpliendo las especificaciones correspondientes:

Copolímeros de etileno con	Densidad (g/cm <sup>3</sup> )	Contenido de unidades poliméricas derivadas de etileno	Restricciones de uso
1-octeno	0,85 - 1,00	Mínimo 90%	(I)
1-octeno	0,9 - 1,00	Entre 85 y 90%	(II)
1-hexeno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-penteno	Mínimo 0,92	Mínimo 90%	(III)
Isobuteno (4-metil-1-penteno)	0,85 - 1,00	Mínimo 89%	(I)
Propileno y/o 1-buteno y/o isobuteno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-hexeno y propileno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)

Copolímeros de etileno con	Densidad (g/cm <sup>3</sup> )	Contenido de unidades poliméricas derivadas de etileno	Restricciones de uso
1-hexeno y 1-buteno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-octeno y 1-hexeno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)
1-octeno y 1-buteno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)
1-octeno y propileno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)
1-octeno e isobuteno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)

(I) no para cocción.

(II) para alimentos grasos no a temperaturas superiores a 65° c.

(III) no a temperaturas superiores a 65° c.

4.2. Las sustancias o grupos de sustancias incluidos en las listas positivas de aditivos de la Res./GMC N° 95/94, cumpliendo las restricciones fijadas en cada caso.

- 5 Los envases y equipamientos de polietileno fluorado en contacto

con alimentos deberán cumplir las reglamentaciones fijadas en las Resoluciones GMC Nros. 30/92, 36/92, 56/92, 28/93, 87/93 y 95/94 y, además, no deberán ceder a los alimentos más de 5 mg/kg de ión fluoruro, por lo que se establece, en este caso, un LME = 5mg/kg de ión fluoruro.

La migración específica de ión fluoruro será evaluada por la metodología analítica de la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

- 6 El proceso de fabricación y los envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizados/aprobados previamente por la Autoridad Sanitaria Competente.
- 7 Los usuarios de envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos autorizados/aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- 8 Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicados a la Autoridad Competente para su autorización/aprobación.
- 9 La presente reglamentación podrá ser modificada:
  - \* Para la inclusión de nuevos materiales, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de su utilización.
  - \* Para la exclusión de materiales, en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.
  - \* Para la modificación de las restricciones (límites de migración específica, límites de composición, restricciones de uso), en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos lo justifiquen.

Las propuestas de modificación se procesarán a través de la presentación de antecedentes justificados en forma análoga a la indicada en la Resolución GMC N° 87/93.

## Decreto 290/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 01/09/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 28/999 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista positiva para envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre los materiales referidos como envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimento, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisaniarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 28/999 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista positiva para envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Incorporáse la citada Resolución como Anexo 5, al Capítulo 12 - Materiales en contacto con Alimentos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.  
**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 28/99

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMÉRICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

**VISTO:** El del Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 28/93, 91/93, 152/96, 54/97 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 21/98 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

**CONSIDERANDO:**

Que habiéndose fijado en el artículo 3.2. de la Resolución N° 54/97 que "Para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos pueden ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias descriptas en la Lista Positiva para Elastómeros", cumpliendo con las restricciones establecidas en la misma.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de un reglamento técnico común sobre la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos".

EL GRUPO MERCADO COMÚN  
 RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Elastoméricos en Contacto con Alimentos", en sus versiones en español y portugués, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura  
 Ministerio de Salud y Acción Social  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

Brasil: Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio  
 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 10 de setiembre de 1999.

XXXIV GMC - Asunción, 10/VI/99

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ELASTOMÉRICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1.- La presente lista positiva contiene todas las sustancias que pueden ser utilizadas para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos.

2.- Para la fabricación de envases y equipamientos a base de elastómeros pueden ser utilizadas las sustancias incluidas en la "Lista positiva para envases y equipamientos elastoméricos en contacto con alimentos". En todos los casos deben ser cumplidos tanto los límites de composición como los de migración específica correspondientes, así como las restricciones de uso indicadas.

3.- La verificación de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con la metodología descrita en la reglamentación correspondiente.

4.- La presente Lista Positiva consta de cuatro partes:

PARTE I:

(a): Lista Positiva de polímeros elastoméricos

Nota: en la lista positiva de polímeros elastoméricos están autorizados además de los ácidos mencionados en ella sus sales de amonio, potasio y sodio.

(b): Restricciones:

PARTE II:

(a): Lista Positiva de Agentes de Reticulación para Elastómeros

(b): Restricciones

PARTE III:

(a): Lista Positiva de Aditivos para Elastómeros.

Nota: en la lista positiva de aditivos para elastómeros están autorizados además de los ácidos mencionados en ella sus sales (incluyendo sales dobles y sales ácidas) de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc.

Nota: Además de los aditivos listados en esta parte se podrán utilizar los autorizados en la Resolución GMC N° 95/94 y sus actualizaciones, no mencionados en la presente Lista Positiva, mientras se cumplan las restricciones fijadas en dicha reglamentación.

(b): Restricciones.

PARTE IV:

Lista Positiva de Sustancias para ser utilizadas en la elaboración de adhesivos en contacto directo con los alimentos.

Para la fabricación de adhesivos en contacto directo con los alimentos, sensibles a la presión, se podrá utilizar únicamente las sustancias listadas en esta Parte de la Lista.

5. Los números entre paréntesis indican restricciones, de la siguiente forma:

Números romanos para restricciones de uso y especificaciones.

Números arábigos para límites de migración específica y de composición.

Cuando aparecen dos o más números (arábigos y/o romanos), además de la verificación del cumplimiento de cada límite, se deberán respetar todas las restricciones indicadas.

6. A los efectos de esta lista positiva se considera:

LC = Límite de composición

LME = Límite de migración específica

7. No deberán migrar de los envases y equipamientos elastoméricos, en cantidades superiores a las establecidas en este ítem, las sustancias listadas a continuación. Los ensayos de migración se realizarán utilizando simulantes de alimentos y de acuerdo a lo establecido en la Resolución GMC N° 54/97.

7.1. N-Nitrosaminas: 1,0 mg/dm<sup>2</sup>

7.2. Aminas aromáticas primarias, calculadas como clorhidrato de anilina: 50 mg/kg de simulante del alimento.

7.3. N-alquil-arilaminas, calculadas como N-etilfenilamina: 1 mg/kg de simulante del alimento.

7.4. Aminas secundarias alifáticas o cicloalifáticas: 5 mg/dm<sup>2</sup>.

Estos requerimientos no rigen para los adhesivos en contacto directo con alimentos.

PARTE I (a)

LISTA POSITIVA DE POLÍMEROS ELASTOMÉRICOS

- Caucho natural
- Caucho natural clorado
- Copolímeros butadieno-acrilonitrilo-dimetacrilato de etilenglicol (3) (4)
- (I) (II)
- Copolímeros butadieno-acrilonitrilo, hidrogenados (3) (4) (II)
- Copolímeros clorotrifluoretileno - fluoruro de vinilideno (15) (18) (II)
- Copolímeros epíclorhidrina y óxido de etileno (20) (21)
- Copolímeros etileno-propileno que no contengan más del 5% en peso de las unidades poliméricas derivadas de 5-metilen-2-norborneno y/o 5-etiliden-2-norborneno (II)
- Copolímeros obtenidos de dos o más de los siguientes monómeros:
  - \* acetato de vinilo (2)
  - \* ácido acrílico
  - \* ácido crotonico
  - \* ácido fumárico
  - \* ácido itacónico
  - \* ácido maleico
  - \* ácido metacrílico
  - \* acrilamida (8)
  - \* acrilato de n-butilo
  - \* acrilato de etilo
  - \* acrilato de isobutilo
  - \* acrilato de metilo
  - \* acrilato de sec-butilo
  - \* acrilato de ter-butilo
  - \* acrilonitrilo (3)
  - \* butadieno (4)
  - \* 1-buteno
  - \* 2-buteno
  - \* cloruro de vinilideno (5)
  - \* cloruro de vinilo (17)
  - \* dicitopentadieno
  - \* divinilbenceno (\*)
  - \* estireno
  - \* etileno
  - \* 5-etiliden-2-norborneno (= 5-etiliden [2,2,1] hept-2-eno)
  - \* fluoruro de vinilideno (18)
  - \* 1,4-hexadieno
  - \* hexafluoropropileno (6)
  - \* isobutileno
  - \* 2-metil-1,3-butadieno (= isopreno)
  - \* metacrilamida (\*)
  - \* metacrilato de n-butilo
  - \* metacrilato de etilo
  - \* metacrilato de isobutilo
  - \* metacrilato de metilo
  - \* metacrilato de sec-butilo
  - \* metacrilato de ter-butilo
  - \* N-metilol-acrilamida (11)
  - \* 1-penteno
  - \* 2-penteno
  - \* propileno



- \* tetrafluoretileno (7)
- Elastómeros de siliconas (cauchos de siliconas)
  - a) Organopolisiloxanos lineales o ramificados con grupos metilo solamente o grupos N-alquilo (C2-C32), fenilo y/o grupos hidroxilo sobre el átomo de silicio y sus productos de condensación con polietileno y/o polipropilenglicol. (V) (VI)
  - b) Organopolisiloxanos lineales o ramificados como en a) con adición de 5% de hidrógeno y/o grupos alcoxi (C2-C4) y/o carboalcoxialquilo y/o hidroxialquilo-(C1-C3) como máx. sobre el átomo de silicio. (V)
  - c) Organopolisiloxanos con grupos vinilo en el átomo de silicio. (V)
- Poliacrilato de etilo
- Polibutadieno (4)
- Policloropreno (1)
- Poliésteres derivados de la transesterificación de uno o más de los ésteres con uno o más de los alcoholes abajo mencionados:
  - ésteres
  - ftalato de dimetilo
  - isofталato de dimetilo
  - tereftalato de dimetilo
  - alcoholes
  - 1,4-butanodiol
  - a-hidro-W-hidroxipoli(oxitetrametileno) (= polioxitetrametilenglicol)
- Poliésteres derivados de la reacción de tereftalato de dimetilo, 1,4-butanodiol y a-hidro-W-hidroxipoli(oxitetrametileno) (= polioxitetrametilenglicol), con adición de trimelitato de trimetilo (II) (IV)
- Poliepiclorhidrina (20)
- Poliétileno clorosulfonado (III)
- Poliisobutileno
- Poliisopreno
- Poliuretanos derivados de los compuestos abajo mencionados:
  - \* ácido adípico
  - \* ácido azelaico
  - \* ácido fumárico
  - \* ácido isoftálico
  - \* ácido itacónico
  - \* ácido maleico (14)
  - \* ácido mirístico
  - \* ácido o-ftálico
  - \* ácido sebáico
  - \* ácido tereftálico (16)
  - \* anhídrido adípico
  - \* anhídrido azelaico
  - \* anhídrido maleico (14)
  - \* anhídrido sebáico
  - \* azelato de dimetilo
  - \* 1,3-butanodiol
  - \* 1,4-butanodiol
  - \* caprolactona
  - \* 1,4-ciclohexanodimetanol (= 1,4-bis(hidroximetil)ciclohexano)
  - \* dietilenglicol (9)
  - \* 4,4'-diisocianato de dicitlohexilmetano (19)
  - \* 2,4'-diisocianato de difenilmetano (19)
  - \* 4,4'-diisocianato de difenilmetano (19)
  - \* 4,4'-diisocianato de dimetilfenilo (19)
  - \* diisocianato de hexametileno (19)
  - \* 4,4'-diisocianato del éter difenílico (19)
  - \* 1,5-diisocianato de naftaleno (19)
  - \* 2,4-diisocianato de toluileno (19)
  - \* 2,6-diisocianato de toluileno (19)
  - \* 2,4-diisocianato de toluileno, dimerizado (19)
  - \* 2,2-dimetil-1,3-propanodiol (neopentilglicol)
  - \* etilenglicol (9)
  - \* glicerina
  - \* hexametildiamina (13)
  - \* 1,6-hexanodiol
  - \* isocianato de ciclohexilo (19)
  - \* isocianato de octadecilo (19)
  - \* isoftalato de dimetilo
  - \* óxido de etileno (21)
  - \* óxido de propileno (22)
  - \* pentaeritritol
  - \* polietilenglicol
  - \* poli(etileno-propileno)glicol
  - \* polioxitetrametilenglicol
  - \* polipropilenglicol
  - \* 1,2-propanodiol
  - \* 1,3-propanodiol
  - \* sorbitol
  - \* tereftalato de dimetilo

