

**MERCOSUL/GMC/RES Nº 86/96****REGULAMENTO TÉCNICO DO MERCOSUL SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES A SEREM EMPREGADOS SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).**

**TENDO EM VISTA:** o Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e a Recomendação Nº 41/96 do SGT-3.

**CONSIDERANDO:**

Que o "Comitê Conjunto FAO/OMS de Peritos sobre Aditivos Alimentares e Contaminantes"(JECFA) avalia toxicologicamente os aditivos alimentares recomendando valores de Ingestão Diária Aceitável (IDA) correspondentes;

Que existe um grupo de aditivos para os quais o comitê estabeleceu uma IDA não limitada, ou não especificada;

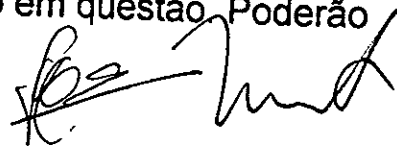
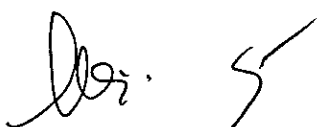
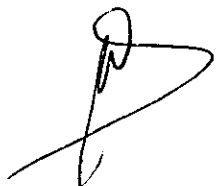
Que o Codex Alimentarius considera que estes aditivos podem ser usados segundo as Boas Práticas de Fabricação, e

Que os Estados Partes acordaram elaborar uma lista de aditivos para serem usados segundo Boas Práticas de Fabricação (incluída na Ata 04/94 do SGT - 3)

**O GRUPO MERCADO COMUM  
RESOLVE:**

**Art. 1 -** Aprovar o Regulamento Técnico do Mercosul sobre Aditivos Alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que figura em Anexo e forma parte da presente Resolução.

**Art. 2 -** Os aditivos que estão incluídos na lista que constitui o Anexo A poderão ser usados nos alimentos em geral, segundo as Boas Práticas de Fabricação (B.P.F.), ou seja, sem limitações quantitativas, desde que cumpram as funções determinadas e que estas funções estejam autorizadas no alimento em questão. Poderão



ser estabelecidas restrições de uso de aditivos B.P.F. para determinados alimentos, sempre que acordado pelos Estados Parte.

**Art 3** - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicarão o texto da mesma ao Grupo Mercado Comum.

**Art 4** - Em função do estabelecido na Resolução Nº 91/93 do GMC, as autoridades competentes dos Estados-Parte encarregadas da implementação da presente Resolução serão:

**ARGENTINA :** Ministerio de Salud y Accion Social  
Ministerio de Economia y Obras y Servicios Publicos  
Secretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)  
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASÁ)  
Secretaria de Industria  
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

**BRASIL :** Ministério da Saude  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento

**PARAGUAI :** Ministerio de Salud Publica y Bienestar Social  
Ministerio de Ganaderia y Agricultura

**URUGUAI :** Ministerio de Salud Publica  
Ministerio de Ganaderia, Agricultura y Pesca  
Ministerio de Industria, Energia y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

**Art 5** - A presente Resolução entrará em vigência até 1/01/97.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

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 pié)
260	Acido Acetico	
400	Acido Alginico	ACREG/CONS
300	Acido Ascorbico	ESPI/EST
330	Acido Citrico	ANT/FLO
315	Acido Eritorbico, Acido Isoascorbico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AROSAB
570i	Acido Estearico, Acido Octadecanoico	ANT
297	Acido Fumarico	ANESP/GLA
574	Acido Glucónico	ACI/ACREG
620	Acido Glutamico	ACI/ACREG/RAI
630	Acido Inosinico	EXA
270	Acido Lactico	EXA
296	Acido Malico	ACI/ACREG
280	Acido Propionico	ACI/ACREG
406	Agar	CONS
559	Aluminio Silicato	ESP/EST/GEL
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
1100	Aamilasa	ANAH
403	Amonio Alginato	FLO
503ii	Amonio Bicarbonato, Amonio Carbonato Acido	ESP/EST
503i	Amonio Carbonato	ACREG/RAI
527	Amonio Hidroxido	ACREG/RAI
517	Amonio Sulfato	ACREG
624	Amonio-(mono) Glutamato	FLO/EST
263	Calcio Acetato	EXA
404	Calcio Alginato	CONS/EST/ACREG
302	Calcio Ascorbato	ESP/EST/GEL/ANESP
170i	Calcio Carbonato	ANT
509	Calcio Cloruro	ANAH/EST/ACREG/FIR
623	Calcio Diglutamato	EST/FIR
526	Calcio Hidroxido	EXA
327	Calcio Lactato	ACREG/FIR
529	Calcio Oxido	ACREG/FLO/FIR
282	Calcio Propionato	ACREG/FLO
552	Calcio Silicato	CONS
516	Calcio Sulfato	ANAH
333	Calcio-(tri) Citrato, Calcio Citrato	FLO/SEC/FIR
290	Carbono Dioxido	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
466	Carboximetilcelulosa Sodica	CONS
407	Carragenina(incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	ESP/EST/EMU
460i	Celulosa Microcristalina	ESP/EST/GEL
902	Cera Candelilla	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
901	Cera de Abejas, Blanca y Amarilla	GLA
1001i	Colina Acetato	GLA
1001ii	Colina Carbonato	EMU
		EMU

