



DE LA REPUBLICA ARGENTINA

BUENOS AIRES, JUEVES 14 DE MAYO DE 1998

AÑO CVI

Nº 28.897

1ª LEGISLACION
Y AVISOS OFICIALES

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esta publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional (Decreto Nº 659/1947)

MINISTERIO DE JUSTICIA

DR. RAUL E. GRANILLO Ocampo
MINISTRO

SECRETARIA DE ASUNTOS
TECNICOS Y LEGISLATIVOS

DR. GUSTAVO A. NAVEIRA
SECRETARIO

Domicilio legal: Suipacha 767
1008 - Capital Federal

Tel. y Fax 322-3788/3949/
3960/4055/4056/4164/4485

<http://www.jus.gov.ar/servi/boletin/>
Sumario 1ª Sección
(Síntesis Legislativa)

e-mail: boletin@jus.gov.ar

DIRECCION NACIONAL DEL
REGISTRO OFICIAL

DR. RUBEN A. SOSA
DIRECTOR NACIONAL

Registro Nacional de la
Propiedad Intelectual
Nº 888.209



RESOLUCIONES

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 433/97

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del Sur, referidas a reglamentos técnicos de identidad y calidad en relación con quesos rallados, requesón, queso Prato, leche en polvo, queso fundido, leche, queso en polvo, dulce de leche, queso Minas Frescal, aditivos y colorantes.

Bs. As., 26/6/97

VISTO las Leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto y

CONSIDERANDO:

Que por la Ley mencionada en último término, se aprobó el Tratado suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, artículo 1º del Tratado citado, los Estados Partes acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que es necesaria la incorporación de las Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, al Código Alimentario Argentino.

Que es necesario derogar toda aquella legislación que se oponga al dictado de la presente Resolución.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino, la totalidad de las Resoluciones que se adjuntan como Anexo A y se enumeran a continuación:

1. Resolución Grupo Mercado Común 81/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos Rallados.

2. Resolución Grupo Mercado Común 82/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Requeijão o Requesón.

3. Resolución Grupo Mercado Común 83/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Prato.

4. Resolución Grupo Mercado Común 84/96 Derogación de la Resolución Grupo Mercado Común 31/93 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche en Polvo".

5. Resolución Grupo Mercado Común 134/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U. H. T. (UAT).

6. Resolución Grupo Mercado Común 135/96 Inclusión del Citrato de Sodio en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche U. A. T. (U. H. T.).

7. Resolución Grupo Mercado Común 136/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso en Polvo.

8. Resolución Grupo Mercado Común 137/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Dulce de Leche.

9. Resolución Grupo Mercado Común 138/96 Inclusión de Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración en el Reglamento Técnico para fijación de Identidad y Calidad de Leche en Polvo.

10. Resolución Grupo Mercado Común 139/96 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Inclusión del Colorante INS 122 AZORRUBINA en la Lista General de Aditivos MERCOSUR".

11. Resolución Grupo Mercado Común 140/96 Reglamento Técnico sobre "Modificaciones de la Lista General Armonizada de Aditivos MERCOSUR".

12. Resolución Grupo Mercado Común 143/96 Destilado Alcohólico Simple.

13. Resolución Grupo Mercado Común 144/96 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la incorporación de la Goma Gellan en la Lista General de Aditivos Alimentarios.

14. Resolución Grupo Mercado Común 145/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Minas Frescal.

Art. 2º — Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

Art. 3º — Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 90 (NOVENTA) días para su adecuación.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada de esta Resolución a la Secretaría General Permanente del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para conocimiento de los Estados-Parte.

SUMARIO

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 433/97-MSAS

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del Sur, referidas a reglamentos técnicos de identidad y calidad en relación con quesos rallados, requesón, queso Prato, leche en polvo, queso fundido, leche, queso en polvo, dulce de leche, queso Minas Frescal, aditivos y colorantes.

Pág.

1

Resolución 435/97- MSAS

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, referidas a reglamentos técnicos de identidad y calidad, en relación con aditivos alimentarios, quesos Pategras Sandwich, Tandil, Tilsit, Tybo y masa para elaborar queso mozzarella.

15

Resolución 587/97 - MSAS

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, referidas a reglamentos técnicos sobre condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, de identidad y calidad del queso mozzarella y de Atribución de Aditivos, sus Funciones y sus Límites a algunas Categorías de Alimentos.

22

Art. 5º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 6º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y al Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 7º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 81/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, y el Artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados-Partes concordaron en fijar la identidad y calidad del Queso Rallado;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tienen 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:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Rallado, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.
- ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/11/96.

XXIII GMC - Brasília, 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 APLICACION.
- El presente Reglamento se refiere a los Quesos Rallados a ser comercializados en el MERCOSUR.
2. DESCRIPCION.
- 2.1. DEFINICION.
- 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. CLASIFICACION.
- 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 ...(1)... 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 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 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.
- 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 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/100 g (Norma FIL 4A:1982)
- Quesos rallados deshidratados (2.2.1.1):

Con predominancia (>50 % m/m) de quesos de baja humedad:

Humedad Máx. 20 g/100 g

Con predominancia (>50 % m/m) de quesos de mediana humedad: Humedad Máx. 30 g/100 g

4.2.2.2. Materia Grasa en Extracto Seco g/100 g (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	Función	Conc. Máx. en el producto final
Acido sórbico o 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	5 g/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. 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 como tales debido a 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 Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella ssp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93 A:1985

7.4.1.2. Variedad de Mediana Humedad.

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73 A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap. 24 (1)

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella ssp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93 A:1985
Listeria Monocytogenes/25 g	n=5 c=0 m=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 Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella ssp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93 A:1985
Listeria Monocytogenes/25 g	n=5 c=0 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 (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 ...(1)... 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 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.

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 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.

9.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos 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 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.

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/25g	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	FIL 143:1990
Hongos y Levaduras/g	FIL 94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º 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. Nº 82/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO REQUESON

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, y el Artículo 10 de la Decisión 4/91 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados-Partes concordaron en fijar la identidad y calidad del Requesón;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tienen 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:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Requesón, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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 REQUEIJÃO O REQUESON

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Requeijão o Requesón destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación.

El presente Reglamento se refiere al Requeijão o Requesón a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. Definición.

Se entiende por Requeijão o Requesón (en adelante llamado Requesón) el producto obtenido por la fusión de masa de cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche opcionalmente adicionada de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil. El producto podrá estar adicionado de condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias.

La denominación Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. Clasificación.

Se clasifican, de acuerdo con las materias primas empleadas y al proceso de elaboración en:

2.2.1. Requesón: aquél 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: aquél 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: aquél obtenido por fusión prolongada con agitación de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche entera, semidescremada o descremada.

2.3. Designación (Denominación de venta).

Se designarán “Requesón”, “Requesón Cremoso” y “Requesón de Manteca” según corresponda a la clasificación 2.2.1., 2.2.2. y 2.2.3. respectivamente.

El “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 ...”, “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 agregadas.

En todos los casos podrá utilizarse la designación “Requeijão” en lugar de “Requesón”.

3. 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.

CAC/Vol A:1985

4. COMPOSICION 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, sólidos de origen lácteo, leche en polvo, caseína, caseinatos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, fermentos lácticos o cultivos específicos, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Consistencia: untable o feteable.

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 ácido, opcionalmente salado para el requesón o requesón cremoso, levemente ácido, salado o rancio para el requesón de manteca.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

Requisito	Requesón	Requesón Cremoso	Requesón de Manteca	Método de Análisis
Materia Grasa en Extracto Seco g/100g	45,0 a 54,9	Mín. 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 confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. Aditivos.

Se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el producto final
Acido sórbico o sus sales de Na, K o Ca	Conservador	1000 mg/kg solos o combinados expresadas como ác. sórbico

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el producto final
Natamicina (en 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
Acidos láctico, cítrico acético y málico o sus sales de Sodio, Potasio o Calcio. Bicarbonato de Sodio Citratos de Sodio, Potasio o Calcio Lactatos de Sodio o Calcio Tartratos de Sodio y/o Potasio Fosfatos o Polifosfatos de Sodio, Potasio o Calcio	Reguladores de Acidez Emulsionante/Estabilizante	b.p.f. 40 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancia anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresados como P2O5
Aromas	Saborizante/Aromatizante	b.p.f.
Carotenoides naturales, Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu	Colorante	10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600 mg/kg
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sales de sodio o potasio	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Peróxido de benzoilo	Colorante	20 mg/L de leche (*)
Riboflavina Carmin Colorante Rojo de remolacha Dióxido de Titanio	b.p.f.	

(*) Concentración máxima en 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 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.

7.2.1. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un 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 deberán ser tratados convenientemente de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.2.3. Condiciones de conservación y comercialización: el Requesón deberá mantenerse a una temperatura menor a 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:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría I.C.M.S.F.	Método de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73 A: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. 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.

9.2. Se denominarán, “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”.

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 agregadas.

9.5. En todos los casos podrá denominarse “Requeijão” en lugar de “Requesón”.

10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 83/96

REGLAMENTO TECNICO 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 4/91 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados-Partes concordaron en fijar la identidad y calidad del Queso Prato;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tienen 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:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Prato, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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 QUESO PRATO

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer 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. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Prato a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

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. CLASIFICACION.

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. DESIGNACION.

(Denominación de Venta). “Queso Prato” o “Queso Prato de Uso Industrial” según correspon-da. 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. COMPOSICION Y REQUISITOS.
4.1. COMPOSICION.
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. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.
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. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.
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 COMERCIALIZACION.
El Queso Prato deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.
5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 TECNOLOGIA/ELABORACION.

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 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.

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. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A:1982.

Materia grasa: FIL 5B:1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 84/96

DEROGACION DE RESOLUCION GMC Nº 31/93 “REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE EN POLVO”

VISTO: El artículo 13 del Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, y el artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche en Polvo (Res. Nº 82/93 del GMC) corrige los aspectos técnicos y por lo tanto sustituye la Res. 31/93 del GMC.

GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Derogar la Res. Nº 31/93 del GMC “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche en Polvo”.

ARTICULO 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 la misma en el Grupo Mercado Común.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados Partes encargados 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, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

BRASIL:

Ministerio da Saúde

Ministerio da Agricultura e Abastecimento

PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/11/97.
XXIII GMC - Brasilia, 11/10/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 134/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PROCESADO FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO FUNDIDO U.H.T. (U.A.T.)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación Nº 56/93 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron en fijar la Identidad y Calidad del Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.).

Que la armonización de 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.

GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Procesado o fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.) que figura en el anexo como parte de la Resolución.

ARTICULO 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 la misma al Grupo Mercado Común.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados Parte, encargadas de implementar la presente Resolución serán:

ARGENTINA:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
BRASIL:
Ministerio da Saúde
Ministerio da Agricultura e Abastecimento
PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/2/97
XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO O PROCESADO PASTEURIZADO Y QUESO PROCESADO O FUNDIDO U.A.T. (U.H.T.)

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Procesado o Fundido o Procesado Pasteurizado (en adelante Queso Procesado) y el Queso Procesado o Fundido sometido a tratamiento térmico a ultra alta temperatura (en adelante Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)), destinados al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación.

El presente Reglamento se refiere al Queso Procesado y al Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.) a ser comercializados en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. Definiciones.

2.1.1. Queso Procesado.

Se entiende por Queso Procesado el producto obtenido por el desmenuzado, 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 lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea.

2.1.2. Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.).