- \* trietilenglicol
- \* trimetilolpropano (10)
- \* tripropilenglicol

**PARTE I (b)  
RESTRICCIONES**

- (1) Cloropreno: LME = 0,05 mg/kg
- (2) Acetato de vinilo: LME= 12 mg/kg
- (3) Acrilonitrilo: LME = 0,02 mg/kg
- (4) Butadieno: LME = 0,02 mg/kg
- (5) Cloruro de vinilideno: LME = 0,05 mg/kg
- (6) Hexafluorpropileno: LME = 0,01 mg/kg
- (7) Tetrafluoretileno: LME = 0,05 mg/kg
- (8) Acrilamida: LME = 0,01 mg/kg
- (9) Mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg
- (10) trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg
- (11) N-Metilolacrilamida: LME = 0,01 mg/kg
- (12) Etilendiamina: LME = 12 mg/kg
- (13) Hexametildiamina: LME = 2,4 mg/kg
- (14) Anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresado como ácido maleico)
- (15) Clorotrifluoretileno: LME = 0,01 mg/kg
- (16) Ácido tereftálico: LME = 7,5 mg/kg
- (17) Cloruro de vinilo: LC = 1 mg/kg
- (18) Fluoruro de vinilideno: LC = 5 mg/kg
- (19) Isocianatos: LC = 1 mg/kg (expresado como isocianato)
- (20) Epiclorhidrina: LC = 1 mg/kg
- (21) Óxido de etileno: LC = 1 mg/kg
- (22) Óxido de propileno: LC = 1 mg/kg

- (I) Con no más de 5% en peso de unidades poliméricas derivadas de dimetacrilato de etilenglicol.
- (II) Sólo para la elaboración de artículos destinados a uso repetido.
- (III) deberá cumplir las especificaciones de FDA 177.2210.
- (IV) sólo para productos alimenticios no alcohólicos y condiciones de uso que no sobrepasen los 62 °C.
- (V) En el producto terminado se podrá detectar (resto de catalizador) como máximo: Platino: 50 mg/kg.
- (VI) No pueden contener polisiloxanos cíclicos, que lleven junto con un grupo fenilo un átomo de hidrógeno próximo o sobre el mismo átomo de silicio un grupo metilo.

(\* Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites.

**PARTE II(a)  
LISTA POSITIVA DE AGENTES DE RETICULACIÓN PARA ELASTÓ-  
MERMOS**

- Ácido benzoico
- Ácido salicílico
- Ácidos grasos de tall oil
- Ácidos grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales
- Ácido(s) y sus sales de zinc:
  - esteárico
  - láurico
  - mirístico
  - palmítico
- Anhídrido ftálico
- Azufre, molido
- 2- Benzotiacil- N,N-dietilditiocarbamil sulfuro (I)
- 1,3- Bis (2-benzotiazolilmercaptometil)urea (I)
- 2,5-bis-(terbutilperoxi)-2,5-dimetilhexano. (VI) (VII) (2)
- N-ter-Butil-2-benzotiazol sulfenamida (I)
- Carbamato de etilendiamina (I)
- Carbamato de hexametildiamina (III)
- Carbamato de 4,4' Bis(aminociclohexil)metano (IV) (\*)
- Carbonato de calcio
- Carbonato de magnesio
- Carbonato de zinc
- Cianoguanidina (= dicianidamida)
- N-Ciclohexil-2-benzotiazol-sulfenamida (I)
- Ciclohexiletilamina
- Dibencilditiocarbamato de zinc (I)
- Dibutilamina
- Dibutilditiocarbamato de cinc, cobre y de sodio (I) (3)
- Dietilamina
- Dietilditiocarbamato de sodio, cobre y zinc (I) (3)

Difenilguanidina (I)  
 1,3 Difenil-2-tiourea (I)  
 Dimetilditiocarbamato de sodio, cobre y cinc (I) (3)  
 2,6 Dimetilmorfolina tiobenzotiazol (I)  
 Dipentametilditiocarbamato de zinc (I) (3)  
 Disulfuro de caprolactama (VIII) (IX)  
 Disulfuro de tetraetiltiuram (VIII) (3)  
 Disulfuro de tetrametiltiuram (VIII) (3)  
 Disulfuro de dimetildifeniltiuram (VIII) (3)  
 2,2' Di tio Bis(benzotiazol) (= Disulfuro de benzotiazol) (I)  
 N,N'-Di-o-tolilguanidina (I)  
 Ésteres del ácido alquil (C1-C8) silícico y ácido ortosilícico con alcoholes alifáticos monovalentes (C2-C4) con el monometiléter del etanodiol (metilgli-col) y sus productos de condensación (VII) (VIII)  
 Etilfenilditiocarbamato de Sodio, Cobre y Cinc (I) (3)  
 Etilxantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Formaldehído (I)  
 Ftalato de difenilguanidina (I)  
 Hexasulfuro de pentametilentiuram (I) (3)  
 Hexametilentetramina (I)  
 Isopropilxantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Mercaptobenzoimidazol y su sal de zinc (I)  
 2- Mercaptobenzotiazol y su sal de zinc (I)  
 Metil-tris-butilaminosilano (VI) (VII)  
 Metil-tris-ciclohexilaminosilano (VI) (VII)  
 Metil-tris-acetoxisilano (VI) (VII)  
 Metil-tris-butanonoxisilano (VI) (VII)  
 Metilxantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Monosulfuro de tetrametiltiuram (I) (3)  
 Oleato de dibutilamonio (II)  
 Oleato estannoso (I) (V)  
 N-Oxidietilen- benzotiazol- 2- sulfenamida (I)  
 Óxido de aluminio  
 Óxido de calcio  
 Óxido de magnesio,  
 Óxido de zinc  
 Pentametilentiuram-amonio-N-pentametilentiocarbamato (3)  
 Pentametilditiocarbamato de cobre, potasio, sodio y zinc (I) (3)  
 Pentametilentiuram xantogenato de sodio y de zinc (I) (3)  
 Peróxido de 2,4 diclorobenzoilo (I) (VI) (2)  
 Peróxido de Benzoilo (I) (VI) (2)  
 Peróxido de ter-butyl cumilo. (VI) (2)  
 Peróxido de di-ter-butilo (I) (2)  
 Peróxido de dicumilo (I) (VI) (2)  
 Peróxido de (1,1,4,4 tetrametiltetrametilen) bis ter-butilo (I) (2)  
 Tetrasulfuro de dipentametiltiuram (VIII) (3)  
 Tetrasulfuro de pentametiltiuram (VIII) (3)  
 o-Tolilbilguanida (I)  
 Trietanolamina (II) (\*)  
 Trifenilguanidina (I)

**PARTE II(b)  
 RESTRICCIONES**

(I) Acelerantes: en total no deben exceder 1,5% en peso del producto de elastómero.  
 (II) En total no deben exceder 5% en peso.  
 (III) Solamente para uso como agente reticulante en la vulcanización de copolímero de fluoruro de vinilideno- hexafluoropropileno- tetrafluoroetileno y limitado su uso a niveles que no excedan 1,5% en peso de los copolímeros antes citados.  
 (IV) solamente para uso como agente reticulante en la vulcanización de copolímero de fluoruro de vinilideno-hexafluoropropileno y copolímero de fluoruro de vinilideno- hexafluoropropileno- tetrafluoroetileno y limitado su uso a niveles que no excedan 2,4% en peso de los copolímeros antes citados.  
 (V) para usar sólo como acelerante para elastómeros de silicona.  
 (VI) Pueden ser utilizados en elastómeros de siliconas como máximo 0,2% en conjunto.  
 (VII) Para elastómeros de siliconas solamente.  
 (VIII) En total máx. 3% en su conjunto.  
 (IX) Máximo 1,0%.  
 (1) formaldehído LME = 15 mg/kg.  
 (2) Peróxidos LME = 0,5 mg/dm<sup>2</sup> o 3 mg/kg (expresado como oxígeno activo)  
 (3) Ditiocarbamatos, tiuramos y xantogenatos: LME = 0,2 mg/dm<sup>2</sup> (expresado como disulfuro de carbono)  
 (\*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites,

**PARTE III (a)  
 LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA ELASTÓMEROS**

Aceite de colza o de soja vulcanizado con donantes de azufre para caucho  
 Aceite de ricino (castor)  
 Aceite de ricino deshidratado  
 Aceite de soja epoxidado (I)  
 Aceite mineral convencional (II)  
 Aceite mineral hidrogenado (II)  
 Aceites alimenticios de origen animal o vegetal  
 Aceites de siliconas (VIII)  
 Ácido algínico.  
 Ácido araquídico.  
 Ácido araquidónico.  
 Ácido behénico.  
 Ácido benzoico.  
 Ácido caprílico.  
 Ácido n-decanoico.  
 Ácido erúxico.  
 Ácido esteárico.  
 Ácido gadoleico.  
 Ácido 12-hidroxiesteárico.  
 Ácido láurico.  
 Ácido lignocérico.  
 Ácido linoleico.  
 Ácido linolénico.  
 Ácido mirístico.  
 Ácido oleico.  
 Ácido palmítico.  
 Ácido palmitoleico.  
 Ácido pirofosfórico.  
 Ácidos alquil (C8-C22) sulfúricos lineales primarios con número par de átomos de carbono.  
 Ácidos grasos de "tall oil"  
 Ácidos grasos obtenidos a partir de aceites o grasas alimenticios animales o vegetales.  
 Ácidos montánicos y/o sus ésteres con etilenglicol y/o 1,3-butanodiol y/o glicerol  
 Ácidos resínicos.  
 Acrilato de 2,4-Di-ter-pentil-6-[1-(3,5-di-ter-pentil-2-hidroxi-fenil)etil]fenilo (\*)  
 Adipato de di-2-etilhexilo (\*)  
 Alcoholes monovalentes alifáticos saturados, lineales, primarios (C4-C24)  
 Alcohol polivinílico  
 Alcohol polivinílico parcialmente acetilado (XXVI)  
 Algodón (copos, fibra, tela)  
 Alquilarilsulfonatos de amonio, sodio y potasio  
 n-Alquil(C12-C20)sulfonatos de amonio, potasio y sodio (VIII)  
 Alquiléteres del polietilenglicol.  
 Alquilariléteres del polietilenglicol.  
 Amoníaco  
 Azodicarbonamida (III)  
 Behenamida  
 Benzolsulfhidrazida (III)  
 Bentonita  
 1,2-Benzoisotiazolinona (XVI)  
 2,5-Bis(5-ter-butyl-2-benzoxazolil)tiofeno (\*)  
 Bis-3-(3-ter-butyl-4-hidroxi-fenil)propionato de trietilenglicol (\*)  
 Bis-3-(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil) propionato de hexilo (VIII)  
 N,N'-Bis-(3-(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil)propionil)hidrazida (VIII)  
 Bis-2-etil-hexil-tioglicolato de di-n-octil-estaño (VIII)  
 2,6-Bis-(2-Hidroxi-3-nonil-5-metil-bencil) p-cresol (XXVIII) (XXX)  
 2,4-Bis(octil-mercaptop)-6-(4'-hidroxi-3',5'-diterbutilanilina)-1,3,5-triazina  
 2,4-Bis(octil-tiometil)-6-metil-fenol (\*)  
 Butilhidroxianisol (= 2- y 3-terbutyl-4-hidroxianisol = BHA)  
 Butilhidroxitolueno (=2,6-diterbutyl-p-cresol = BHT)  
 4,4'-Butiliden-bis (6-terbutyl-m-cresol) (V) (\*)  
 4-Ter-butyl-o-tiocresol (XII)  
 4-Ter-butiltiofenato de zinc (XII)  
 Caolín  
 Carbonatos de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc y sus sales dobles y sales ácidas.  
 Carboximetilcelulosa  
 Carboximetilcelulosa sódica.  
 Caseína  
 Cera carnauba  
 Cera cerasina  
 Cera de parafina sintética (VIII)  
 Cera de petróleo (VIII)

- Cera de petróleo sintética (VIII)  
 Cera de polietileno oxidado (VIII)  
 Cera de polietileno (VIII)  
 Cera japonesa  
 Cera montana  
 Cera ozocerita  
 N-Ciclohexil-N'-fenil-p-fenilendiamina (XXI)  
 Colofonia y colofonia hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descaboxilada  
 Condensado formaldehído-toluensulfonamida (XXIV)  
 Condensado formaldehído-naftalensulfonato de sodio (XIV) (XX)  
 Copolímero anhídrido maleico-estireno  
 Copolímero anhídrido maleico-estireno, ésteres parciales de metilo y sec- o iso-butilo (XXIII)  
 Copolímeros estireno-acrilonitrilo (VI)  
 Cresoles estirenados y butilados (VII)  
 Dibenzamida difenil disulfuro (XIX)  
 Dietilenglicol (VIII)  
 Difetilamina estirenada (V) (XXX)  
 N,N'-Di-b-naftil-p-fenilendiamina (XXI)  
 Dioctilsulfosuccinato de sodio  
 Dióxido de titanio  
 3,5-diterbutil-hidroxibencilfosfonato de monoetilo, sal de calcio (= Ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencilfosfónico, éster monoetilico, sal de calcio) (\*)  
 3-(3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenil)propionato de octadecilo (VIII)  
 1,4-Ditridecil sulfosuccinato de sodio (\*)  
 Dodecibencenosulfonato de amonio, potasio y sodio  
 Erucamida (= amida del ácido erúico)  
 Estearamida (= amida del ácido esteárico)  
 Estearato de butilo  
 Éster del ácido 3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenil-propiónico con 1,3,5-tris(2-hidroxi-etil)-s-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona (VIII)  
 Ésteres de ácidos grasos naturales con polietilenglicol  
 Ésteres de colofonia con:  
 4,4'-sec-butilidendifenol-epiclorhidrina (epoxi) (XX)  
 dietilenglicol (XX)  
 etilenglicol (XX)  
 glicerol  
 4,4'-isopropilidendifenol-epiclorhidrina (epoxi) (XX)  
 metanol (XX)  
 pentaeritritol  
 y sus modificaciones con:  
 anhídrido maleico  
 resinas fenólicas derivadas de los fenoles enumerados a continuación y formaldehído: (XX)  
 p-ter-amilfenol  
 p-ter-butilfenol  
 o-ter-butilfenol  
 o-, m- y p-cresol  
 p-ciclohexilfenol  
 p-nonilfenol  
 p-octilfenol  
 3-pentadecilfenol (mezcla) (XXV)  
 p-fenilcresol  
 p-fenilfenol  
 xilenol  
 Éster de colofonia hidrogenada con:  
 glicerol  
 metanol  
 pentaeritritol  
 N,N'-Etileno-bis-estearamida (= bis estearato de etilendiamina)  
 N,N'-Etileno-bis-oleamida (= bis oleato de etilendiamina)  
 N,N'-Etileno-bis-palmitamida (= bis palmitato de etilendiamina)  
 Etileno-N-palmitamida-N'-estearamida  
 Etiltoluensulfonamida (XXIV)  
 o-Fenilfenol y su sal de sodio (VIII)  
 p-Fenilfenol (\*)  
 N-Fenil-N'-(1,3-dimetilbutil)-p-fenilendiamina (XXI)  
 Fenoles y/o cresoles condensados con estireno y/o a-metilestireno y/o olefinas C3-C12 (V) (\*)  
 Fosfito de tris(2,4-di-terbutil-fenilo)  
 Ftalato de dibutilo (VIII)  
 Ftalato de didecilo (VIII)  
 Ftalato de diisodécilo (VIII)  
 Ftalato de diisooctilo (VIII)  
 Ftalato de dioctilo (= ftalato de di-2-etilhexilo) (VIII)  
 Goma arábiga  
 Goma guar  
 Goma karaya  
 Goma tragacanto  
 Goma xántica  
 Grafito  
 1,6-Hexametileno-bis-(3-(3,5-di-terbutil-4-hidroxi-fenil)propionamida) (\*)  
 Hidróxidos de aluminio, amonio, calcio, potasio, magnesio y zinc.  
 2-(2'-Hidroxi-5'-metilfenil)benzotriazol (VIII)  
 2-(2'-Hidroxi-3'-terbutil-5'-metilfenil)-5-cloro-benzotriazol (VIII)  
 2-(2'-Hidroxi-5'-ter-octilfenil)benzotriazol (\*)  
 Lanolina  
 Lecitina  
 Lignosulfonato de sodio y calcio.  
 Lignosulfonato de bario (X) (XX)  
 Linoleamida (amida del ácido linoleico)  
 Metilcelulosa  
 2,2'-metilen bis(6-(1-metil-ciclohexil)-p-cresol (= 2,2'-metilen bis (4-metil-6-(1-metil-ciclohexil)fenol)) (XXX)  
 2,2'-metilen bis(4-metil-6-ciclohexilfenol) (XXX)  
 2,2'-metilen bis (4-metil-6-nonilfenol) (V) (XXX)  
 2,2'-metilen bis (4-metil-6-octilfenol) (XXX)  
 2,2'-metilen bis (4-metil-6-terbutilfenol) (XXX)  
 2,2'-metilen bis (4-etil-6-terbutilfenol) (XXX)  
 Mica  
 Monoacrilato de 2,2'-metilen bis (4-metil-6-terbutilfenol) (=2-terbutil-6-(3-terbutil-2-hidroxi-5-metilbencil)4-metilfenilacrilato) (V) (XXX)  
 Monoestearato de polietilenglicol sorbitano  
 Monolaurato de polietilenglicol sorbitano  
 Monooleato de polietilenglicol sorbitano  
 Monopalmitato de polietilenglicol sorbitano  
 Mono y dioctildifenilamina (V) (\*)  
 Negro de humo (IX)  
 Nitrato de amonio y de calcio  
 Nitrato de sodio (XV)  
 2-n-Octilio-4,6-bis-((4'-hidroxi-3',5'-di-terbutil)fenoxi)-1,3,5-triazina (\*)  
 Oleamida  
 2,2'-Oxamidobis-(etil-3-(3,5-di-ter-butil- 4-hidroxi)fenil)propionato)  
 4,4'-Oxibis(bencen sulfonil hidracida) (XII) (XX)  
 Óxido de calcio  
 Óxido de hierro  
 Óxido de magnesio  
 Óxido de zinc  
 Palmitamida (amida del ácido palmítico)  
 Pentaclorotiofenato de zinc (XXVII)  
 Poliacrilato de amonio, sodio o potasio  
 Poliésteres descritos en la Lista Positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos  
 Polimetacrilato de amonio, sodio o potasio  
 Poliamidas (copos, fibra, tela) (VI)  
 Polibuteno  
 Polidimetilsiloxano  
 Poliestireno  
 Polietilenglicol  
 Polietileno  
 Poli(etilen-propilen)glicol  
 Polioxilquil (C2-C4)dimetilpolisiloxano  
 Polipropilenglicol  
 N,N'-Propanedil-bis-(3,5-diterbutil-4-hidroxi-fenilpropionamida) (XIV)  
 Productos de reacción de p-Cresol con isobutileno y dicitlopentadieno (XXII)  
 Propilenglicol  
 Resina de hidrocarburos de petróleo, producida por la polimerización catalítica y la subsiguiente hidrogenación de estireno, viniltolueno e indeno de destilados de residuos de craqueo de petróleo. (XV)  
 Resina de hidrocarburos de petróleo, hidrogenada (tipo ciclopentadieno)  
 Resina maleica, modificada con colofonia y ácido abiótico  
 Resinas de copolímeros de a-metilestireno-viniltolueno (\*)  
 Resinas de copolímeros de a-metilestireno-viniltolueno, hidrogenadas (\*)  
 Resinas de cumarona-indeno (\*)  
 Resina de policloruro de vinilo (VI)  
 Resinas fenólicas derivadas de los fenoles enumerados a continuación y formaldehído:  
 fenol  
 cresoles  
 resorcina  
 xilenol  
 Resinas melamina-resorcina-formaldehído  
 Resinas terpénicas de: (XV)  
 dipenteno  
 a-pineno  
 b-pineno  
 Resinas xileno-formaldehído (\*)