Se entiende por Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.) el producto definido en 2.1.1. sometido luego de la fusión a tratamiento térmico mediante un proceso tecnológicamente adecuado a 135-145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación tiempo-temperatura equivalente.

Las denominaciones Queso Procesado y Queso Procesado UAT (UHT) están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. Designación (Denominación de Venta).

2.2.1. El producto definido en 2.1.1. se designará “Queso Procesado” o “Queso Fundido” o “Queso Procesado Pasteurizado”.

2.2.2. El producto definido en 2.1.2. se designará “Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)” o “Queso Fundido U.A.T. (U.H.T.)”.

2.2.3. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2. se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión “con ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

2.2.4. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2. se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión “sabor a ...” llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

2.2.5. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2. se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 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.A.T. (U.H.T.)” o “Queso... Fundido U.A.T. (U.H.T.)” llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.2.3. y 2.2.4. si corresponden.

2.2.6. En los casos que corresponda se agregará a las denominaciones 2.2.1. a 2.2.5. la expresión “Rallado” o “Feteado”, “En rodajas” o “En Fetas” u otra que se refiera a su forma de presentación y “Para Untar”, “Untable” u otra en acuerdo con su consistencia.

3. REFERENCIAS.

— Reglamento Técnico General MERCOSUR para la 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 Queso. 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. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Quesos de una o más variedades. Agentes emulsionantes 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 alimentaria.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, solos o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30 % (m/m) del producto final.

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, semiduro o cremoso.

4.2.1.2. Textura: compacta, cerrada y fina.

4.2.1.3. Formato: variable; rallado o feteado (en fetas o en rodajas) u otras.

4.2.1.4. Color, olor y sabor: similar al queso o mezcla de quesos utilizados o de acuerdo los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

El Queso Procesado deberá cumplir los requisitos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1			
	Humedad g/100 g	Materia Grasa en Extracto Seco g/100 g	Métodos de Análisis
Queso Procesado Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)	Máximo 70,0	35,0	Norma FIL 5B:1986 Norma FIL 4A:1992

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 su elaboración se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Acido propiónico o sus sales de sodio, potasio o calcio Acido sórbico o sus sales de Na, K o Ca	Conservador	3 g/kg solos o combinados expresados en ác. propiónico pero el ácido sórbico y sus sales un máximo de 1000 mg/kg expresadas como ác. sórbico.
Natamicina (en 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
Acidos láctico, cítrico y acético o sus sales de Sodio, Potasio o Calcio. Bicarbonato de Sodio. Carbonato de Calcio	Reguladores de Acidez	b.p.f.
Citratos de Sodio, Potasio o Calcio Lactatos de Sodio o Calcio. Tartratos de Sodio y/o Potasio, Fosfatos o Polifosfatos de Sodio, Potasio o Calcio	Emulsionante/ Estabilizante	40 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancia anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresados como P2O5
Aromas	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.
Carotenoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu	Colorante	10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600 mg/kg
Páprika, extracto de páprika, extracto de pimentón, capsantina, capsorubina	Colorante	b.p.f.
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sales de sodio o potasio	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Peróxido de benzoilo	Colorante	20 mg/L de leche (*)
Riboflavina. Carmin. Rojo de remolacha. Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.
Carboximetilcelulosa Carragenina y sus sales (incluye Furcellaran) Goma Guar Goma de Algarrobo o Jatai Goma de Xantano Goma Karaya Goma Arábiga Goma Gellan Goma Tragacanto Agar Acido algínico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio y alginato de propilenglicol Pectina o pectina amidada Aditivos adicionales únicamente para Queso Procesado rallado o feteado (en rodajas o en fetas)	Estabilizantes/ Saborizantes	5 g/kg solos o combinados
Aditivo	Función	Conc. Máx.
Lecitina	Antiaglutinante	10 g/kg solos o combinados
Celulosa Microcristalina		
Oxido de Silicio		
Silictados de: Calcio, Magnesio, Sodio y Aluminio y Aluminio		

(*) Concentración máxima en la materia prima.

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 el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el presente Reglamento independientemente de la concentración de los aditivos del o 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 (Codex Alimentarius. Vol. 1A.1995. Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá supe-

rar la proporción que corresponda a 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.

5.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

Se admite 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 estarán de acuerdo con lo que se establece en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos de los Alimentos.

7.2. 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 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 y de presentación comercial, siempre que no afecte la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de elaboración, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal de asegurar 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 menor a 10°C. El Queso Procesado UAT (UHT) podrá conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier 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 deberá cumplir además:

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Hongos y Levadura	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se denominará “Queso Procesado” o “Queso Fundido” o “Queso Procesado Pasterizado”.

9.3. El Queso Procesado o Fundido U.A.T. (U.H.T.) se designará “Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)” o “Queso fundido U.A.T. (U.H.T.)”.

9.4. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 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 ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

9.5. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 9.2. y 9.3. se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión “sabor a ...” llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

9.6. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 9.2. y 9.3. se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75 % en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse “Queso... Procesado” o “Queso... Fundido” o “Queso... Procesado Pasterizado” y “Queso... Procesado U.A.T. (U.H.T.)” o “Queso... Fundido U.A.T. (U.H.T.)” llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.2.3. y 2.2.4. si corresponden.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 135/96

INCLUSION DEL CITRATO DE SODIO EN EL REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE “IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE U.A.T. (U.H.T.)”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93 y 78/94 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación Nº 58/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche U.H.T. (U.A.T.) presenta la función de estabilizante.

Que los Estados Partes acordaron 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 Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — 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).

ARTICULO 2º — La presente Resolución será revista cuando el Codex Alimentarius revisada el tema sobre la función estabilizante en la Leche U.H.T.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de implementar la presente Resolución serán:

ARGENTINA:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
BRASIL:
Ministerio da Saúde
Ministerio da Agricultura e Abastecimento
PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 136/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO EN POLVO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93, y la recomendación Nº 59/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados-Partes acordaron en fijar la identidad y calidad del Queso en Polvo.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tienen 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:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso en Polvo, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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 Industria, Energía y Minería (LATU).

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir el QUESO EN POLVO.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente reglamento se refiere al QUESO EN POLVO a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. Definición.

Se entiende por QUESO EN POLVO el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de la mezcla de una o más variedades de queso con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

2.2. Designación (Denominación de Venta).

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

2.2.1. Se denominará “Queso en Polvo”.

2.2.2. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75 % del total de la base láctea, el producto podrá denominarse “Queso... en Polvo”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

2.2.3. En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: “Queso Fundido en Polvo” o “Queso Procesado en Polvo” o “Queso... Fundido en Polvo” o “Queso... Procesado en Polvo” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la variedad predominante.

2.2.4. Cuando el producto sea acondicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias, se agregará a la designación correspondiente la expresión “con...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionados.

2.2.5. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión “Sabor a ...” llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

3. REFERENCIAS.

FIL 26:1982

FIL 5B:1986

FIL 106:1982

FIL 20B:1993

FIL 100B:1991

FIL 73A:1985

FIL 94B:1990

FIL 138:1986

FIL 50C:1995

APHA. Compendium of Methods for the microbiological examination of food. Cap. 24. 1992.

Codex Alimentarius. Vol. 1A.1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. Composición.

4.1.1.1. Ingredientes obligatorios.

Quesos de una o más variedades, agentes emulsionantes y sales fundentes.

4.1.1.2. Ingredientes opcionales.

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, solos o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30 % (m/m) del producto final. Los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3 % (m/m) del producto final.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

Aspecto: Polvo fino, homogéneo.

Color: blanquecino amarillento, salvo en aquellos productos que contengan colorantes u otro ingrediente opcional en su formulación, que confieran color al producto terminado.

Sabor: a queso, acorde a la o las variedades de queso que le transfieran sabor característico o acorde al aromatizante/saborizante utilizado en su elaboración y libre de sabores extraños.

Aromas: a queso, característico de cada variedad, libre de olores extraños.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos.

REQUISITO		METODO DE ANALISIS
Humedad (g/100g)	Máx. 5,0	FIL 26:1982
Materia Grasa (g/100 g)	Máx. 60,0	FIL 5B:1986
Lactosa g de lactosa monohidrato/100g	Máx. 6,0	FIL 106:1982
Proteína g/100g	Mín. 22,0	FIL 20B:1993

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La Materia Grasa del Queso en Polvo debe cumplir con el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberán ser envasados con materias bromatológicamente aptos y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS.

En la elaboración del Queso en Polvo se admitirá el uso de los aditivos que figuran a continuación en las concentraciones máximas indicada en el producto final.

Lista de aditivos

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto final
Acido cítrico Acido acético Acido láctico Sodio bicarbonato Calcio carbonato Glucono-delta-lactona	Reguladores de acidez	b.p.f.
Citratos de Sodio, Potasio o Calcio Lactatos de Sodio o Calcio Tartratos de Sodio y/o Potasio Fosfatos o Polifosfatos de Sodio, Potasio o Calcio	Emulsionante/Estabilizante	50 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancia anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresados como P2O5
Mono y diglicéridos de ácidos grasos Lecitina	Emulsionante	b.p.f.
Carotenoides naturales: Beta y gamma caroteno	Colorante (*)	b.p.f.
Bixina, norbixina, urucu, annato, rocu	Colorante (*)	10 mg/kg como norbixina
Beta-apo-8'-carotenal	Colorante (*)	15 mg/kg
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante (*)	600 mg/kg
Clorofila y clorifilina cúprica, sales de sodio y potasio	Colorante (*)	15 mg/kg en clorofila
Titanio dióxido Riboflavina Cúrcuma o curcumina	Colorante (*)	b.p.f.
Paprika, extracto de paprika, extracto de pimentón, capsantina, capsorubina	Colorante (*)	b.p.f.
Tartrazina (**)	Colorante (**)	50 mg/kg
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio	Conservador	3 g/kg solos o combinados expresados como ácido propiónico siempre que los sorbatos no superen 1 g/kg expresados en ác. sórbico
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Glutamato de sodio	Exaltador de sabor	b.p.f.
Sustancias saborizantes/aromatizantes	Saborizante/aromatizante	b.p.f.

(*) Las concentraciones de colorantes podrán ser superiores cuando el producto sea destinado al uso industrial.

(**) Se admitirá su uso exclusivamente en los productos destinados a la elaboración de otros alimentos que admitan su presencia.

En el Queso en Polvo 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 límites máximos autorizados en el presente Reglamento independientemente de la concentración de los aditivos del o 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 (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.

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en 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 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. Consideraciones particulares.

7.2.1. Los quesos a ser utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas y de presentación comercial, siempre que no se afecte la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal que se asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.3. Criterios macro y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impureza o elementos extraños.

7.4. Criterios microbiológicos.

Microorganismo	Criterio de aceptación	Categoría I.C.M.S.F.	Método de Análisis
Aerobios Mesófilos viables/g	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	FIL 100B:1991
Coliformes a 30 C/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45/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 138:1986
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	2	FIL 94B:1990
Salmonella sp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985

(*) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd Ed. Carl Vanderzant, Don F. Spittstoesser.

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 denominará “Queso en Polvo”.

9.3. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75 % del total de la base láctea, el producto podrá denominarse “Queso... en Polvo”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.4. En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: “Queso Fundido en Polvo” o “Queso Procesado en Polvo” o “Queso... Fundido en Polvo” o “Queso... Procesado en Polvo” llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.5. Cuando el producto sea adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias, se agregará a la designación correspondiente la expresión “Con ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionados.