Sebacato de dibutilo (\*)  
 Sebacato de dioctilo (= sebacato de di-2-etilhexilo) (\*)  
 Silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio y magnesio  
 Silicatos naturales  
 Sílice y sílice hidratada  
 Sorbato de potasio  
 Sulfato de bario (X)  
 Sulfatos de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc y sus sales dobles y sales ácidas.  
 Sulfito de sodio  
 Tetraestearato de polietilenglicol sorbitano  
 Tetrakis-(3-(3,5-diterbutil-4-hidroxifenil)propionato) de pentaeritritol (= tetrakis[metilen(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinnamato)]-metano)  
 4,4'-Tiobis (6-ter-butil-m-cresol) (= 4,4'-tio-bis(3-metil-6-ter-butil-fenol-1)) (XXIX)  
 Tiodietanol bis (3(3,5-diterbutil-4-hidroxifenil)propionato) (\*)  
 Tiodipropionato de dicetilo (XIII)  
 Tiodipropionato de diestearilo (XIII)  
 Tiodipropionato de dilaurilo (XIII)  
 Tiodipropionato de dipalmitilo (XIII)  
 Tioxilenoles (XI)  
 Triestearato de polietilenglicol sorbitano  
 Trietanolamina (\*)  
 1,3,5-Trimetil-2,4,6-tris-(3',5'-diterbutil-4'-hidroxibencil)benzeno  
 Trioleato de polietilenglicol sorbitano  
 Trióxido de antimonio (\*)  
 1,3,5-Tris(3,5-di-terbutil-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona (\*)  
 1,1,3-Tris(2-metil-4-hidroxi-5-terbutil-fenil)butano (\*)  
 Urea

**PARTE III (b)  
 Restricciones**

- (I) Con número de yodo inferior a 8 y contenido de oxígeno oxiránico de 6 a 7%.
- (II) Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3620
- (III) Sólo como agente esponjante. Máximo 3,0%.
- (IV) Deberán cumplir las exigencias de las reglamentaciones MERCOSUR para ceras y parafinas en contacto con alimentos.
- (V) Sólo para la fabricación de objetos de uso repetido y no en contacto con alimentos que contengan grasas o aceites.
- (VI) Deberán cumplir las reglamentaciones MERCOSUR para materiales plásticos en contacto con alimentos.
- (VII) Deberán cumplir las exigencias de FDA 178.2010 (b).
- (VIII) Para alimentos con un contenido de grasas superior al 5% sólo se permite su uso en cantidades inferiores al 5% en peso del material elastomérico.
- (IX) Deberá cumplir las exigencias de la Resolución MERCOSUR N° 28/93.
- (X) Bario soluble en ácido clorhídrico 0,1 N: como máximo 0,01%.
- (XI) Sólo como agente peptizante para objetos de uso repetido.
- (XII) Como máximo 0,5% en peso del material elastomérico.
- (XIII) Para la elaboración de objetos de uso repetido y como máximo 0,6% en peso
- (XIV) Máximo 0,6% y para la fabricación de objetos de uso repetido.
- (XV) Sólo para guarniciones anulares aplicadas en dispersiones acuosas para contenedores de capacidad mayor que 20 litros.
- (XVI) Máximo 0,2% en peso.
- (XVII) Sólo para guarniciones y compuestos de cierre: máximo 0,05%.
- (XVIII) Sólo para guarniciones y compuestos de cierre: 0,5%
- (XIX) Sólo para cauchos naturales o sintéticos vulcanizados para guarniciones y compuestos de cierre.
- (XX) Sólo para guarniciones y compuestos de cierre.
- (XXI) Sólo para artículos de uso repetido, con un tiempo de contacto menor a 10 minutos con el alimento y como máximo 1,5%.
- (XXII) Máximo 1,4% y no para contacto con alimentos que contengan grasas o aceites.
- (XXIII) Sólo para cementos de costura lateral de envases metálicos y como máx. 3% en peso.
- (XXIV) Sólo para cementos de costura lateral de envases metálicos.
- (XXV) Mezcla obtenida del líquido de cáscara de anacardo.
- (XXVI) Con menos de 20% de grupos acetilo.
- (XXVII) Máximo 0,3%.
- (XXVIII) Máximo 0,1% en peso.
- (XXIX) Sólo para cauchos etileno-propileno y como máximo 0,25%
- (XXX) Máximo 1,0% en conjunto.

(\*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites y/o restricciones.

**PARTE IV  
 ADHESIVOS DESTINADOS AL CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS**

1. Los adhesivos sensibles a la presión elaborados a partir de las sustancias mencionadas en este ítem pueden ser usados en la superficie de contacto de rótulos o autoadhesivos con aves de corral, alimentos secos y frutas o vegetales procesados, congelados, secos o parcialmente deshidratados.

Se deberá cumplir con las restricciones indicadas con números romanos e indicadas en el ítem 3.- de esta Parte.

1.1. Sustancias de uso permitido en alimentos, siempre que cumplan con las exigencias correspondientes.

1.2. Colorantes permitidos por las reglamentaciones MERCOSUR para uso en o sobre los alimentos.

1.3. Las siguientes sustancias

- Ácido esteárico (III)
- 4-[[4,6-Bis(octiltio)-s-triazina-2-il]amino]-2,6-di-ter-butilfenol (XI)
- Butilhidroxianisol (= 2- y 3-terbutil-4-hidroxianisol = BHA)
- Butilhidroxitolueno (=2,6-diterbutil-p-cresol = BHT)
- Caucho butadieno-estireno (V)
- Cera de salvado de arroz
- Ceras de petróleo sintéticas (VII)
- Ceras de petróleo. (VII)
- Copolímero isobutileno-isopreno (caucho butilo) (V)
- Estearato de sodio y potasio (III)
- Éster de colofonia de madera o goma de colofonia con pentaeritritol (III)
- Éster de colofonia de madera o goma de colofonia parcialmente hidrogenada con pentaeritritol (III)
- Éster glicérico de colofonia de madera (III)
- Éster glicérico de colofonia de madera o goma de colofonia parcialmente hidrogenada (III)
- Éster glicérico de colofonia parcialmente dimerizada (III)
- Éster glicérico de colofonia polimerizada (III)
- Éster glicérico de goma de colofonia (III)
- Éster glicérico de "tall oil" (III)
- Éster metílico de colofonia parcialmente hidrogenada (III)
- Ésteres del ácido gálico (III)
- Parafina sintética (VII)
- Poliacetato de vinilo (X)
- Polietileno (VIII)
- Polietileno oxidado (I)
- Poliisobutileno (IX)
- Sustancias masticatorias naturales de origen vegetal (coaguladas o látices concentrados) (VI)

Lanolina  
 Sulfato de sodio

2. Los adhesivos sensibles a la presión preparados a partir de una de las sustancias o de una mezcla de dos o más de las sustancias listadas en este ítem pueden ser usados en la superficie de contacto de rótulos y/o autoadhesivos aplicados sobre frutas y vegetales frescos y huevos in natura.

Se deberá cumplir con las restricciones indicadas con números romanos en negrita e indicadas en el ítem 3. de esta Parte de la Lista.

2.1. Sustancias listadas en el ítem 1. de esta Parte de la Lista.

2.2. Sustancias listadas a continuación:

- Aceite de colza, vulcanizado.
- Antioxidantes permitidos en los alimentos y cumpliendo con las restricciones que rigen para alimentos.
- Caucho butilo (V)
- Caucho natural (V)
- Caucho natural clorado (V)
- Clorhidrato de caucho (V)
- Copolímero butadieno-acrilonitrilo (V)
- Copolímero butadieno-acrilonitrilo-estireno (V)
- Copolímero butadieno-estireno (V)
- Copolímero isobutileno-estireno (V)
- Etilendiaminotetraacetato tetrasódico.
- Petrolato (IV)
- Polibuteno, hidrogenado (II)
- Polibuteno-1 (V)
- Poliestireno (V)
- Poliisobutileno (V)
- cis-1,4-Poliisopreno (V)
- Resinas colofonia y derivados (III)
- Resinas terpénicas (a- y b- pineno), homopolímeros, copolímeros, y condensados con fenol, formaldehído, cumarona y/o indeno. (\*)
- Tris (mezcla de mono- y di-nonilfenil) fosfito (I)

**3. RESTRICCIONES:**

- (I) Deberá cumplir las especificaciones de las Reglamentaciones MERCOSUR sobre aditivos para envases y equipamientos plásticos.
- (II) Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3740 (b)
- (III) Deben cumplir las especificaciones de FDA 172.615
- (IV) Deberá cumplir las especificaciones de FDA 172.880
- (V) Los polímeros deberán cumplir las reglamentaciones MERCOSUR correspondientes a envases y equipamientos en contacto con alimentos.
- (VI) Se permitirán las descriptas en FDA 172.615.
- (VII) Deberán cumplir con las reglamentaciones MERCOSUR sobre ceras y parafinas.
- (VIII) PM entre 2000 y 21000. Deberán cumplir con las exigencias del Food Chemical Codex.
- (IX) PM mínimo 37000 (Flory). Deberán cumplir con las exigencias del Food Chemical Codex.
- (X) PM mínimo 2000. Deberán cumplir con las exigencias del Food Chemical Codex.
- (XI) Como antioxidante/estabilizador a un nivel que no exceda el 1,5% en peso del adhesivo terminado.

**Decreto 291/011**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 31/08/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 55/999 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Preparados Formadores de Película a base de Polímeros y/o Resinas destinados a recubrir alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que la actualización de la reglamentación sobre los materiales referidos destinados a recubrir alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la

Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 55/999 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre preparados formadores de Película a base de Polímeros y/o Resinas destinados a recubrir alimentos", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Incorporase la citada Resolución como Anexo 6, al Capítulo 12 - Materiales en contacto con Alimentos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.

**MERCOSUR/GMC/RES. N° 55/99**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE PREPARADOS FORMADORES DE PELÍCULA A BASE DE POLÍMEROS Y/O RESINAS DESTINADOS A RECUBRIR ALIMENTOS**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones GMC N° 3/92, 91/93, 152/96 y 38/98 y la Recomendación N° 6/99 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad"

**CONSIDERANDO:**

Que el uso de los preparados formadores de película a base de polímeros y/o resinas destinados a recubrir alimentos aseguran su mejor conservación.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre los productos mencionados precedentemente.