9.6. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión “Sabor a ...” llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

9.7. En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos en la lista de aditivos del Punto 5. en el rótulo del producto deberá consignarse la leyenda “Para uso industrial exclusivo”, próxima a la designación de venta y con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Deberá consignarse además en el listado de aditivos la concentración en el producto final de los colorantes utilizados.

10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos indicados en la norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 137/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE “IDENTIDAD Y CALIDAD DEL DULCE DE LECHE”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación Nº 60/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados-Partes acordaron en fijar la Identidad y Calidad del Dulce de Leche.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de implementar la presente Resolución serán:

ARGENTINA:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

BRASIL:

Ministerio da Saúde

Ministerio da Agricultura e Abastecimento

PARAGUAY:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Industria y Comercio

Ministerio de Agricultura y Ganadería

URUGUAY:

Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Dulce de Leche destinado al 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 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), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

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, el producto puede clasificarse 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 y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el ítem 5.5.1. del presente Reglamento, se denominará “Dulce de Leche para Pastelería” o “Dulce de Leche Pastelero” o “Dulce de Leche para Repostería” o “Dulce de Leche Repostero”.

2.3.3. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.2. que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Reglamento, se denominará “Dulce de Leche con ...” llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto 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 ser denominados “Dulce de Leche para Heladería” o “Dulce de Leche Heladero” según corresponda y cuando fueran destinados a la elaboración de helados. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en este 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 Laticinios Cândido Tostes) Revista Nº 37 (222)-3-7, 1982

FIL 15B:1988

FIL 13C:1987

AOAC 15 De.1990, 930.30

FIL 28A:1974

FIL 20B:1993

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 de leche, 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 0,5 g/ 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 Repostería o Repostero, para Pastelería o Pastelero y para Heladería o Heladero.

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 o Heladero el color podrá corresponder al colorante adicionado.

4.2.1.3. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños.

4.2.2. Requisitos fisicoquímicos:

Requisito	Dulce de Leche	Dulce de Leche con crema	Método de análisis
Humedad (g/100 g)	máx. 30,0	máx. 30,0	FIL 15B:1988
Materia grasa (g/100 g)	6,0 a 9,0	mayor de 9,0	FIL 13C:1987
Cenizas (g/100 g)	máx. 2,0	máx. 2,0	AOAC 15º Ed. 1990.930.30
Proteínas (g/100 g)	min. 5,0	min. 5,0	FIL 20B:1993

4.3. Acondicionamiento.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

ARTICULO 3º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 139/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE “INCLUSION DEL COLORANTE INS 122 AZORRUBINA EN LA LISTA GENERAL DE ADITIVOS MERCOSUR”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 14/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común, y las Recomendaciones Nº 35/93 y 62/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados-Parte acordó completar la Lista General Armonizada de Colorantes MERCOSUR, con la inclusión del colorante INS 122 Azorrubina (Res. GMC Nº 14/93).

Que lo acordado facilitará la comercialización de alimentos en el MERCOSUR.

EL GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar la inclusión del colorante:

INS	NOMBRE
122	AZORRUBINA

ARTICULO 2º — Los Organismos competentes de los Estados-Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados-Parte encargados 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, Ganadería y Pesca

Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)

Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Secretaría de Industria

Instituto Nacional de Vitivinicultura

BRASIL:

Ministerio da Saúde

Ministerio da Agricultura e Abastecimento

PARAGUAY:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria y Comercio

Ministerio de Agricultura y Ganadería

URUGUAY:

Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP)

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 140/96

REGLAMENTO TECNICO SOBRE “MODIFICACIONES DE LA LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS MERCOSUR”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 17/93, 19/93, 91/93 del GMC, y la Recomendación Nº 63/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar e incorporar nuevos aditivos en la Lista General de Aditivos MERCOSUR y atribuir nuevas funciones a los aditivos ya aprobados (Res. GMC Nº 19/93).

Que para esas modificaciones se debe verificar el cumplimiento a lo establecido en los criterios de inclusión de Aditivos Alimentarios (Res. GMC Nº 17/93).

EL GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Apruébanse las siguientes modificaciones de la Lista General Armonizada de Aditivos MERCOSUR Resolución GMC Nº 19/93.

a) Inclusión de funciones a los aditivos ya aprobados:

INS	NOMBRE	FUNCION
325	LACTATO DE SODIO	REGULADOR DE ACIDEZ
509	CLORURO DE CALCIO	REGULADOR DE ACIDEZ
260	ACIDO ACETICO	ACIDULANTE
494	MONOOLEATO DE SORBITAN	ESTABILIZANTE
495	MONOPALMITATO DE SORBITAN	ESTABILIZANTE

b) Inclusión de aditivos y sus funciones:

INS	NOMBRE	FUNCION
626	ACIDO GUANILICO	RESALTADOR DEL SABOR
629	CALCIO, GUANILATO	RESALTADOR DEL SABOR
633	CALCIO, INOSINATO	RESALTADOR DEL SABOR
474ii	ESTERES DE GLICEROL Y SACAROSA, SUCROGLICERIDOS	EMULSIONANTE/ ESTABILIZANTE
632	POTASIO, INOSINATO DE	RESALTADOR DEL SABOR
588	POTASIO, GUANILATO DE	RESALTADOR DEL SABOR
326	POTASIO, LACTATO DE	REGULADOR DE ACIDEZ/ HUMECTANTE
331i	SODIO, (MONO) CITRATO DE	REGULADOR DE ACIDEZ/ SECUESTRANTE/ EMULSIONANTE/ ESTABILIZANTE
331ii	SODIO, (DI) CITRATO DE	REGULADOR DE ACIDEZ/ EMULSIONANTE/ ESTABILIZANTE/ SECUESTRANTE
341i	FOSFATO (MONO) CALCICO, FOSFATO MONO BASICO DE CALCIO, ORTOFOSFATO (MONO) CALCICO	REGULADOR DE ACIDEZ/ MEJORADOR DE LA HARINA/ AGENTE DE FIRMEZA/ LEUDANTE/ ANTIAGLUTINANTE- ANTIHUMECTANTE

c) Cambio de denominación:

INS	ANTERIOR	ACTUAL	FUNCION
953	ISOMALT O ISOMALTITOL	ISOMALTE/ISOMALTA/ISOMALT	EDULCORANTE/ GLACEANTE

d) Cambio de denominación e INS:

ANTERIOR:

INS	DENOMINACION	FUNCION
905b	VASELINA LIQUIDA, PARAFINA LIQUIDA OLEO MINERAL	GLACEANTE

ACTUAL:

INS	DENOMINACION	FUNCION
905a	OLEO MINERAL, PARAFINA LIQUIDA	GLACEANTE

ARTICULO 2º — Los Organismos competentes de los Estados-Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados-Parte encargados 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, Ganadería y Pesca

Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)

Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Secretaría de Industria

Instituto Nacional de Vitivinicultura

BRASIL:

Ministerio da Saúde

Ministerio da Agricultura e Abastecimento

PARAGUAY:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Industria y Comercio

Ministerio de Agricultura y Ganadería

URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP)
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/3/97
XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 143/96

DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE
VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93, y la Recomendación Nº 6/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.
CONSIDERANDO:
Que deben ser establecidas definiciones de BEBIDAS ALCOHOLICAS (con excepción de las fermentadas) complementando las Resoluciones GMC Nº 20/94 y 77/94.
Que existen diferencias normativas en los Estados Parte referidas a estas definiciones.
Que resulta conveniente la incorporación de las definiciones armonizadas para facilitar el intercambio de bienes entre los Estados-Parte,
EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

ARTICULO 1º — Apruébase la siguiente definición relativa a DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE: “Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54 % vol. e inferior a 95 % de vol. a 20°C (CELCIUS), destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y resultante de la destilación simple o por destilado-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aromas y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la fermentación”.

ARTICULO 2º — Las autoridades competentes responsables para la implementación de la presente Resolución, serán:

ARGENTINA:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Instituto Nacional de Vitivinicultura
BRASIL:
Ministerio da Agricultura e Abastecimento
Ministerio da Saúde
PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP)
Ministerio de Salud Pública
ARTICULO 3º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.
XXIV GMC - Fortaleza 13/12/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 144/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE INCORPORACION DE GOMA GELLAN EN LA LISTA GENERAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 17/93, 19/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación S/Nº del Acta 4/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.
CONSIDERANDO:
El interés de los Estados-Parte en la inclusión del Aditivo Goma Gellan en la Lista General Armonizada de Aditivos MERCOSUR.
Que para esta incorporación se verificó el cumplimiento de lo establecido en los Criterios de Inclusión de Aditivos Alimentarios (Res. 17/93 del GMC).
EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:
ARTICULO 1º — Apruébese la incorporación del Aditivo INS 418, Goma Gellan con las funciones de espesante, estabilizante y gelificante a la Lista General de Aditivos Alimentarios MERCOSUR.
ARTICULO 2º — Los Organismos competentes de los Estados-Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.

ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados-Parte encargados 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, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
Secretaría de Industria
Instituto Nacional de Vitivinicultura
BRASIL:
Ministerio da Saúde
Ministerio da Agricultura e Abastecimento
PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP)
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/3/97
XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 145/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE “IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MINAS FRESCAL”
VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación Nº 55/96 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.
CONSIDERANDO:
Que los Estados-Partes acordaron en fijar la Identidad y Calidad del Queso Minas Frescal.
Que la armonización de Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.
GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:
ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Minas Frescal, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.
ARTICULO 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.
ARTICULO 3º — Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de implementar la presente Resolución serán:

ARGENTINA:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
BRASIL:
Ministerio da Saúde
Ministerio da Agricultura e Abastecimento
PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Minas Frescal destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación.

El presente Reglamento se refiere al Queso Minas Frescal a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. Definición.

Se entiende por Queso Minas Frescal, o queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con adición de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación.

El Queso Minas Frescal es un queso semi-graso, de alta humedad, a 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. 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 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación Sensorial de Productos Lácteos.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Quesos.

CAC/Vol A:1985/Codex-FIL

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche y/o leche reconstituida. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche en polvo, crema, sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cultivo de bacterias lácticas específicas.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Consistencia: blanda, semidura.

4.2.1.2. Textura: con o sin ojos 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. Corteza: no posee, o fina.

4.2.1.7. Ojos: eventualmente algunos ojos mecánicos.

4.2.2. Forma y Peso.

4.2.2.1. Forma: cilíndrico.

4.2.2.2. Peso: de 0,5 a 5 kg.

4.2.3. Requisitos Físico Químicos.

Corresponden a las características de composición y calidad de quesos de alta humedad y semi-graso, 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 coagulada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

4.2.5. Acondicionamiento.

Deberá ser envasado en envases plásticos y acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Comercialización.

El Queso Minas Frescal deberá mantenerse a una temperatura no superior a 8°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. Aditivos.

Se autorizan los aditivos contemplados 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 autorizados 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 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 (AOAC 15º De.1990, 979.13 p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier 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 aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el ítem 9 Rotulado del Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denominará “Queso Minas Frescal”.

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.

9.7. En los casos que corresponda se agregará a las denominaciones 2.2.1. a 2.2.5. la expresión “Rallado” o “Feteado”, “En rodajas” o “En Fetas” u otra que se refiera a su forma de presentación y “Para Untar”, “Untable” u otra en acuerdo con su consistencia.

10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2. y 7.3.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 435/97

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, referidas a reglamentos técnicos de identidad y calidad, en relación con aditivos alimentarios, quesos Pategras Sandwich, Tandil, Tilsit, Tybo y masa para elaborar queso muzzarella.