Que lo acordado facilitará la comercialización de alimentos en el MERCOSUR.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
 RESUELVE**

**Art. 1 -** Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Preparados Formadores de Película a Base de Polímeros y/o Resinas destinados a recubrir Alimentos, en sus versiones en español y portugués, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

**Art. 2 -** Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

**Argentina:** Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Ministerio de Salud y Acción Social.  
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

**Brasil:** Ministério da Saúde

**Paraguay:** Ministerio de Industria y Comercio.  
 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

**Uruguay:** Ministerio de Salud Pública (MSP)

**Art. 3 -** El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**Art. 4 -** Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 29/III/2000.

**XXXV GMC - Montevideo, 29/IX/99**

ANEXO

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE PREPARADOS FORMADORES DE PELÍCULA A BASE DE POLÍMEROS Y/O RESINAS DESTINADOS A RECUBRIR ALIMENTOS**

**1. ALCANCE**

El presente reglamento se aplica a preparados formadores de película a base de resinas y/o polímeros que se aplican directamente sobre quesos en maduración o sobre las tripas de embutidos de carne, excluidos los frescos, bajo la forma de dispersión.

**2. DISPOSICIONES GENERALES**

1. Los preparados formadores de película a que se refiere este reglamento deben ser fabricados siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.
2. En la fabricación de estos preparados se pueden usar solamente las sustancias mencionadas en la "Lista Positiva de componentes para la elaboración de preparados formadores de película", cumpliendo las restricciones en ella establecidas.
3. Los preparados formadores de película deben seguir patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el que entrarán en contacto.
4. Los preparados y las películas que se forman luego de la evaporación no pueden transmitir olores ni sabores al alimento al que están destinados a recubrir.
5. La película formada no podrá contener contaminantes inorgánicos en cantidades mayores que las fijadas para los alimentos.
6. Los preparados formadores de película a que se refiere este reglamento técnico, deben ser previamente autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente. Por su forma de presentación, no serán sometidos a los ensayos de migración, pero deben ser analizados en cuanto a la verificación de su formulación y en cuanto al contenido de contaminantes inorgánicos.
7. Los usuarios de los productos a los que se refiere este reglamento, solamente pueden usar aquellos aprobados/autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
8. Todas las modificaciones de composición de los preparados formadores de película deben ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria Competente para su aprobación/autorización.
9. La Lista Positiva de Componentes puede ser actualizada para la inclusión y exclusión de sustancias, así como para la modificación de las restricciones y especificaciones, a pedido de los Estados Partes, cuando nuevos conocimientos técnico-científicos lo justifiquen.

3. Lista Positiva de componentes para la elaboración de preparados formadores de película

**1. Materias Plásticas:**

Polímeros elaborados a partir de uno o más de los siguientes monómeros:

- Etileno
- Ésteres vinílicos de ácidos monocarboxílicos (C2-C18), lineales, saturados, de longitud de cadena.
- Ésteres de los ácidos maleico y fumárico con alcoholes alifáticos saturados monovalentes de longitud de cadena C4-C8.
- Ésteres del ácido acrílico de alcoholes alifáticos saturados monovalentes de longitud de cadena C4-C8.

**2. Aditivos:**

1. Los colorantes y pigmentos permitidos para uso alimentario (cumpliendo las especificaciones fijadas para dicho uso) se pueden usar únicamente para recubrimiento de quesos.
2. Conservadores: pueden ser usados solamente aquellos permitidos para su uso en el alimento al que está destinado a recubrir, mientras que cumplan con las restricciones y especificaciones fijadas para su uso en alimentos y que la cantidad del conservador presente en el

alimento sumada a la que eventualmente pudiera migrar desde el recubrimiento, no supere los límites establecidos para cada alimento.

**3.2.3. Otros aditivos:**

Pueden ser usadas además las sustancias mencionadas en a), b) y c) de este ítem:

a) Otros aditivos permitidos para el uso en los alimentos destinados a recubrir, mientras que la cantidad presente en el alimento sumada a la que eventualmente pudiera migrar desde el recubrimiento, no supere los límites establecidos para cada alimento.

b) Cualquier otra sustancia permitida en la formulación de alimentos siempre que su migración a los mismos no sea detectable.

c) Los mencionados a continuación, cumpliendo las especificaciones indicadas con números romanos en negrita:

- \* alcohol etílico **(I)**
- \* estearato de calcio **(V)**
- \* estearato de magnesio **(V)**
- \* glicerol **(I)**
- \* gomas naturales **(I)**
- \* poli(alcohol vinílico) **(II)**
- \* polietilenglicol **(III)**
- \* polipropilenglicol **(IV)**

**Especificaciones:**

- (I) Grado alimenticio.
- (II) Viscosidad de la solución acuosa al 4% a 20 °C, mínimo 4 cP.
- (III) Debe cumplir los requisitos fijados en FDA 172.820.
- (IV) Peso molecular 1200-3000.
- (V) Deben cumplir con FDA 172.863.

**Decreto 292/011**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 30/08/2011.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 68/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Tripas Sintéticas de Celulosa Regenerada en contacto con alimentos";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre los materiales referidos destinados al contacto con alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más



fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

#### EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

##### DECRETA:

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 68/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Tripas Sintéticas de Celulosa Regenerada en contacto con alimentos", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Incorporase el texto de la citada Resolución como Artículo 12.6.9 de la Sección 6 - Disposiciones sobre materiales celulósicos -, Capítulo 12 -Materiales en contacto con Alimentos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 68/00

#### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE TRIPAS SINTÉTICAS DE CELULOSA REGENERADA EN CONTACTO CON ALIMENTOS

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 152/96, 55/97 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 08/99 del SGT N° 3 - "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

##### CONSIDERANDO:

Que en la Resolución GMC N° 55/97 "Reglamento Técnico MERCOSUR para Películas de Celulosa Regenerada destinadas a entrar en Contacto con Alimentos", punto 1. Alcance, se fijó que se aplicaría un Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Tripas Sintéticas.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre las tripas sintéticas de celulosa regenerada en contacto con alimentos.

Que lo acordado facilitará la comercialización de alimentos en el MERCOSUR.

#### EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Tripas Sintéticas de Celulosa Regenerada en Contacto con Alimentos, en sus versiones en español y portugués, que consta como anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes del MERCOSUR pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Economía.  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Ministerio de Salud.  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

Brasil: Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del día 1° de abril de 2001.

XL GMC - Brasilia, 7/XII/00

#### ANEXO

#### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE TRIPAS SINTÉTICAS DE CELULOSA REGENERADA EN CONTACTO CON ALIMENTOS

##### 1. ALCANCE

El presente reglamento se aplica a las tripas sintéticas a base de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos. No se aplica a aquellas cuya superficie a entrar en contacto con alimentos esté recubierta por una capa de más de 100 mg/dm<sup>2</sup>.

##### 2. DEFINICIÓN

Por "Tripa sintética" se entiende un tubo de determinada longitud, natural o plástico, o de la combinación de ambos, sin moldear, que se cierra por el retorcimiento o plegamiento en las extremidades a través de cordón, clip o pinza y que no está destinado ni es apto para el consumo. En tripas sintéticas prácticamente herméticas, el cierre debe, de la misma forma, ser impermeable al aire.

##### 3. DISPOSICIONES GENERALES

3.1.- Las tripas sintéticas a base de celulosa regenerada a que se refiere este reglamento deberán ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

3.2.- Para la fabricación de dichas tripas pueden ser utilizadas las sustancias incluidos en la Lista Positiva de Componentes, que consta en el Punto 4, cumpliendo las restricciones y especificaciones establecidas.

3.3.- Las tripas sintéticas a base de celulosa regenerada deben seguir patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el que entrarán en contacto.

3.4.- Las tripas sintéticas a que se refiere este reglamento no deben transmitir olores ni sabores extraños al alimento con el que entran en contacto.

3.5.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear las tripas sintéticas a base de celulosa regenerada deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones GMC N°s 56/92 y 28/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

3.6.- Las tripas sintéticas a base de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizadas/aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente previamente.

3.7.- Los usuarios de los productos a que se refiere este reglamento, solamente podrán usar aquellas autorizadas por la Autoridad Sanitaria Competente previamente.

3.8.- Todas las modificaciones de composición de las tripas sintéticas deberán ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria Competente para su autorización.

3.9.- Se deben realizar ensayos de migración total, respetando las condiciones reales de uso, obediendo:

- 3.9.1. La clasificación de alimentos y simulantes descripta en la Res. GMC N° 30/92.
2. Los procedimientos analíticos descriptos en la Res. GMC N° 36/92.
3. Los límites de migración total establecidos en la Res. GMC N° 56/92.

3.10.- La Lista Positiva podrá ser actualizada para la inclusión y exclusión de sustancias, así como para la modificación de las restricciones y especificaciones, a pedido de los Estados Partes, cuando nuevos conocimientos técnico-científicos lo justifiquen.

**4. LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA TRIPAS SINTÉTICAS A BASE DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS:**

**Introducción:**

Las sustancias utilizadas en la fabricación de las tripas sintéticas a base de celulosa regenerada deben respetar las especificaciones de pureza para su utilización en contacto con alimentos.

Las restricciones establecidas están indicadas en números romanos en negrita y se hallan listadas al final.

**4.1. Requisitos generales**

4.1.1. El contenido en cenizas de las hojas no puede exceder el 0,5% m/m. En las hojas que se enturbian con dióxido de titanio, se eleva esta cantidad correspondiente al contenido de dióxido de titanio adicionado.

4.1.2. El contenido de azufre de las hojas no puede exceder el 0,15% m/m.

4.1.3. El contenido de cobre de las hojas puede ascender como máximo al 0,015% m/m.

**4.2. Componente de la hoja de base**

Pueden ser utilizados como componentes de hojas de base:

4.2.1. Celulosa regenerada

4.2.2. Celulosa regenerada, reforzada con fibras naturales o sintéticas a base de celulosa, o con fibras a base de celulosa regenerada tratadas con agentes que mejoran las propiedades mecánicas en húmedo (I)

**4.3. Agentes de retención de la humedad**

Como agentes de retención de la humedad pueden usarse solamente:

4.3.1. Glicerina

4.3.2. Tri y polietilén glicol (II)

4.3.3. 1,2-Propilenglicol (III)

**4.4. Agentes opacantes o deslizantes**

4.4.1. Dióxido de titanio (IV)

4.4.2. Parafina líquida (IV)

4.4.3. Mezclas de triglicéridos de ácidos grasos vegetales saturados (IV)

Como auxiliares de elaboración (emulsificantes) pueden añadirse éstos: (V)

4.4.4. Monolaurato de polioxietilén sorbitano

4.4.5. Monooleato de polioxietilén sorbitano

4.4.6. Monolaurato de sorbitano

**4.5. Materiales de acabado de superficie**

4.5.1. Resinas de melamina-formaldehído (VI) (VII) (VIII)

4.5.2. Resinas de urea-formaldehído (VII) (VIII)

4.5.3. Polialquilenammina catiónica reticulada (poliamina o bien resinas de poliamida o epíclorhidrina) (VIII)

4.5.4. Polialquilénimina (VIII) (IX)

4.5.5. Ácidos maleico, láctico, fórmico (X) y cítrico y sus sales alcalinas. (VIII)

4.5.6. Ácidos grasos saturados e insaturados de largos de cadena de C<sub>16</sub>-C<sub>30</sub> y sus sales de aluminio, calcio y magnesio. (VIII)

4.5.7. Policloruro de vinilo y sus copolímeros. (XI) (XII)

4.5.8. Óxido de aluminio, carbonato de calcio, sílice, caolín

4.5.9. Ceras de petróleo y sus mezclas con otras ceras, resinas y plásticos. (XIII)

4.5.10. Carboximetilcelulosa (XIV)

4.5.11. Metilcelulosa (XIV)

4.5.12. Hidroxietilcelulosa (XIV)

4.5.13. Hidroxietilmetilcelulosa (XIV)

4.5.14. Alginatos (XIV)

4.5.15. Aceites y resinas de siliconas (XV)

4.5.16. Complejo cloruro de Cromo (III) con ácido esteárico y mirístico. (XVI)

**4.6. Conservadores:**

Las tripas sintéticas de celulosa regenerada, que son tratadas con este tipo de sustancias, no pueden en ningún caso ejercer acción conservadora en el alimento.