Bs. As., 26/6/97

VISTO las Leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto y

CONSIDERANDO:

Que por la Ley mencionada en último término, se aprobó el Tratado suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA del PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, artículo 1º del Tratado citado, los Estados Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que es necesaria la incorporación de las Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, al Código Alimentario Argentino.

Que es necesario derogar toda aquella legislación que se oponga al dictado de la presente Resolución.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino, la totalidad de las Resoluciones que se adjuntan como Anexo A y se enumeran a continuación:

- Resolución Grupo Mercado Común 28/96 Aditivos Alimentarios (LACTITOL).
- Resolución Grupo Mercado Común 29/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Danbo.
- Resolución Grupo Mercado Común 30/96 Identidad y Calidad del Queso Pategras Sandwich.
- Resolución Grupo Mercado Común 31/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tandil.
- Resolución Grupo Mercado Común 32/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tilsit.
- Resolución Grupo Mercado Común 34/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Muzzarella.
- Resolución Grupo Mercado Común 35/96 Enmienda de la Resolución Grupo Mercado Común MERCOSUR Nº 102/94.
- Resolución Grupo Mercado Común 42/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tybo.

Art. 2º — Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

Art. 3º — Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 90 (NOVENTA) días para su adecuación.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada de esta Resolución a la Secretaría General Permanente del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 5º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 6º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y a la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 7º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 28/96

ADITIVOS ALIMENTARIOS (LACTITOL)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 17/93, 19/93, 91/93 y 104/94 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 1/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución 104/94 omitió involuntariamente en su Artículo 1º la incorporación del aditivo Lactitol (INS 966).

Que para dicha incorporación se verificó dar cumplimiento a lo establecido en los Criterios de Inclusión de Aditivos Alimentarios (Res. 17/93 del GMC).

EL GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar la incorporación del aditivo INS 966, Lactitol, a la Lista General de Aditivos Alimentarios del MERCOSUR.

ARTICULO 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:
- Ministerio de Salud y Acción Social
- Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
- Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
- Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
- Secretaría de Industria
- Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)
- Brasil:
- Ministério da Saúde
- Ministério de Agricultura e do Abastecimento
- Paraguay:
- Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
- Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Uruguay:
- Ministerio de Salud Pública
- Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
- Ministerio de Industria, Energía y Minería
- Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

ARTICULO 4º — La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXIII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 29/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 2/96 del SGT Nº 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 COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso DANBO que figura en el Anexo de la presente Resolución.

ARTICULO 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:
- 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

ARTICULO 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 TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO

- 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.

- 2.1. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Danbo a ser comercializado en el MERCOSUR.

- 2.2. DESCRIPCION.

- 2.1. DEFINICION.

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. CLASIFICACION.

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. DESIGNACION (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. COMPOSICION Y REQUISITOS.

- 4.1. COMPOSICION.

- 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. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.
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. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.
4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepressada 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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.
El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.
5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 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 ANALISIS.
Humedad: FIL 4A:1982.
Materia grasa: FIL 5B:1986.
11. MUESTREO.
Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 30/96
IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH
VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 3/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.
CONSIDERANDO:
Que lo Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del 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 COMUN RESUELVE:
ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Pategrás Sándwich que figura en el Anexo de la presente Resolución.
ARTICULO 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:
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
ARTICULO 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 TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH
1. ALCANCE.
1.1. OBJETIVO.
Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Pategras 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. AMBITO DE APLICACION.
El presente Reglamento se refiere al Queso Pategrás Sándwich a ser comercializado en el MERCOSUR.
2. DESCRIPCION.
2.1. DEFINICION.
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. CLASIFICACION.
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. DESIGNACION (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. COMPOSICION Y REQUISITOS.
4.1. COMPOSICION.
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. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.
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. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.
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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.
El Queso Pategrás Sandwich deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.
5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 TECNOLOGIA/ELABORACION.
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. METODOS DE ANALISIS.
Humedad: FIL 4A:1982.
Materia grasa: FIL 5B:1986.
11. MUESTREO.
Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/96
REGLAMENTO TECNICO 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 Nº 3 “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 COMUN RESUELVE:
ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tandil que figura en el Anexo de la presente Resolución.
ARTICULO 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:
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
ARTICULO 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 TECNICO 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. AMBITO DE APLICACION.
El presente Reglamento se refiere al Queso Tandil a ser comercializado en el MERCOSUR.
2. DESCRIPCION.
2.1. DEFINICION.
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. CLASIFICACION.
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. DESIGNACION (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. COMPOSICION Y REQUISITOS.
4.1. COMPOSICION.
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. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.
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. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.
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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.
El Queso Tandil deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.
5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 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. METODOS DE ANALISIS.
Humedad: FIL 4A:1982.
Materia grasa: FIL 5B:1986.
11. MUESTREO.
Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 32/96

REGLAMENTO TECNICO 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 COMUN
RESUELVE:
ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tilsit que figura en el Anexo de la presente Resolución.
ARTICULO 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:
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
ARTICULO 3º — 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 TECNICO 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.
1.2. AMBITO DE APLICACION.
El presente Reglamento se refiere al Queso Tilsit a ser comercializado en el MERCOSUR.
2. DESCRIPCION.
2.1. DEFINICION.
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. CLASIFICACION.
El Queso Tilsit 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. DESIGNACION (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. COMPOSICION Y REQUISITOS.
4.1. COMPOSICION.
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. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.
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. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.
4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada 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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.
El Queso Tilsit deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.
5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
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 TECNOLOGIA/ELABORACION.
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. METODOS DE ANALISIS.
Humedad: FIL 4A:1982.
Materia grasa: FIL 5B:1986.
11. MUESTREO.
Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 34/96

REGLAMENTO TECNICO 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 Mussarela).
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:
ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) que figura en el Anexo de la presente Resolución.
ARTICULO 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:
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
ARTICULO 3º — 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 TECNICO 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. AMBITO DE APLICACION.
El presente Reglamento se refiere a la Masa para elaborar Queso Mozzarella a ser comercializada en el MERCOSUR.
2. DESCRIPCION.
2.1. DEFINICION.
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. DESIGNACION (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. COMPOSICION Y REQUISITOS.
4.1. COMPOSICION.
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. Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.
4.1.2.7. Cloruro de Sodio.
4.2. REQUISITOS.
4.2.1. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.

Humedad g/100 g.....Máximo 55,0

Materia grasa en

Extracto Seco g/100 g.....Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

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 TECNOLOGIA/ELABORACION.

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.

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/25 g.	n=5 C=0 M=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3° 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 Mussarela)”. Se consignará en el rótulo la leyenda “Uso Industrial Exclusivo”.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A:1982.

Materia grasa: FIL 5B:1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 35/96

ENMIENDA DE LA RES. MERCOSUR/GMC/Nº 102/94.

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93, la Resolución Nº 102/94 y la Recomendación Nº 9/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que se ha detectado en la Resolución MERCOSUR/GMC/Nº 102/94 un error de transcripción del Proyecto de Resolución correspondiente elevado por los Coordinadores Nacionales.

Que por dicho error se establece un límite máximo de plomo en leche fluida pronta para el consumo de 0,005 mg/kg. que no se corresponde con el acordado.

Que dicho límite debe ser de 0,05 mg/kg.

EL GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º— Sustituir en la Resolución MERCOSUR/GMC/Nº 102/94 en el ítem “Chumbo”, la línea “leite fluida, pronto para consumo 0,005 mg/kg” por “leite fluida, pronto consumo 0,05 mg/kg”.

ARTICULO 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:	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 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.

ARTICULO 3º— La presente Resolución entrará en vigor en el MERCOSUR en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de la fecha de su aprobación.

XXIII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 42/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93, y la Recomendación Nº 6/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tybo.

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:

ARTICULO 1º— Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tybo que figura en el Anexo de la presente Resolución.

ARTICULO 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:	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 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.

ARTICULO 3º— La presente Resolución entrará en vigor en el MERCOSUR en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de la fecha de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDA DEL QUESO TYBO

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tybo destinado al consumo humano.

El Queso Tybo 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 APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tybo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulacion 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. CLASIFICACION.

El Queso Tybo 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. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará “Queso Tybo” o “Queso Tybo de Uso Industrial” según corresponda. El “Queso Tybo” podrá opcionalmente denominarse “Queso Tybo Sandwich”.

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. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

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. CARACTERISTICAS 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.
Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.
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 3 a 5 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidos 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 semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepressada 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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Tybo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12° C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

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 TECNOLOGIA/ELABORACION.

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 término 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. Cristerios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tybo 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 Tybo” o “Queso Tybo de Uso Industrial” según corresponda. El “Queso Tybo” opcionalmente podrá denominarse “Queso Tybo Sandwich”.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 587/97

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, referidas a reglamentos técnicos sobre condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, de identidad y calidad del queso muzzarella y de Atribución de Aditivos, sus Funciones y sus Límites a algunas Categorías de Alimentos.

Bs. As., 1/9/97

VISTO las Leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto y

CONSIDERANDO:

Que por la Ley mencionada en último término, se aprobó el Tratado suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, artículo 1º del Tratado citado, los Estados Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que es necesaria la incorporación de las Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, al Código Alimentario Argentino.

Que es necesario derogar toda aquella legislación que se oponga al dictado de la presente Resolución.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino, la totalidad de las Resoluciones que se adjuntan como Anexo A y se enumeran a continuación:

1. Resolución Grupo Mercado Común 78/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Muzzarella.

2. Resolución Grupo Mercado Común 80/96 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

3. Resolución Grupo Mercado Común 86/96 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación.

4. Resolución Grupo Mercado Común 141/96 Reglamento Técnico de Atribución de Aditivos sus Funciones y sus Límites a algunas Categorías de Alimentos.

Art. 2º — Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

Art. 3º — Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 90 (NOVENTA) días para su adecuación.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada de esta Resolución a la Secretaría General Permanente del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 5º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 6º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 7º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 78/96

REGLAMENTO TECNICO DE MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el Art. 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 Mussarela).

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 COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — 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.

ARTICULO 2º — Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicar el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

ARTICULO 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).

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 de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay).
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

ARTICULO 4º — El presente Reglamento entrará en vigencia a partir del 1/11/96.

XXIII GMC, Brasília 11/11/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella) destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Mozzarella a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

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 especificadas.

2.2. CLASIFICACION.

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. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará “Queso Mozzarella”, “Queso Muzzarella” o “Queso Mussarela”.

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. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

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. Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.8. Especies, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS 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 FISICO-QUIMICOS.

Humedad g/100 g Máximo 60,0

Materia Grasa en Extracto Seco g/100 g Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

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 TECNOLOGIA/ELABORACION.

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 saborizante/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 TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”.

5. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos o 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. 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/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listria monocytogenes/25 g	n=5 c=0 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 Mussarela”.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A:1982.

Materia grasa: FIL 5B:1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 80/96

REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación Nº 32/96.

CONSIDERANDO:

Que es necesario definir un marco normativo sobre Principios Generales de Higiene en los Alimentos;

Que por lo tanto el SGT 3 toma como referencia el documento de CODEX ALIMENTARIUS - Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/VOL. A, Ed. 2 (1985), así como otros documentos posteriores del Comité de Higiene de los Alimentos del CODEX ALIMENTARIUS sobre este tema;

Que es necesario, en principio establecer las condiciones generales esenciales en los aspectos higiénico-sanitarios y de buenas prácticas de elaboración/industrialización de alimentos;

Que es imprescindible la formulación de procedimientos armonizados de inspección y control a fin de complementar la presente resolución para la aplicación de los sistemas de habilitación de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

EL GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico de Mercosur sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º — Incorporar el ítem 3 - Principios Generales Higiénico-Sanitarios de las Materias Primas para Alimentos elaborados/industrializados.