4.6.1. Sal sódica del éster etílico y/o propílico del ácido 4-hidroxibenzoico en solución acuosa al 0,05% m/m (XVII)

o

4.6.2. Sorbato de potasio. (XXI)

**4.7. Recubrimientos**

Para el recubrimiento (XX) de hojas de base pueden utilizarse:

4.7.1. Materiales plásticos: hojas, esmaltes, soluciones, lacas, dispersiones (XII)

4.7.2. Albúmina, endurecida con glioxal. (XVIII)

4.7.3. Dispersiones de policloruro de vinilideno (XII) (XIX)

**RESTRICCIONES**

- (I) Polialquilaminas catiónicas reticuladas, establecidas en la Res. GMC N° 47/98 "Papeles de filtro para cocción y filtración en caliente".
- (II) Sólo para las películas destinadas a ser recubiertas y con un contenido máximo de monoetilenglicol y dietilenglicol de como máximo 0,2% m/m. En conjunto como máximo 27,5% m/m
- (III) Como máximo 6,0% m/m. Debe cumplir con las especificaciones como aditivo alimentario.
- (IV) como máximo 10% m/m
- (V) En conjunto, de 4.4.4. a 4.4.6., como máximo 0,2 mg/dm<sup>2</sup>.
- (VI) Los compuestos 4.5.1. a 4.5.4. sólo se podrán usar para películas destinadas a ser recubiertas.
- (VII) En el extracto de la tripa sintética terminada no se deberá detectar en total más de 0,5 mg/dm<sup>2</sup> de formaldehído libre y por lado de la hoja.
- (VIII) De 4.5.1. a 4.5.6. en conjunto, como máximo, 0,5 mg/dm<sup>2</sup>
- (IX) Libre de etilénimina.
- (X) No se deberá detectar ácido fórmico y sus compuestos.
- (XI) Libres de plastificantes.
- (XII) Deben cumplir las exigencias de la Res. GMC N° 87/93 y actualizaciones para Polímeros y Resinas.
- (XIII) Deben cumplir con las exigencias para ceras y parafinas para recubrimientos, de la Reglamentación MERCOSUR correspondiente
- (XIV) En conjunto de 4.5.10. a 4.5.14., como máximo 5 mg/dm<sup>2</sup>
- (XV) Como máximo 5 mg por dm<sup>2</sup>. Deben cumplir con las Res. GMC N° 87/93 y 95/94 y sus actualizaciones.
- (XVI) Como máximo 0,3 mg/ dm<sup>2</sup> en Cromo (Cr). En el extracto acuoso no deben detectarse más de 15 ug/ dm<sup>2</sup> de cromo (Cr).
- (XVII) Cuando se utiliza esta solución las tripas sintéticas se deben enjuagar a fondo con agua antes del contacto con los alimentos (por lo menos 30 minutos).
- (XVIII) Se podrá usar como máximo 5% m/m de glioxal. La tripa sintética terminada recubierta con albúmina endurecida puede contener como máximo 100 mg/ kg de glioxal libre.
- (XIX) Con un contenido en acetilbutilitrato de como máximo 10% m/m, referido al contenido de sustancia sólida del recubrimiento
- (XX) El peso del recubrimiento no puede exceder los 100 mg/dm<sup>2</sup>.
- (XXI) Como máximo 0,03% m/m.

**Decreto 297/011**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 01/09/2011.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 13/997 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó la modificación de la similar N° 47/993 sobre "Determinación de Monómero de Cloruro de Vinilo";

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre el material referido, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 13/997 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó la modificación de la similar N° 47/993 sobre "Determinación de Monómero de Cloruro de Vinilo", que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.-

**Artículo 2°.-** Incorporarse el texto de la citada Resolución como Inciso segundo del Artículo 12.4.4 de la Sección 4 - Disposiciones particulares para materiales plásticos -, Capítulo 12 - Materiales en contacto con Alimentos - del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMÁN.

**MERCOSUR/GMC/RES N° 13/97**

**MODIFICACIÓN DE LA RES N° 47/93 GMC.**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resolu-

ciones N° 47/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 11/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron subsanar los errores detectados en la citada Resolución.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
 RESUELVE:**

Art. 1. Modificar la Res N° 47/93 GMC "Determinación de Monómero de Cloruro de Vinilo" en los siguientes ítem:

**Item 5.4.4.**

**Donde dice:**

$$a = \frac{n \cdot xy - (x)(y)}{n \cdot x^2 - (x^2)}$$

$$b = \frac{(y)(x^2) - (x)(xy)}{n \cdot x^2 - (x^2)}$$

$$a = \frac{n \cdot S \cdot xy - (S \cdot x)(S \cdot y)}{n \cdot S \cdot x^2 - (S \cdot x)^2}$$

$$b = \frac{(S \cdot y)(S \cdot x^2) - (S \cdot x)(S \cdot xy)}{n \cdot S \cdot x^2 - (S \cdot x)^2}$$

**Debe decir**

$$a = \frac{n \cdot xy - (x)(y)}{n \cdot x^2 - (x^2)}$$

$$b = \frac{(y)(x^2) - (x)(xy)}{n \cdot x^2 - (x^2)}$$

$$a = \frac{n \cdot S \cdot xy - (S \cdot x)(S \cdot y)}{n \cdot S \cdot x^2 - (S \cdot x)^2}$$

$$b = \frac{(S \cdot y)(S \cdot x^2) - (S \cdot x)(S \cdot xy)}{n \cdot S \cdot x^2 - (S \cdot x)^2}$$

**Item 5.4.6.**

**Donde dice**

$$n$$

$$(y_i - z_i)^2$$

$$i=1$$

$$S = \frac{\sum_{i=1}^n y_i}{n}$$

$$\sum_{i=1}^n y_i$$

$$Y = \sum_{i=1}^n y_i$$

$$n \cdot \sum_{i=1}^n y_i$$

**Debe decir**

W:\RESOLUCIONE

W:\RESOLUCI

S=

S=

1.4

W:\RESOLUCI

W:\RESOLUCI

**Item 5.8.2.**

**Donde dice**

W:\RESOLUCI

W:\RESOLUCI

contenido de cloruro de vinilo (m g/g)=

**Debe decir**

W:RESOLUCIO

contenido de cloruro de vinilo (*m g/g*)=

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.  
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)  
Ministerio de Salud y Acción Social  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.  
Instituto Nacional de Alimentos.

Brasil:  
Ministério da Saúde

Paraguay:  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

Uruguay:  
Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Art.3. La presente Resolución entrará en vigencia el 14/XII/97.

XXVI GMC - Asunción, 17/VI/97

**Decreto 303/011**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 05/09/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 23 de Agosto de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución Nº 135/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó la inclusión del aditivo Citrato de Potasio en el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la leche UHT" que se incorpora en el punto 5.1- Aditivos del mismo, con función de estabilizante, del Decreto 408/997 del 4 de noviembre de 1997, ampliatorio del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994);

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre la inclusión del aditivo Citrato de Potasio, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adoptase la Resolución Nº 135/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó la inclusión del aditivo Citrato de Potasio en el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la leche UHT" que se incorpora en el punto 5.1- Aditivos del mismo, con función de estabilizante, del Decreto 408/997 del 4 de noviembre de 1997, ampliatorio del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994), que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES. No. 135/96

**INCLUSIÓN DEL CITRATO DE SODIO EN EL REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE U.H.T (U.A.T)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93 y 78/94 y la Recomendación Nº 58/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T) presenta la función Estabilizante.

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en la inclusión del Citrato de Sodio en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T).

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar la inclusión del Aditivo Citrato de Sodio como estabilizante en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T), (Res. GMC Nº 78/94).

Art. 2 - La presente Resolución se revisará cuando el Codex Alimentarius revea el tema sobre la función estabilizante en la lecha U.H.T.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento Ministério da Saúde
PARAGUAY:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigor el 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

## Decreto 347/011

(\* Publicado en el Diario Oficial el 14/10/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 28 de setiembre de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución Nº 82/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Requesón" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7/994 como artículo 16.4.30;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Requesón, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de setiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adoptase la Resolución Nº 82/996 del Grupo Mercado Común

del MERCOSUR, por la que se aprobó el denominado: "Reglamento Técnico MERCOSUR de la identidad y calidad del Queso Requesón", que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994 como artículo 16.4.30 que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** LEONEL BRIOZZO; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES Nº 82/96

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESÓN

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la Identidad y Calidad del Requesón;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

### EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad del Requesón, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA - Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio da Economía y Obras y Servicios Públicos;  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación;  
Servicio Nacional de Sanidad Animal -(SENSA);

BRASIL - Ministério da Agricultura e do Abastecimento;  
Ministério da Saúde;

PARAGUAY - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;  
Ministerio de Agricultura y Ganadería;

URUGUAY - Ministerio de Salud Pública;  
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU);  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/11/96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE REQUESÓN O REQUEIJÃO

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir el Requesón o Requeijão, destinados al consumo humano.

1.2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se refiere al Requesón o Requeijão a ser comercializado en el MERCOSUR.

2 - DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN:

Se entiende por Requesón o Requeijão (de aquí en adelante llamado Requesón)

al producto obtenido por la fusión de la masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada con crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil. El producto podrá estar adicionado con condimentos, especias y/o otras sustancias alimenticias.

La denominación Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo.

**2.2 - CLASIFICACIÓN**

Se clasifican, de acuerdo con las materias primas empleadas en el proceso de elaboración en:

- 2.2.1 - Requesón: Es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.
- 2.2.2 - Requesón Cremoso: Es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.
- 2.2.3 - Requesón de Manteca: Es aquel obtenido por la fusión prolongada con agitación de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche integral, semi-descremada o descremada.