ARTICULO 3º — Establecer que estos requisitos generales no exceptúan el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen, siguiendo los criterios que acuerden los Estados Parte.

ARTICULO 4º — Instruir al SGT Nº 3 —Reglamentos Técnicos— que mantenga actualizado el presente Reglamento, en función de las normas tecnológicas y de los nuevos criterios internacionales en la materia.

ARTICULO 5º — Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes con vista a dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente.

ARTICULO 6º — En función de lo establecido en la Resolución 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Parte encargada 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.

Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Secretaría de Industria.

Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Brasil:

Ministério da Saúde.

Ministério da Agricultura e Abastecimento.

Paraguay:

Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Ministerio de Industria y Comercio.

Instituto Nacional de Tecnología y Normalización.

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Ministerio de Industria, Energía y Minería.

Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

ARTICULO 7º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/01/97.

ANEXO I

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION.

1.1. OBJETIVO.

El presente Reglamento establece los requisitos generales (esenciales) de higiene y de buenas prácticas de elaboración para alimentos elaborados/industrializados para el consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se aplica, en los puntos donde corresponda, a toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos industrializados en los Estados Parte del MERCOSUR.

El encontrarse comprendido en estos requisitos generales no exceptúa el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen según los criterios que acuerden los Estados Parte.

2. DEFINICIONES.

A los efectos de este reglamento se define:

2.1. Establecimiento de alimentos elaborados/industrializados.

Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado así como el almacenamiento y transporte de alimentos y/o materia prima.

2.2. Manipulación de alimentos.

Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.

2.3. Elaboración de alimentos.

Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

2.4. Fraccionamiento de alimentos.

Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.

2.5. Almacenamiento.

Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

2.6. Buenas prácticas de elaboración.

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

2.7. Organismo competente.

Es el organismo oficial u oficialmente reconocido, al cual su Estado Parte le otorga facultades legales para ejercer sus funciones.

2.8. Adecuado.

Se entiende como suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

2.9. Limpieza.

Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo, u otras materias objetables.

2.10. Contaminación.

Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presuma nociva o no para la salud humana.

2.11. Desinfección.

Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES HIGIENICO SANITARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS.

Objetivo.

Establecer los principios generales para la recepción de materias primas para la producción de alimentos elaborados/industrializados que aseguren calidad suficiente a los efectos de no ofrecer riesgos a la salud humana.

3.1. Areas de procedencia de las materias primas.

3.1.1. Areas inadecuadas de producción, cría, extracción, cultivo o cosecha.

No deben ser producidos, cultivados, ni cosechados o extraídos alimentos o crías de animales destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas puedan provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.2. Protección contra la contaminación con desechos/basuras.

Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.3. Protección contra la contaminación por el agua.

No se deben cultivar, producir ni extraer alimentos o crías de animales destinados a la alimentación humana, en las áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos pueda constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

3.1.4. Control de plagas y enfermedades.

Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deben ser aplicados solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que representan para la salud.

Tales medidas sólo deben ser aplicadas de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

3.2. Cosecha, producción, extracción y faena.

3.2.1. Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción, extracción y faena deben ser higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos.

3.2.2. Equipamientos y recipientes.

Los equipamientos y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completas. Aquellos que fueron usados con materias tóxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

3.2.3. Remoción de materias primas inadecuadas.

Las materias primas que son inadecuadas para el consumo humano deben ser separadas durante los procesos productivos, de manera de evitar la contaminación de los alimentos.

Deberán ser eliminados de modo de no contaminar los alimentos, materias primas, agua y medio ambiente.

3.2.4. Protección contra la contaminación de las materias primas y daños a la salud pública.

Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar la contaminación química, física, o microbiológica, o por otras sustancias indeseables. Además, se deben tomar medidas en relación con la prevención de posibles daños.

3.3. Almacenamiento en el local de producción.

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

3.4. Transporte.

3.4.1. Medios de transporte.

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfestación fáciles y completas.

3.4.2. Procedimientos de manipulación.

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

4. DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.

Objetivo.

Establecer los requisitos generales (esenciales) y de buenas prácticas de elaboración a que deberá ajustarse todo establecimiento en procura de la obtención de alimentos aptos para consumo humano.

Sobre los requisitos generales de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

4.1. DE LAS INSTALACIONES.

4.1.1. EMPLAZAMIENTO.

Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

4.1.2. VIAS DE TRANSITO INTERNO.

Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.

4.1.3. APROBACION DE PLANOS DE EDIFICIOS E INSTALACIONES.

4.1.3.1. Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

4.1.3.2. Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta, que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

4.1.3.3. El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

4.1.3.4. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

4.1.3.5. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

4.1.3.6. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

4.1.3.7. EN LAS ZONAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Los pisos, deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.

Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

Los techos o ciellorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación.

4.1.3.8. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas la estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

4.1.3.9. Los alojamientos, lavabos, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.

4.1.3.10. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.1.3.11. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

4.1.3.12. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

4.1.3.12.1. Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

4.1.3.12.2. El Organismo Competente podrá admitir variaciones de las especificaciones químicas y fisico/químicas diferentes a las aceptadas cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto y la salud pública.

4.1.3.12.3. El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento.

4.1.3.12.4. El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.1.3.13. EVACUACION DE EFLUENTES Y AGUAS RESIDUALES.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

4.1.3.14. VESTUARIOS Y CUARTOS DE ASEO.

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavabos con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo para dichas toallas.

Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

4.1.3.15. INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS EN LAS ZONAS DE ELABORACION.

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la indole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

4.1.3.16. INSTALACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes.

4.1.3.17. ILUMINACION E INSTALACIONES ELECTRICAS.

Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descriptas cuando así se justifique.

4.1.3.18. VENTILACION.

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

4.1.3.19. ALMACENAMIENTO DE DESHECHOS Y MATERIAS NO COMESTIBLES.

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los deshechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los deshechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

4.1.3.20. DEVOLUCION DE PRODUCTOS.

En caso de devolución de productos, los mismos podrán ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un período en el que se determinará su destino.

4.1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

4.1.4.1. MATERIALES.

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

4.1.4.2. DISEÑO Y CONSTRUCCION.

4.1.4.2.1. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

4.1.4.2.2. Los recipientes para materias no comestibles y deshechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o deshechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 86/96

REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS A SER EMPLEADOS SEGUN LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (B.P.F.)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y la Recomendación Nº 41/96 del SGT-3.

CONSIDERANDO:

Que el “Comité Conjunto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes” evalúa toxicológicamente los aditivos alimentarios recomendando valores de Ingesta Diaria Admitida (IDA) correspondientes;

Que existe un grupo de aditivos para los cuales el comité establece una IDA sin límite o sin especificar;

Que el Codex Alimentarius considera que estos aditivos pueden ser usados según la Buenas Prácticas de Fabricación, y

Que los Estados-Parte acordaron elaborar un listado de aditivos para ser usados según Buenas Prácticas de Fabricación (incluida en el Acta 04/94 del SGT-3).

EL GRUPO
MERCADO COMUN
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur sobre Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.), que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º — Los aditivos que están incluidos en la lista que constituye el Anexo A podrán ser usados en los alimentos en general, según las Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.), o sea sin limitaciones cuantitativas, siempre que cumplan las funciones determinadas y que estas funciones estén autorizadas en el alimento en cuestión. Podrán ser establecidas restricciones en el uso de aditivos B.P.F. para determinados alimentos, siempre que lo acuerden los Estados-Parte.

ARTICULO 3º — Los Estados Parte pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicar el texto de la misma al Grupo Mercado Común.

ARTICULO 4º — En función de lo establecido en la Resolución Nº 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados-Parte 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

Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)

Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Secretaría de Industria

Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

Brasil:

Ministério da Saúde

Ministério de Agricultura e do Abastecimento

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Ganadería y Agricultura

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

ARTICULO 5º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1/01/97.

ANEXO A		
ADITIVOS SEGUN BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (Ordenados alfabéticamente por nombre del aditivo) Actualización: 05.09.96		
Número INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO generalmente utilizado	CLASE FUNCIONAL (Ver Abreviaturas al pie)
260	Acido Acético	ACREG/CONS
400	Acido Algínico	ESP/EST
300	Acido Ascórbico	ANT/FLO
330	Acido Cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AROSAB
315	Acido Eritórbico, Acido Isoascórbico	ANT
570i	Acido Esteárico, 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	Carboximetilcelulosa Sódica	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluye Furcellarán 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
-	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, Glicerol	HUM
575	Glucono-Delta-Lactona	ACREG/RAI/ACI
1002	Glucosa Oxidasa	ANT
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	ESP/EST/EMU
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	ESP/EST/EMU
-	Goma Konjac	ESP/EST/EMU/GEL
904	Goma Laca, Shellac	GLA
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma Xántica, 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

Número INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO generalmente utilizado	CLASE FUNCIONAL (Ver Abreviaturas al pie)
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, Sílice	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
-	Sodio Caseinato	EMU/EST
316	Sodio Eritorbato	ANT/CONS
524	Sodio Hidróxido	ACREG
325	Sodio Lactato	HUM/ANT
281	Sodio Propionato	CONS
627	Sodio -(di) Guanilato, Sodio (di) 5' Guanilato	EXA
631	Sodio -(di) Inositato, Sodio (di) 5' Inosinato	EXA
621	Sodio -(mono) Glutamato, Sodio Monoglutamato	EXA
331iii	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

ADITIVOS SEGUN BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (Ordenados por número INS) Actualización: 05.09.96		
Número INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO generalmente utilizado	CLASE FUNCIONAL (Ver Abreviaturas al pie)
-	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
-	Goma Konjac	ESP/EST/EMU/GEL
-	Sodio Caseinato	EMU/EST
170i	Calcio Carbonato	ANAH/EST/ACREG/FIR
260	Acido Acético	ACREG/CONS
263	Calcio Acetato	CONS/EST/ACREG
270	Acido Láctico	ACI/ACREG
280	Acido Propiónico	CONS
281	Sodio Propionato	CONS
282	Calcio Propionato	CONS
283	Potasio Propionato	CONS
290	Carbono Dióxido	CONS
296	Acido Málico	ACI/ACREG
297	Acido Fumárico	ACI/ACREG
300	Acido Ascórbico	ANT/FLO
301	Sodio Ascorbato	ANT
302	Calcio Ascorbato	ANT
303	Potasio Ascorbato	ANT
315	Acido Eritórbico, Acido Isoascórbico	ANT
316	Sodio Eritorbato	ANT/CONS
322	Lecitinas	EMU/ANT/EST
325	Sodio Lactato	HUM/ANT
327	Calcio Lactato	ACREG/FLO/FIR
330	Acido Cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AROSAB
331iii	Sodio -(tri) Citrato, Sodio Citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
332ii	Potasio -(tri) Citrato, Potasio Citrato	ACREG/SEC/EST
333	Calcio -(tri) Citrato, Calcio Citrato	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
400	Acido Algínico	ESP/EST
401	Sodio Alginato	ESP/EST/GEL
402	Potasio Alginato	ESP/EST
403	Amonio Alginato	ESP/EST
404	Calcio Alginato	ESP/EST/GEL/ANESP
406	Agar	ESP/EST/GEL
407	Carragenina (incluye Furcellarán y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	ESP/EST/GEL
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	ESP/EST/EMU
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	ESP/EST/EMU
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol, d-Sorbita	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/EST
422	Glicerina, Glicerol	HUM
440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EST/GEL
460i	Celulosa Microcristalina	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
461	Metilcelulosa, Metil Celulosa	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa, Metil Etil Celulosa	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulosa Sódica	ESP/EST/EMU
470	Sales de Al, Ca, Mg, K, Na y NH4 con Ac. Grasos	EMU/EST/ANAH
471	Esteres de Mono y Diglicéridos de Acidos Grasos	EMU/EST/AN ESP
472a	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético	EMU/EST/SEC
472b	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Láctico	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Cítrico	EMU/EST/SEC/ANT