**2.3 - DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)**

Se designarán "Requesón", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3, respectivamente.

- \* "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".
- \* Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras sustancias alimenticias el producto se denominará: "Requesón con (1)", "Requesón Cremoso con (1)", "Requesón de Manteca con (1)" o "Requesón del Norte con (1)" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

**4.2.2 Requisito Físico-Químico**

Requisito	Requesón	Requesón Cremoso	Requesón de Manteca	Método de Análisis
Materia grasa en el extracto seco g/100g	45,0 a 54,9	min. 55,0	25,0 a 59,9	Norma FIL 5B:1986
Humedad g/100g	Máx. 60,0	Máx 65,0	Máx 58,0	Norma FIL 4A:1982

**4.3 - Acondicionamiento**

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que otorguen al producto una protección adecuada.

**5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN**

**5.1 - Aditivos**

Se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. Máx.
Ácido Sórbico o sus sales de Na, K o Ca	Conservador	1000mg/kg solo o combinados expresados como ácido sórbico
Natamicina (en la superficie)	Conservador	1 mg/dm2 Máx. 5 mg/kg no detectable a 2 mm de profundidad. Ausencia en la masa
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Ácidos láctico, cítrico, acético y málico o sus sales de Na, K, Ca. Bicarbonato de sodio	Reguladores de acidez	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca Lactatos de Na o Ca Tartaratos de Na y/o K. Fosfatos o polifosfatos de Na, K o Ca	Emulsionantes/ estabilizantes	40 g/kg solo o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancias anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresados en P205
Aromas	Saborizante/ aromatizante	b.p.f.
Carotinoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Colorante	10 mg/Kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600mg/kg
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sales de Na o K	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Peróxido de benzoilo	Colorante	20 mg/l de leche (*)
Riboflavina Carmín Encarnado de remolacha Dióxido de titanio	Colorante	b.p.f.

En todos los casos se podrá utilizar la designación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

**3 - REFERENCIAS**

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación de contenidos sólidos totales (Método de referencia)

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y Productos Lácteos-Métodos de Muestreo CAC / Vol A: 1985

**4 - COMPOSICIÓN Y REQUISITOS**

**4.1 - COMPOSICIÓN**

**4.1.1 - Ingredientes Obligatorios.**

Requesón : leche o leche reconstituida.

Requesón Cremoso: leche o leche reconstituida, crema y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.

Requesón de Manteca: leche o leche reconstituida, manteca, cloruro de sodio.

**4.1.2 - Ingredientes Opcionales**

Cuajo, coagulantes apropiados, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, sólido de origen lácteo, leche en polvo, caseína, caseinatos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, fermentos lácteos o cultivos específicos, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias.

**4.2 - REQUISITOS**

**4.2.1 - Características sensoriales**

4.2.1.1 - Consistencia: untable o para cortar en fetas.

4.2.1.2 - Textura: cremosa fina lisa o compacta

4.2.1.3 - Formato: variable

4.2.1.4 - Color: característico.

4.2.1.5 - Olor: característico.

4.2.1.6.- Sabor: A crema levemente ácida, opcionalmente salado para el requesón o requeijão cremoso, levemente ácido salado a rancio para el requesón de manteca



(\*) Concentración máxima de la materia prima

**6 - CONTAMINANTES**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7 - HIGIENE**

**7.1 - Consideraciones Generales**

Las prácticas de higiene para elaboración de los productos deberán estar de acuerdo con lo establecido en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985)

**7.2 - Consideraciones Particulares**

7.2.1 - Durante el proceso de fusión el producto deberá ser some-

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría I.C.M.S.F.	Métodos de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edition.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

**8 - PESOS Y MEDIDAS**

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9 - ETIQUETADO**

9.1 - Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 - Se denomina "Requesón", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda a la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3 respectivamente.

9.3 - El Requesón de Manteca podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

tido a calentamiento mínimo de 80°C durante 15 segundos o cualquier otra combinación tiempo - temperatura equivalente.

7.2.2 - Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberá ser tratado convenientemente de forma tal que asegure la aptitud para el consumo humano en el producto final.

7.2.3 - Condiciones de conservación y comercialización: el Requesón deberá mantenerse a una temperatura inferior a los 10°C.

**7.3 - Criterios Macroscópicos y Microscópicos**

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

**7.4 - Criterios Microbiológicos**

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos

9.4 - Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras sustancias alimenticias el producto se denominará "Requesón con .....", "Requesón Cremoso con .....", "Requesón de Manteca con ....." o "Requesón del Norte con ....." según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias adicionadas.

9.5 - En todos los casos podrá denominarse "Requeijão" en lugar de "Requesón".

**10 - MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2.

**11 - MUESTREO**

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B:1985.

**Decreto 375/011**

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 14/11/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
 MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA  
 MINISTERIO DE VIVIENDA ORDENAMIENTO  
 TERRITORIAL Y MEDIO AMBIENTE

Montevideo, 3 de Noviembre de 2011

**VISTO:** el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por el que se aprueba el Reglamento Bromatológico Nacional;

**RESULTANDO:** que la División Salud Ambiental y Ocupacional de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, eleva propuesta de modificación del Capítulo 25- Sección 1- Aguas definiciones y disposiciones generales del mencionado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) que el Ministerio de Salud Pública entendió necesario revisar los parámetros que definen las características del agua potable y sus valores máximos admitidos, definidos en el Capítulo 25 del Reglamento Bromatológico Nacional, lo que se realizó tomando en cuenta los criterios de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y de la Agencia Norteamericana de Protección al Ambiente (EPA), entre otros;

II) la creación de un Comité Especializado en el ámbito del Instituto Uruguayo de Normas Técnicas (UNIT), con participación de Obras Sanitarias del Estado (OSE), Unidad Reguladora de Servicios de Energía y Agua (URSEA), Dirección Nacional de Aguas (DINAGUA), Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente (MVOTMA), Ministerio de Salud Pública (MSP), Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM), Facultades de Química y de Medicina de la Universidad de la República, Intendencia Municipal

de Montevideo, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Organismo Uruguayo de Acreditación, y en consulta con Asociaciones de Consumidores con el objetivo de la redacción de una norma de requisitos de agua potable;

III) que dicho Comité Especializado aprobó la redacción de la Norma UNIT N° 833.2008 de Requisitos de Agua Potable que establece el conjunto de requisitos que debe cumplir el agua potable para consumo humano, cualquiera sea su fuente de captación, tipo de tratamiento, producción y sistema de distribución;

IV) que la Unidad Reguladora de Servicios de Energía y Agua, manifestó su interés en la actualización del Capítulo 25 del Reglamento Bromatológico Nacional, teniendo en cuenta la norma aprobada por UNIT;

V) que resulta conveniente adoptar las recomendaciones establecidos en la Norma UNIT 833.2008 reimpresión corregida julio 2010 como base para la elaboración del presente Decreto, con las incorporaciones que se dirán;

VI) que la modificación propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

ATENCIÓN: a lo preceptuado por la Ley Orgánica de Salud Pública N° 9.202 de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Sustitúyese los numerales 25.1.1 a 25.1.6, y el numeral 25.1.24 del Capítulo 25 del Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 - Sección 1- AGUAS, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

"25.1.1- Agua potable: es el agua apta para consumo humano, que no represente riesgos para la salud durante toda la vida del consumidor o que no genere rechazo por parte del mismo.

25.1.2- El agua destinada al riego de productos con fines agropecuarios,

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

deberá cumplir con los parámetros previstos por el decreto N° 253/979 de 9 de mayo de 1979, con sus posteriores modificaciones, y con los lineamientos de la Ley de Riego N° 16.858 de 3 de setiembre de 1997.

25.1.3. Adóptese la Norma UNIT 833.2008 reimpresión corregida julio 2010 numerales 3.2 a 6 inclusive que se incluye en el Anexo adjunto, considerándose parte del presente Decreto.

25.1.4 El plazo máximo para el cumplimiento de los valores objetivos de Plomo y Arsénico Total establecidos en la Tabla 4 de la Norma UNIT 833.2008 reimpresión corregida julio 2010 será de diez años a partir de la entrada en vigencia del presente Decreto.

25.1.5 El valor máximo permitido (VMP) del parámetro Turbidez que deberá cumplir el agua potable distribuida por redes destinada total o parcialmente a terceros será de 3,0 NTU.

25.1.6- Queda prohibido el suministro de aguas no potables para consumo humano directo o indirecto. El Ministerio de Salud Pública podrá autorizar excepciones temporales para el cumplimiento de los valores máximos permitidos (VMP). La solicitud de exención temporal deberá ser presentada ante el Ministerio de Salud Pública adjuntando la información sobre las desviaciones detectadas, de acuerdo a requisitos establecidos por esta Secretaría de Estado, informando de ello al Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente y a la Unidad Reguladora de Energía y Agua.

25.1.24 Las técnicas analíticas necesarias para establecer las características de potabilidad del agua, normas de calidad de aguas envasadas y de hielo, tendrán como métodos de ensayos de referencia última los establecidos en la Norma UNIT 833.2008 reimpresión corregida julio 2010".

**Artículo 2°.-** Disposición Transitoria. Se establece un plazo de 90 días para que el prestador presente ante el Ministerio de Salud Pública la solicitud de excepciones para los servicios existentes conforme lo previsto en el Artículo 1° del presente Decreto.

**Artículo 3°.-** Derógase el Decreto N° 110/011 de 18 de marzo de 2011.

**Artículo 4°.-** Publíquese, comuníquese, etc.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; FERNANDO LORENZO; RICARDO EHRLICH; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE; GRACIELA MUSLERA.

**Artículo 1°.-** Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas, el aditivo Dimetil Dicarbonato - INS 242, en los siguientes casos:

N° INS	Nombre de Aditivo	Producto al que se agrega	Limite Max. (mg/kg)
242	Dimetil Dicarbonato	Sidra	250
242	Dimetil Dicarbonato	Vinos	200
242	Dimetil Dicarbonato	Hidromiel	200

**Artículo 2°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

**Decreto 393/011**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 23/11/2011.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
 MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 14 de Noviembre de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 29/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Danbo" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7 /994 como artículo 16.4.25;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Danbo, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**Decreto 391/011**

**(\*) Publicado en el Diario Oficial el 23/11/2011.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
 MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 14 de Noviembre de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que se ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas - del citado Reglamento;

**CONSIDERANDO:** I) los requerimientos fijados por el Artículo 3.1.4 del mencionado Reglamento para autorizar nuevas sustancias destinadas al uso como aditivo;

II) que el Grupo Mercado Común de Sur del MERCOSUR N° 11/06 incluye al Dimetil Bicarbonato en la "Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y su Clases Funcionales" con la función de conservador;

III) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

IV) que la modificación proyectada, elevada por la División Normas e Investigación, cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;

V) que de acuerdo a lo expuesto corresponde incorporar al citado Reglamento dicho conservante;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución N° 29/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Danbo” que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7 /994 como artículo 16.4.25.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

**MERCOSUR/GMC/RES N° 29/96**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 2/96 del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos”.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso DANBO.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN**

**RESUELVE:**

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso DANBO que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.-

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO.**

**1. ALCANCE.**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Danbo destinado al consumo humano.

El Queso Danbo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

**1.2. AMBITO DE APLICACIÓN.**

El presente Reglamento se refiere al Queso Danbo a ser comercializado en el MERCOSUR.