Número INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO generalmente utilizado	CLASE FUNCIONAL (Ver Abreviaturas al pie)
472d	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Tartárico	EMU/EST/SEC
472f	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético y Tartárico	EMU/EST/SEC
500i	Sodio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH
500ii	Sodio Bicarbonato, Sodio Carbonato Acido	ACREG/RAI/ANAH/EST
501i	Potasio Carbonato	ACREG/EST
503i	Amonio Carbonato	ACREG/RAI
503ii	Amonio Bicarbonato, Amonio Carbonato Acido	ACREG/RAI
504i	Magnesio Carbonato, Magnesio Carbonato Básico	ACREG/ANAH/ESTCOL
509	Calcio Cloruro	EST/FIR
515	Potasio Sulfato	ACREG
516	Calcio Sulfato	FLO/SEC/FIR
517	Amonio Sulfato	FLO/EST
524	Sodio Hidróxido	ACREG
525	Potasio Hidróxido, Potasa Cáustica	ACREG
526	Calcio Hidróxido	ACREG/FIR
527	Amonio Hidróxido	ACREG
528	Magnesio Hidróxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
529	Calcio Oxido	ACREG/FLO
530	Magnesio Oxido	ANAH
551	Silicio Dióxido, Sílice	ANAH
552	Calcio Silicato	ANAH
553i	Magnesio Silicato	ANAH
553ii	Talco	ANAH
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
559	Aluminio Silicato	ANAH
570i	Acido Estearico, Acido Octadecanoico	ANESP/GLA
574	Acido Glucónico	ACI/ACREG/RAI
575	Glucono-Delta-Lactona	ACREG/RAI/ACI
620	Acido Glutámico	EXA
621	Sodio -(mono) Glutamato, Sodio Monoglutamato	EXA
622	Potasio -(mono) Glutamato	EXA
623	Calcio Diglutamato	EXA
624	Amonio -(mono) Glutamato	EXA
625	Magnesio Glutamato, Magnesio Diglutamato	EXA
627	Sodio -(di) Guanilato, Sodio -(di) 5' Guanilato	EXA
630	Acido Inosínico	EXA
631	Sodio -(di) Inositato, Sodio -(di) 5' Inosinato	EXA
901	Cera de Abejas, Blanca y Amarilla	GLA
902	Cera Candelilla	GLA
904	Goma Laca, Shellac	GLA
953	Isomalta, Isomaltitol	EDU/GLA
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	EDU/EST/EMU
966	Lactitol	EDU/FIR
967	Xilitol, Xilita	EDU/HUM/EST/EMU/ESP
1001i	Colina Acetato	EMU
1001ii	Colina Carbonato	EMU
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001iv	Colina Citrato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
1001vi	Colina Lactado	EMU
1100	Amilasa	FLO
1102	Glucosa Oxidasa	ANT
1200	Polidextrosa	AGC/ESP/EST/HUM/FIR
	*** ABREVIATURAS ***	
	ACREG = Regulador de la Acidez	
	AGI = 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	

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 141/96

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 11/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación Nº 64/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la asignación de función y de los limites de los Aditivos en los Grupos de Alimentos;

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan diferencias en las actuales reglamentaciones nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción;

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos y sus limites a las siguientes Categorías de Alimentos: Grupo 3: Helados Comestibles; Grupo 6: Cereales y Productos a base de Cereales; Grupo 13: Salsas, Condimentos y Aderezos; Grupo 16.2.2: Bebidas Gasificadas y no Gasificadas, Grupo 16.2.3: Preparados Líquidos para la preparación de Bebidas Gasificadas (para uso industrial) y no Gasificadas; 16.2.4: Polvos para la preparación de Bebidas Gasificadas y no Gasificadas y que constan como Anexos I, II, III y IV y forman parte de la Presente Resolución.

ARTICULO 2º — Los Estados-Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicar el texto de la misma al Grupo Mercado Común.

ARGENTINA:

A. N. M. A. T. (Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica).

BRASIL:

Secretaria de Vigilancia do Sanitaria do 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.

ARTICULO 3º — La presente Resolución entrará en vigencia el 1/3/97.

ANEXO I		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
GRUPO 3. HELADOS COMESTIBLES		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
3.1. Helados listos para el consumo		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ACIDULANTE	
	334 Acido Tartárico	qs
	355 Acido Adípico	0,1
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	REGULADOR DE ACIDEZ	
	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 P2O5)
	339ii Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	339iii Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
339iii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio -(tri) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	340i Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	340ii Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) 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)
	450i Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5)
450ii	Sodio -(tri) Difosfato	0,2 (como P2O5)
	450iii Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5)
	450v Potasio -(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
450vii	Calcio -(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	0,2 (como P2O5)
	451i Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5)
	451ii Potasio -(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ANTIOXIDANTE	qs
	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	
Excepto para helados que contienen cacao	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
	100i Curcumina	0,015
101(i)	Riboflavina	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
450i 450ii 450iii 450v 450vii	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato Sodio -(tri) Difosfato Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato Potasio -(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro Calcio -(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5)
451i 451ii 452i 452ii 452iii	Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato Potasio -(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosf Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Calcio y Sodio Polifosfato	0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5)
AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii 341iii	Calcio -(di) Fosfato Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	qs 0,5 (como P2O5) 0,5 (como P2O5)
6.3. Harinas		
6.3.1. Harina de trigo		
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 0,14
341iii 342i	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,14 0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920 927 928 1101i	Clorhidrato de L-Cisteína Azodicarbonamida Benzoilo Peróxido Proteasa	0,009 0,004 0,006 qs
6.3. Harinas		
6.3.2. Harina de trigo leudante		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
334 338	Acido Tartárico Acido Fosfórico	qs 0,5 2,0 (como P2O5)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
335i 3335ii 336i 336ii 337 339i	Sodio -(mono) tartrato de Sodio -(di) tartrato de Potasio Tartrato Acido Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, (di) tartrato Potasio y sodio tartrato Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	qs 0,5 0,5 0,5 0,5 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)
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii 341iii 342i	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	qs 0,14 0,14
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920 927 928 1101i	Clorhidrato de L-Cisteína Azodicarbonamida Benzoilo Peróxido Proteasa	0,009 0,004 0,006 qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 2,0 (como P2O5)
341iii 450i 450iii 450vii 541i	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato Calcio -(mono) Difosfato Aluminio y sodio fosfato acido	2,0 (como P2O5) 2,0 (como P2O5) 2,0 (como P2O5) 2,0 (como P2O5) 0,1 (como Al)
6.3. Harinas		
6.3.3. Harinas de trigo acondicionadas (harinas de trigo con agregado de aditivos, excepto harinas de trigo leudantes, las que se indican en 6.3.2)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
334 338	Acido Tartárico Acido Fosfórico	qs 0,5 2,0 (como P2O5)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
335i 335ii 336i	Sodio -(mono) Tartrato Sodio -(di) Tartrato Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	qs 0,5 0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
337 339i	Potasio y Sodio Tartrato Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,5 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)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
304 305 306 307 310 319 320 321 384 384i	Ascorbil Palmitato Ascorbil Estearato Tocoferoles: concentrado mezcla Tocoferol: Alfa-Tocoferol Propil Galato Ter-Butil Hidroquinona, TBHQ Butil Hidroxianisol, BHA Butil Hidroxitolueno, BHT Isopropil Citrato (mezclas) Isopropil -(mono) Citrato	qs 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para harinas acondicionadas de uso industrial		
221 222 223 224 225 226 227 228	Sodio Sulfito Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido Sodio Metabisulfito Potasio Metabisulfito Potasio Sulfito Calcio Sulfito Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2) 0,02 (como SO2)
CONSERVADOR		
Sólo para harinas acondicionadas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
200 201 202 203	Acido Sórbico Sodio Sorbato Potasio Sorbato Calcio Sorbato	qs 0,1 0,1 como ácido sórbico 0,1 como ácido sórbico 0,1 como ácido sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monooleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monooleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 0,14
341iii 342i	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,14 0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920 927 928 1101i	Clorhidrato de L-Cisteína Azodicarbonamida Benzoilo Peróxido Proteasa	0,009 0,004 0,006 qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 2,0 (como P2O5)
341iii 450i 450iii 450vii 541i	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato Calcio -(mono) Difosfato Aluminio y sodio fosfato ácido	2,0 (como P2O5) 2,0 (como P2O5) 2,0 (como P2O5) 2,0 (como P2O5) 0,1 (como Al)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g	Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
6.3. Harinas					
6.3.4. Premezclas en base a harinas de trigo (harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)					
	ACIDULANTE			MEJORADOR DE HARINA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
334	Acido Tartárico	0,5	341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,14
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P2O5)	341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
	REGULADOR DE LA ACIDEZ		342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5	920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5	927	Azodicarbonamida	0,004
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio - (mono) Tartrato	0,5	928	Benzoilo Peróxido	0,006
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5	1101i	Proteasa	qs
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5		LEUDANTE QUIMICO	
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
339ii	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)	341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)	341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)	450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE		450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	450vii	Calcio -(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE		541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como AL)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs			
	304 Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa	6.3. Harinas		
	305 Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa	6.3.5. Otras harinas de cereales		
	306 Tocoferoles: concentrado mezcla	0,02 sobre materia grasa		AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa			
	310 Propil Galato	0,01 sobre materia grasa	6.4.1. Pastas secas		
	319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa			
	320 Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa	6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros.		
	321 Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa			
	384 Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa		AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	384i Isopropil -(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa			
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para premezclas de uso industrial			100i	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	0,05
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)	160a(i)	Curcumina	qs
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)	160a(ii)	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	qs
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)	160b	Carotenos (extractos naturales)	qs
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)		Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)		EMULSIONANTE	
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)	430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)	432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE		433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
	CONSERVADOR		434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
Sólo para premezclas de uso industrial			435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
200	Acido Sorbico	0,1	472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico	477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico	481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico	482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
	EMULSIONANTE		485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco	492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco	494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco	495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco		ESTABILIZANTE	
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco	432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco	433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco	434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco	435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco	436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco	481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
	ESPESANTE		485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
	ESTABILIZANTE		492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs	494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
405	Propilenglicol Alginato	0,5 sobre producto seco	495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco		RESALTADOR DE SABOR	
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco			
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	6.4.1. Pastas secas		
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco			
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	6.4.1.2. Pasta o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros		
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco		AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
477	Mono y Diésteres de 11,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco			
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco	100i	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)	0,05
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco	101(i)	Curcumina	qs
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco	101(ii)	Riboflavina	qs
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	120	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	140(i)	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	qs
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco	140(ii)	Clorofila	qs
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	141(i)	Clorofilina	qs
			141(ii)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
			150a	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
			150b	Caramelo I - Simple	qs
			150c	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
				Caramelo III - Proceso Amonio	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
150d 160a(i) 160a(ii) 160b 160c 160e 160f	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) Carotenos: Extractos Naturales Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina Paprika/Capsantina/Capsorubina Beta-Apo-8' Carotenal Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Caro- tenoico	qs qs qs qs qs qs qs
162 163(i)	Rojo de Remolacha Antocianinas	qs qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Lactilato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
6.4.1. Pasta secas		
6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
100i 160a(i) 160a(ii) 160b	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales) Curcumina Beta-caroteno (sintético idéntico al natural) Carotenos (extractos naturales) Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,05 qs qs qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	qs
430 432 433 434 435 436 450i 450iii 450v 451i 452i 452ii 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato Sodio -(tetra) Difosfafo, Sodio Pirofosfato Potasio -(tetra) Difosfafo, K Pirofosfato Neutro Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,2 (como P2O5) sobre ps 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros vegetales.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
100i 101(i) 101(ii) 120 140(i) 140(ii) 141(i) 141(ii) 150a 150b 150c 150d 160a(i) 160a(ii) 160b 160c 1160e 160f	COLORANTE (excepto para pastas con vegetales) Curcumina Riboflavina Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio Cochinilla, Acido Carminico, Carmin Clorofila Clorofilina Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio Caramelo I - Simple Caramelo II - Proceso Sulfito Caustico Caramelo III - Proceso Amonio Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) Carotenos: Extractos Naturales Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina Paprika/Capsantina/Capsorubina Beta-Apo-8'Carotenal Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Caro- tenoico	0,05 qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs
162 163(i)	Rojo de Remolacha Antocianinas	qs qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	qs
430 432 433 434 435 436 450i 450iii 450v 451i 452i 452ii 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato Potasio -(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,2 (como P2O5) sobre ps 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,2 (como P2O5) sobre ps 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo con relleno		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
304	Ascorbil Palmitato	qs 0,02 sobre materia grasa