**2. DESCRIPCIÓN.**

**2.1. DEFINICIÓN.**

Con el nombre de Queso DANBO se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

**2.2. CLASIFICACIÓN.**

El Queso DANBO es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”.

**2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).**

Se denominará “Queso DANBO” o “Queso DANBO de Uso Industrial” según corresponda.

**3. REFERENCIAS.**

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

**4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.**

**4.1. COMPOSICIÓN.**

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

**4.1.2. Ingredientes opcionales.**

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

**4.2. REQUISITOS.**

**4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.**

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

**4.2.2. FORMA Y PESO.**

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 2 a 6 kg.

**4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.**

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

**4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.**

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepsada bajo suero, moldeada, psada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

**4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.**

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

**4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.**

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12 °C.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

**5.1. ADITIVOS.**

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos” para Quesos de Mediana Humedad.

**5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”.

**6. CONTAMINANTES.**

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**7. HIGIENE.**

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de

acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOLA 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de Uso Industrial" según corresponda.

10. METODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

## Decreto 432/011

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 19/12/2011.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 8 de Diciembre de 2011

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, y el Decreto N° 6/009 de 2 de enero de 2009;

RESULTANDO: que la empresa Sabor Vegetal S.R.L., importadora de ajo deshidratado, ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 23 - "Sal, Condimentos, Salsas, Caldos y Sopas" del citado Reglamento a los efectos de ampliar el porcentaje de humedad permitido para el ajo deshidratado;

CONSIDERANDO: I) que para la redacción del mencionado Decreto N° 6/009 se tomó como referencia la Norma ISO 5560 que establecía el 6%, el nivel de humedad del ajo deshidratado en general, encontrándose actualmente disponible la Norma ISO 5560-1997 que establece el porcentaje de humedad en 5,5% en polvo y 8% en trozo;

II) que la European Spice Association (ESA) considera un valor deseable de actividad de agua (Aw) 0,65.

III) que la modificación proyectada, luego de haber realizado todas las etapas y consultas en relación a la modificación solicitada es elevada por la División Normas e Investigación contando con el aval de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202. - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Modifícase el Artículo 23.2.66 de la Sección 2 "Condimentos" del Capítulo 23 - "Sal, Condimentos, Salsas, Caldos y Sopas" del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual fuera modificado por el Decreto N° 6/009 de 2 de enero de 2009, correspondiente al ajo deshidratado, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Especia	Humedad máximo	Cenizas Totales máximo	Cenizas Insolubles En Hcl al 10% máximo	Extracto Etéreo
Ajo Desecado	8,00%	5,50%	0.50%	0,5-13% total

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; JORGE VENEGAS; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.

## Decreto 62/012

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 09/03/2012.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 28 de Febrero de 2012

VISTO: el Decreto del Poder Ejecutivo N° 130/006 de 4 de mayo de 2006, que establece la obligación de fortificación de la harina de trigo con Hierro y Ácido Fólico con Fumarato Ferroso y Sulfato Ferroso, en las condiciones indicadas y su complementario Decreto N° 208/010 de 8 de julio de 2010;

RESULTANDO: que se ha solicitado la modificación de las disposiciones contenidas en el Artículo 1 de dicho Decreto, a efectos de la incorporación del aditivo Lactato Ferroso;

CONSIDERANDO: I) que se han tenido en cuenta los requerimientos fijados por el Artículo 5 del citado Decreto, para autorizar una nueva sustancia destinada a enriquecer harinas u otros alimentos de consumo por la población en general;

II) que se ha demostrado la adecuada biodisponibilidad, inocuidad y estabilidad del compuesto "Lactato Ferroso", como fuente para el enriquecimiento de harinas y otros alimentos;

III) que no existe evidencia en la información disponible, que sugiera un posible riesgo para la población derivado de su utilización a concentraciones actuales de consumo para satisfacer necesidades nutricionales;

IV) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, beneficiando a la industria nacional;

V) que la modificación proyectada, elevada por la División Normas e Investigación, cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;

IV) que de acuerdo a lo expuesto corresponde incorporar al citado Reglamento dicho compuesto;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto, lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 130/006 de 4 de mayo de 2006;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Incorpórase al Decreto N° 130/006 de 4 de mayo de 2006, la autorización para la utilización del compuesto Lactato Ferroso, en los niveles que a continuación se indican para el enriquecimiento de la harina de trigo de acuerdo a lo previsto por el Artículo 1 de dicho Decreto:

FORTIFICANTE	COMPUESTO FUENTE	ESPECIFICACIÓN DEL COMPUESTO	NIVEL DE ADICIÓN
Hierro	Lactato Ferroso	FCC	30 mg/kg (como Fe elemental)

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

## Decreto 63/012

(\*) Publicado en el Diario Oficial el 08/03/2012.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 28 de Febrero de 2012

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que se ha solicitado la modificación del Capítulo 18 -Alimentos Farináceos -, del citado Reglamento;

II) que se ha tenido en cuenta la información existente respecto al Trigo Sarraceno o Alforfón, de donde surge que el mismo es un cereal exento de Gluten, por lo que es beneficioso para la población celíaca y que padece alergia alimentaria con intolerancia a dicho nutriente;

III) que dicho producto viene siendo usado en varios países de Europa, Asia, en la República Argentina y otros;

**CONSIDERANDO:** I) que resulta necesaria la actualización de dicha normativa mediante la incorporación del producto mencionado, en la reglamentación nacional, quedando contenido dentro del citado Capítulo;

II) que teniendo en cuenta las propiedades y características del mismo, su incorporación será beneficiosa para la población de nuestro País, llevando además a variar la alimentación de ésta;

III) que dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

IV) que la modificación proyectada, elevada -por el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud, es aprobada por la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública y por la Asesoría Jurídica de la Dirección General de la Salud;

V) que dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y lo establecido en la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934, Orgánica de Salud Pública;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorpórase el Artículo 18.1.17.A en la Sección 1 -Cereales - del Capítulo 18 - Alimentos Farináceos -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el que quedará redactado de la siguiente manera: "18.1.17.A. Se entiende por Trigo Sarraceno o Alforfón la semilla sana, limpia y en buen estado de conservación de Fagopyrum, Sagittatum Gibib."

**Artículo 2º.-** Incorpórase el Artículo 18.2.39 en la Sección 2 -Harinas y Almidones - del citado Capítulo 18 -Alimentos Farináceos -, del Reglamento mencionado, el que quedará redactado de la siguiente forma: "18.2.39. Harina de Trigo Sarraceno o Harina de Alforfón es el producto obtenido a partir de la molienda de grano sano, limpio y en buen estado de conservación de Fagopyrum Sagittatum Gibib, previamente descascarado. La harina de alforfón no debe dejar residuo sobre un tamiz de 80 mesh (180 micrones), ni estar mezclada con harinas de otro origen. Además deberá cumplir con las siguientes condiciones:"

Humedad (130°C, 60 min.)	Max. 14.5%
Cenizas (900-920°C, 90 min.)	Max. 2.0%
Gluten	Ausencia

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

## Resolución 526/009

(\*) Publicada en el Diario Oficial el 18/06/2009.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 8 de Junio de 2009

**VISTO:** el recurso de revocación interpuesto por los responsables de la firma Salaur S.A. contra el Decreto del Poder Ejecutivo N° 65/008 de 11 de febrero de 2008;

**RESULTANDO:** I) que, por el mismo se modifica el Artículo 27.1 del Decreto del Poder Ejecutivo N° 351/999 de 9 de noviembre de 1999 y deroga el Artículo 27.2 del mismo Decreto, estableciéndose que las bebidas alcohólicas destiladas deberán ajustarse a lo previsto en la normativa UNIT al respecto, para cada tipo de producto;

II) que, el citado recurso fue interpuesto en tiempo y forma por lo que correspondió su instrucción;

**CONSIDERANDO:** I) que, los recurrentes se agravan manifestando que el Decreto mencionado se basa en normas UNIT que violan la legislación nacional vigente e incluso la internacional en la materia, provocando que se permita lo que el legislador anteriormente había prohibido y no se aplique lo acordado oportunamente en el ámbito del MERCOSUR, por los fundamentos técnicos y jurídicos que expresa;

II) que, la Fiscalía de Gobierno de 1er. Turno emitió el Dictamen N° 382/08 de 23 de septiembre de 2008, entendiendo que el Decreto en cuestión posee la naturaleza jurídica de acto-regla proveniente del Estado, en la que se está haciendo remisión a una disposición que no es de carácter público, ya que está amparada por los derechos de autor, lo que implica que para conocer su contenido deberá pagarse un precio, por provenir de un organismo de carácter privado;

III) que, la citada Fiscalía concluye que el Decreto impugnado es ilegal, por no ser posible que entre en vigencia una disposición cuyo contenido no es pasible de ser conocido públicamente por los medios que la ley impone;

IV) que, asimismo la Fiscalía dictaminante expresa que en cuanto a la aprobación de la norma atacada, se ha producido una delegación normativa respecto de una entidad privada, lo que resulta "irremediamente antirreglamentario, ilegal e inconstitucional";

V) que, la División Jurídico Notarial en su informe respectivo coincide con la precitada Fiscalía, cuya fundamentación conlleva naturalmente a la revocación del Decreto individualizado en el VISTO, por ser la misma de carácter general;

VI) que, por ende corresponde que la Administración actúe conforme a Derecho, dictando el acto-regla correspondiente, retomando vigencia la normativa que el Decreto recurrido modificara;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**RESUELVE:**

1º.- Revócase el Decreto N° 65/008 de 11 de febrero de 2008, por el cual se dispuso la modificación del Artículo 27.1 del Decreto del Poder Ejecutivo N° 351/999 de 9 de noviembre de 1999 y se derogó el Artículo 27.2 del mismo Decreto.

2º.- Notifíquese.

**Dr. TABARÉ VAZQUEZ, Presidente de la República;** MARIA JULIA MUÑOZ; ANDRES MASOLLER; DANIEL MARTINEZ; ERNESTO AGAZZI.









**IMPO**

EDITADO POR IM.P.O.  
DIRECCIÓN NACIONAL DE IMPRESIONES Y PUBLICACIONES OFICIALES