A) Alimentos			B) Alimentos		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g	Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
305 306 307 310 319 320 321 384 384i	Ascorbil Estearato Tocoferoles: concentrado mezcla Tocoferol: Alfa-Tocoferol Propil Galato Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ Butil Hidroxianisol, BHA Butil Hidroxitolueno, BHT Isopropil Citrato (mezclas) Isopropil (mono) Citrato	0,02 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa	160c 160e 160f 162 163(i)	Paprika/Capsantina/Capsorubina Beta-Apo-8'Carotenal Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Caro- tenoico Rojo de Remolacha Antocianinas CONSERVADOR	qs qs qs qs qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
200 201 202 203	Acido Sórbico Sodio Sorbato Potasio Sorbato Calcio Sorbato	qs 0,1 0,1 (como ác. sórbico) 0,1 (como ác. sórbico)	200 201 202 203	Acido Sórbico Sodio Sorbato Potasio Sorbato Calcio Sorbato	qs 0,1 0,1 (como ác. sórbico) 0,1 (como ác. sórbico)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco	430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco	477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco	430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	qs 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactilato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco	477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
304 305 306 307 310 319 320 321 384 384i	Ascorbil Palmitato Ascorbil Estearato Tocoferoles: concentrado mezcla Tocoferol: Alfa-Tocoferol Propil Galato Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ Butil Hidroxianisol, BHA Butil Hidroxitolueno, BHT Isopropil Citrato (mezclas) Isopropil (mono) Citrato	0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa	304 305 306 307 310 319 320 321 384 384i	Ascorbil Palmitato Ascorbil Estearato Tocoferoles: concentrado mezcla Tocoferol: Alfa-Tocoferol Propil Galato Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ Butil Hidroxianisol, BHA Butil Hidroxitolueno, BHT Isopropil Citrato (mezclas) Isopropil (mono) Citrato	0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
100i 101(i) 101(ii) 120 140(i) 140(ii) 141(i) 141(ii) 150a 150b 150c 150d 160a(i) 160a(ii) 160b 160c 160e 160f	Curcumina Riboflavina Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio Cochinilla, Acido Carminico, Carmin Clorofila Clorofilina Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio Caramelo I - Simple Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico Caramelo III - Proceso Amonio Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) Carotenos: Extractos Naturales Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,05 qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs	100i 101(i) 101(ii) 120 140(i) 140(ii) 141(i) 141(ii) 150a 150b 150c 150d 160a(i) 160a(ii) 160b 160c 160e 160f	Curcumina Riboflavina Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio Cochinilla, Acido Carminico, Carmin Clorofila Clorofilina Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio Caramelo I - Simple Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico Caramelo III - Proceso Amonio Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) Carotenos: Extractos Naturales Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,05 qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
430 432	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco	430 432	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
433 434 435 436 472e	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
6.4.2. Pastas frescas		
6.4.2.3. Pastas de larga duración (mayor que 48 hs.), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304 305 306 307 310 319 320 321 384 384i	Ascorbil Palmitato Ascorbil Estearato Tocoferoles: concentrado mezcla Tocoferol: Alfa-Tocoferol Propil Galato Ter -Butil Hidroxiquinona, TBHQ Butil Hidroxianisol, BHA Butil Hidroxitolueno, BHT Isopropil Citrato (mezclas) Isopropil (mono) Citrato	0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i 101(i) 101(ii) 120 140(i) 140(ii) 141(i) 141(ii) 150a 150b 150c 150d 160a(i) 160a(ii) 160b 160c 160e 160f	Curcumina Riboflavina Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio Cochinilla, Acido Carminico, Carmin Clorofila Clorofilina Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio Caramelo I - Simple Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico Caramelo III - Proceso Amonio Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) Carotenos: Extractos Naturales Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina Paprika/Capsantina/Capsorubina Beta-Apo-8'Carotenal Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Caro-tenoico	0,05 qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs
162 163(i)		Rojo de Remolacha Antocianinas
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200 201 202 203	Acido Sórbico Socio Sorbato Potasio Sorbato Calcio Sorbato	0,1 0,1 (como ác. sórbico) 0,1 (como ác. sórbico) 0,1 (como ác. sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
485 491 492 494 495	Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monooleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
6.4.2. Pastas frescas		
6.4.2.4. Pastas de larga duración (mayor que 48 hs.), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
304 305 306 307 310 319 320 321 384 384i	Ascorbil Palmitato Ascorbil Estearato Tocoferoles: concentrado mezcla Tocoferol: Alfa-Tocoferol Propil Galato Ter -Butil Hidroxiquinona, TBHQ Butil Hidroxianisol, BHA Butil Hidroxitolueno, BHT Isopropil Citrato (mezclas) Isopropil (mono) Citrato	0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,05 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,02 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa 0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i 101(i) 101(ii) 120 140(i) 140(ii) 141(i) 141(ii) 150a 150b 150c 150d 160a(i) 160a(ii) 160b 160c 160e 160f	Curcumina Riboflavina Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio Cochinilla, Acido Carminico, Carmin Clorofila Clorofilina Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio Caramelo I - Simple Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico Caramelo III - Proceso Amonio Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) Carotenos: Extractos Naturales Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina Paprika/Capsantina/Capsorubina Beta-Apo-8'Carotenal Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Caro-tenoico	0,05 qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs qs
162 163(i)	Rojo de Remolacha Antocianinas	qs qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
200 201 202 203	Acido Sórbico Socio Sorbato Potasio Sorbato Calcio Sorbato	0,1 0,1 (como ác. sórbico) 0,1 (como ác. sórbico) 0,1 (como ác. sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
430 432 433 434 435 436 472e	Polioxietilen (8) Estearato Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
477 481i 482 485 491 492 494 495	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol Sodio Estearoil Lactato Calcio Estearoil Lactilato Sodio Estearoil Fumarato Sorbitan Monoestearato Sorbitan Triestearato Sorbitan Monoleato Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco 0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g	Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
6.5. Masas para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares			6.6. Masas para pizza		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ACIDULANTE		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ACIDULANTE	
	334 Acido Tartárico	qs 0,05		334 Acido Tartárico	qs 0,5
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	REGULADOR DE LA ACIDEZ		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
	335i Sodio -(mono) Tartrato	qs 0,5		335i Sodio -(mono) Tartrato	qs 0,5
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5	335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bilartrato, Potasio -(mono) 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	336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5	337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ANTIOXIDANTE		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ANTIOXIDANTE	
	304 Ascorbil Palmitato	qs 0,02 sobre materia grasa		304 Ascorbil Palmitato	qs 0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa	305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa	306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa	307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa	310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa	319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa	320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa	321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa	384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil -(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa	384i	Isopropil -(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	AROMATIZANTE/SABORIZANTE		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR			CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solamente para pizza precocida y envasada para venta por menor.		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solamente para pizza precocida y envasada para venta por menor.	
	200 Acido Sórbico	qs 0,01		200 Acido Sórbico	qs 0,2
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico	201	Sodio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico	202	Potasio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico	203	Calcio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	EMULSIONANTE		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	EMULSIONANTE	
	430 Polioxietilen (8) Estearato	qs 0,5 sobre producto seco		430 Polioxietilen (8) Estearato	qs 0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco	432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco	433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico		472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	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	481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco	482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco	485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco	494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ESTABILIZANTE		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ESTABILIZANTE	
	430 Polioxietilen (8) Estearato	qs 0,5 sobre producto seco		430 Polioxietilen (8) Estearato	qs 0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco	432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco	433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de modo y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico		472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	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	481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco	482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco	485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco	491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco	492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco	494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco	495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
Todos los MEJORADOR DE HARINA	MEJORADOR DE HARINA		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	MEJORADOR DE HARINA	
	341ii Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 0,14		341ii Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 0,14
341iii	Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14	341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15	342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15	342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio - (di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009	920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004	927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006	928	Benzoilo Próxido	0,006
1101i	Proteasa	qs	1101i	Proteasa	qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	LEUDANTE QUIMICO		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	LEUDANTE QUIMICO	
	341ii Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 2,0 (como P2O5)		341ii Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	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)	450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)	450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio -(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)	450vii	Calcio -(mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)	541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	RESALTADOR DE SABOR		Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	RESALTADOR DE SABOR	
	341ii Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs		341ii Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs

Aditivo: Número INS		Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g	Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
ANTIESPUMANTE				CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	200 Acido Sórbico		0,1
ANTIOXIDANTE				201 Sodio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	202 Potasio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)
304	Ascorbil Palmitato		0,05 sobre materia grasa	203 Calcio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)
305	Ascorbil Estearato		0,05 sobre materia grasa	ESPESANTE		
306	Tocoferoles: concentrado mezcla		0,03 sobre materia grasa	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol		0,03 sobre materia grasa	EXALTADOR DEL SABOR		
310	Propil Galato		0,01 sobre materia grasa	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ		0,02 sobre materia grasa	SECUESTRANTE		
320	Butil Hidroxianisol, BHA		0,02 sobre materia grasa	385 Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato		0,0075
321	Butil Hidroxitolueno, BHT		0,01 sobre materia grasa	13.6. Mostaza de mesa		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE				ACIDULANTE		
COLORANTE (excepto para salsas de tomate o a base de tomate)				Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
100i	Curcumina		0,05	334 Acido Tartárico		0,05
101(i)	Riboflavina		qs	REGULADOR DE LA ACIDEZ		
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio		qs	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin		0,05	335i Sodio -(mono) Tartrato		0,5
140(i)	Clorofila		qs	335ii Sodio Tartrato		0,5
140(ii)	Clorofilina		qs	336i Potasio Tartrato Acido		0,5
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio		qs	336ii Potasio Tartrato Neutro		0,5
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio		qs	ANTIOXIDANTE		
150a	Caramelo I - Simple		qs	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico		qs	304 Ascorbil Palmitato		0,05 sobre materia grasa
150c	Caramelo III - Proceso Amonio		qs	305 Ascorbil Estearato		0,05 sobre materia grasa
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio		qs	306 Tocoferoles: concentrado mezcla		0,03 sobre materia grasa
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)		qs	307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol		0,03 sobre materia grasa
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales		qs	310 Propil Galato		0,01 sobre materia grasa
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina		qs	319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ		0,02 sobre materia grasa
160d	Licopeno		0,05	320 Butil Hidroxianisol, BHA		0,02 sobre materia grasa
160e	Beta-Apo-8'Carotenal		0,05	321 Butil Hidroxitolueno, BHT		0,01 sobre materia grasa
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico		0,05	AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
161b	Luteina		0,05	COLORANTES		
162	Rojo de Remolacha, Betanina		qs	1100i Curcumina		0,03
163(i)	Antocianinas		qs	101(i) Riboflavina		qs
171	Dióxido de Titanio		qs	101(ii) Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio		qs
CONSERVADOR				102 Tartrazina (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)		0,03
200	Acido Sórbico		0,1	120 Cochinilla, Acido Carmínico, Carmin		0,03
201	Sodio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)	140(i) Clorofila		qs
202	Potasio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)	140(ii) Clorofilina		qs
203	Calcio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)	141(i) Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio		qs
210	Acido Benzoico		0,1	141(ii) Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio		qs
211	Sodio Benzoato		0,1 (como ác. benzoico)	150a Caramelo I - Simple		qs
212	Potasio Benzoato		0,1 (como ác. benzoico)	150b Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico		qs
213	Calcio Benzoato		0,1 (como ác. benzoico)	150c Caramelo III - Proceso Amonio		qs
ESPESANTES				150d Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio		qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	160a(i) Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)		qs
ESTABILIZANTES				160a(ii) Carotenos: Extractos Naturales		qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	160c Paprika/Capsantina/Capsorubina		qs
405	Propilenglicol Alginato		0,1	160d Licopeno		0,03
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato		0,5	160e Beta-Apo-8'Carotenal		0,03
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato		0,5	160f Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico		0,03
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato		0,5	161b Luteina		0,03
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato		0,5	162 Rojo de Remolacha, Betanina		qs
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato		0,5	163(i) Antocianinas		qs
451ii	Potasio (penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato		0,3	CONSERVADOR		
472e	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico		0,3	200 Acido Sórbico		0,1
473	Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres		1,0	201 Sodio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)
477	Mono y Diésteres de 1,2 - Propilenglicol		1,0	202 Potasio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)
481	Sodio Estearoil Lactato		0,25	203 Calcio Sorbato		0,1 (como ác. sórbico)
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato		0,25	210 Acido Benzoico		0,1
491	Sorbitan Monoestearato		0,4	211 Sodio Benzoato		0,1 (como ác. benzoico)
492	Sorbitan Triestearato		0,4	212 Potasio Benzoato		0,1 (como ác. benzoico)
494	Sorbitan Monooleato		0,4	213 Calcio Benzoato		0,1 (como ác. benzoico)
495	Sorbitan Monopalmitato		0,4	EXALTADOR DEL SABOR		
EXALTADOR DEL SABOR				Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
AGENTE DE FIRMEZA				ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
GELIFICANTES				473 Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres		1
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	481 Sodio Estearoil Lactato		0,25
SECUESTRANTE				482 Calcio Estearoil-2-Lactilato		0,25
385	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato		0,0075	GELIFICANTE		
13.5. Ketchup				Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
ACIDULANTE				SECUESTRANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	385 Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato		0,0075
334	Acido Tartárico		0,5	13.7. Salsas deshidratadas		
REGULADOR DE LA ACIDEZ				ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
336i	Potasio Tartrato Acido		0,5	334 Acido Tartárico		0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro		0,5	REGULADOR DE LA ACIDEZ		
ANTIOXIDANTE				Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR			qs	335i Sodio -(mono) Tartrato		0,5
AROMATIZANTES/SABORIZANTES				335ii Sodio Tartrato		0,5

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
336i 336ii	Potasio Tartrato Acido Potasio Tartrato Neutro	0,5 0,5
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	qs 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		
304	Ascorbil Palmitato	qs 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 Carminico, Carmin	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 Metilico o Etilico del Acido Beta-Apoo-8'-Caro-tenoico	0,05
161b	Luteina	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,01
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)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
405	Propilenglicol Alginato	qs 0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan 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 - Propilnglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
405	Propilenglicol Alginato	qs 0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan 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 Esteaoril Lactato	1,0
482	Calcio Esteaoril-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
SECUESTRANTE		
385	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina	0,0075

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
13.8. Condimentos preparados		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
334	Acido Tartárico	qs 0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
335i	Sodio -(mono) Tartrato	qs 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		
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	qs 1,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	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 Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteina	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)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
SECUESTRANTE		
385	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.9. Sal y sales adicionadas		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
470i	Magnesio Estearato, compuesto	qs 2,0
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)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		
qs		

ANEXO IV		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
GRUPO 16. BEBIDAS		
SUBGRUPO 16.2. BEBIDAS ANALCOHOLICAS		
16.2.2. BEBIDAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS		
16.2.3. PREPARADOS LIQUIDOS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS GASIFICADAS (PARA USO INDUSTRIAL) Y NO GASIFICADAS		
16.2.4. POLVOS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 ml
16.2. Bebidas analcohólicas		
16.2.2. Bebidas no gasificadas y gasificadas		

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 ml
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ACIDULANTE	
	334 Acido Tartárico	qs
	355 Acido Adípico	0,5
	338 Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,2
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	REGULADOR DE ACIDEZ	0,07
	335i Sodio -(mono) Tartrato	qs
	335ii Sodio -(di) Tartrato	0,05
	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)
	ANTIESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	900 Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	304 Ascorbil Palmitato	qs
	305 Ascorbil Estearato	0,01
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
	100i Curcumina	0,01
	101i Riboflavina	qs
	101ii Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
	102 Tartrazina	0,01
	110 Amarillo Ocaso	0,01
	120 Cochinilla, Acido Carminico, 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/Carmin de Indigo	0,01
	133 Azul Brillante	0,01
	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
	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 Rocú/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 Óxido 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)
	212 Potasio Benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,03
	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)
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 ml
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ESPESANTE	qs
	ESTABILIZANTE	
	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 con 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
	EXALTADOR DEL SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	ESPUMANTE	qs
	958 Glicirricina	0,005
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	SECUESTRANTE	qs
	385 Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio tilendiamina Tetraacetato	0,0035
	386 Sodio -(di) EDTA Cálcico, Sodio -(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
	16.2. Bebidas analcohólicas	
16.2.3. Preparados líquidos para obtener bebidas gasificadas (para uso industrial) y no gasificadas		
	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.	
	16.2. Bebidas analcohólicas	
	16.2.4. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	
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:		
	ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	qs
	341iii Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	1,0

4.1.4.2.3. Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

Sobre las buenas prácticas de manufactura en establecimientos elaboradores/ industrializadores

5. ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS).

5.1. CONSERVACION.

Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrante.

5.2. LIMPIEZA Y DESINFECCION.

5.2.1. Todos los productos de limpieza y desinfección deben ser aprobados previamente a su uso por el control de la empresa, identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Además deberán ser autorizados por los organismos competentes.

5.2.2. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.

Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y capacidad para verter los desechos o materias no comestibles.

5.2.3. Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir la contaminación de los alimentos cuando las salas, los equipos y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y deterativos o con desinfectantes o soluciones de éstos.

Los deterativos y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y deben ser aprobados por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

Deberán tomarse precauciones adecuadas en limpieza y desinfección cuando se realicen operaciones de mantenimiento general y/o particular en cualquier local del establecimiento, equipos, utensilios o cualquier elemento que pueda contaminar el alimento.

5.2.4. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

5.2.5. Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

5.2.6. Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional.

6.5. LAVADO DE LAS MANOS.

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá realizarse un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

6.6. HIGIENE PERSONAL.

Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos estos elementos deberán ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se desempeñe. Durante la manipulación de materias primas y alimentos, deberán retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

6.7. CONDUCTA PERSONAL.

En las zonas en donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas.

6.8. GUANTES.

Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

6.9. VISITANTES.

Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulan alimentos. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 5.9., 6.3., 6.4. y 6.7. del presente numeral.

6.10. SUPERVISION.

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 6.1. a 6.9. deberán asignarse específicamente a personal supervisor competente.

7. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACION.

7.1. REQUISITOS APLICABLES A LA MATERIA PRIMA.

7.1.1. El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.

7.1.2. Las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, efectuarse ensayos de laboratorios. En la elaboración ulterior sólo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones.

7.1.3. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.

7.2. PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA.

7.2.1. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

7.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados con riesgo de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados con los que haya entrado en contacto o que haya sido manchada por materia prima o productos semielaborados y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia y haber dado cumplimiento a los numerales 6.5. y 6.6.

7.2.3. Si hay probabilidad de contaminación, deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

7.2.4. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar en contacto con productos no contaminados.

7.3. EMPLEO DEL AGUA.

7.3.1. Como principio general, en la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable.

7.3.2. Con la aprobación del Organismo competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor y otros fines análogos no relacionados con los alimentos.

7.3.3. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima ni el producto final.

Para el agua recirculada deberá haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente.

Los tratamientos de aguas recirculadas y su utilización en cualquier proceso de elaboración de alimentos deberá ser aprobada por el Organismo Competente.

Las situaciones particulares indicadas en 7.3.2. y 7.3.3. deberán estar en concordancia con lo dispuesto en 4.3.12.4. del presente numeral.

7.4. ELABORACION.

7.4.1. La elaboración deberá ser realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.

7.4.2. Todas las operaciones del proceso de producción incluido el envasado deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

7.4.3. Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

7.4.4. Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

7.5. ENVASADO.

7.5.1. Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza en lugares destinados a tal fin. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en medida que exceda de los límites aceptables para el Organismo Competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

7.5.2. Los envases o recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los envases o recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y, en casos necesarios, limpios y/o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado sólo deberán permanecer los envases o recipientes necesarios.

7.5.3. El envasado deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del producto.

7.6. DIRECCION Y SUPERVISION.

El tipo de control y de supervisión necesarios dependerá del volumen y carácter de la actividad y de los tipos de alimentos de que se trate. Los directores deberán tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

7.7. DOCUMENTACION Y REGISTRO.

En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período superior al de la duración mínima del alimento.

8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

8.1. Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan.

8.2. Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por el Organismo Competente.

Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, es conveniente que cuenten con medios que permitan verificar la humedad, si fuera necesario y el mantenimiento de la temperatura adecuada.

8. CONTROL DE ALIMENTOS.

Es conveniente que el establecimiento instrumente los controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida, que considere necesario, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

PUBLICACIONES DE DECRETOS Y RESOLUCIONES

De acuerdo con el Decreto Nº 15.209 del 21 de noviembre de 1959, en el Boletín Oficial de la República Argentina se publicarán en forma sintetizada los actos administrativos referentes a presupuestos, licitaciones y contrataciones, órdenes de pago, movimiento de personal subalterno (civil, militar y religioso), jubilaciones, retiros y pensiones, constitución y disolución de sociedades y asociaciones y aprobación de estatutos, acciones judiciales, legítimo abono, tierras fiscales, subsidios, donaciones, multas, becas, policía sanitaria animal y vegetal y remates.

Las Resoluciones de los Ministerios y Secretarías de Estado y de las Reparticiones sólo serán publicadas en el caso de que tuvieran interés general.

NOTA: Los actos administrativos sintetizados y los anexos no publicados pueden ser consultados en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Capital Federal)