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)
1001iv	Colina Citrato	
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001vi	Colina Lactato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
472f	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Acetico y Tartarico	EMU
472a	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Acetico	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Citrico	EMU/EST/SEC
472b	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Lactico	EMU/EST/SEC/ANT
472d	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Tartarico	EMU/EST/SEC
471	Esteres de Mono- y Digliceridos de Acidos Grasos	EMU/EST/SEC
-	Gelatina	EMU/EST/AN ESP
422	Glicerina, Glicerol	EST/EMU/ESP/GEL
575	Glucono-Delta-Lactona	HUM
1102	Glucosa Oxidasa	ACREG/RAI/ACI
414	Goma Arabiga, Goma Acacia	ANT
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST/EMU
412	Goma Guar	ESP/EST
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	ESP/EST/EMU
-	Goma Konjac	ESP/EST/EMU
904	Goma Laca, Shellac	ESP/EST/EMU/GEL
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	GLA
415	Goma Xantica, Goma Xantan, Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
953	Isomaltita, Isomaltitol	ESP/EST/EMU
966	Lactitol	EDU/GLA
322	Lecitinas	EDU/FIR
504i	Magnesio Carbonato, Magnesio Carbonato Basico	EMU/ANT/EST
625	Magnesio Glutamato, Magnesio Diglutamato	ACREG/ANAH/ESTCOL
528	Magnesio Hidroxido	EXA
530	Magnesio Oxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
553i	Magnesio Silicato	ANAH
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	ANAH
421	Manitol	EDU/EST/EMU
461	Metilcelulosa, Metil Celulosa	EDU/HUM/EST
465	Metiletilcelulosa, Metil Etil Celulosa	ESP/EST/EMU
440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EMU/EST/FOA
1200	Polidextrosa	ESP/EST/GEL
402	Potasio Alginato	AGC/ESP/EST/HUM/FIR
303	Potasio Ascorbato	ESP/EST
501i	Potasio Carbonato	ANT
525	Potasio Hidroxido, Potasa Caustica	ACREG/EST
283	Potasio Propionato	ACREG
515	Potasio Sulfato	CONS
622	Potasio-(mono) Glutamato	ACREG
		EXA

Istbp412.xls  
MAB,5/09/96

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)
332ii	Potasio-(tri) Citrato, Potasio Citrato	
470	Sales de Al, Ca, Mg, K, Na y NH4 con Ac.Grasos	ACREG/SEC/EST
551	Silicio Dioxido, Silice	EMU/EST/ANAH
401	Sodio Alginato	ANAH
301	Sodio Ascorbato	ESP/EST/GEL
500ii	Sodio Bicarbonato, Sodio Carbonato Acido	ANT
500i	Sodio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH/EST
-	Sodio Caseinato	ACREG/RAI/ANAH
316	Sodio Eritorbato	EMU/EST
524	Sodio Hidroxido	ANT/CONS
325	Sodio Lactato	ACREG
281	Sodio Propionato	HUM/ANT
627	Sodio-(di) Guanilato, Sodio-(di) 5'-Guanilato	CONS
631	Sodio-(di) Inosinato, Sodio-(di) 5'-Inosinato	EXA
621	Sodio-(mono) Glutamato, Sodio Monoglutamato	EXA
331iii	Sodio-(tri) Citrato, Sodio Citrato	EXA
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol, d-Sorbita	ACREG/SEC/EMU/EST
553iii	Talco	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
967	Xilitol, Xilita	ANAH
		EDU-HUM-EST-EMU-ESP

*my [Signature]* *As [Signature]*

ANEXO A

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 pié)
-	Gelatina	
-	Goma Konjac	EST/EMU/ESP/GEL
-	Sodio Caseinato	ESP/EST/EMU/GEL
170i	Calcio Carbonato	EMU/EST
260	Acido Acetico	ANAH/EST/ACREG/FIR
263	Calcio Acetato	ACREG/CONS
270	Acido Lactico	CONS/EST/ACREG
280	Acido Propionico	ACI/ACREG
281	Sodio Propionato	CONS
282	Calcio Propionato	CONS
283	Potasio Propionato	CONS
290	Carbono Dioxido	CONS
296	Acido Malico	CONS
297	Acido Fumarico	ACI/ACREG
300	Acido Ascorbico	ACI/ACREG
301	Sodio Ascorbato	ANT/FLO
302	Calcio Ascorbato	ANT
303	Potasio Ascorbato	ANT
315	Acido Eritorbico, Acido Isoascorbico	ANT
316	Sodio Eritorbato	ANT
322	Lecitinas	ANT/CONS
325	Sodio Lactato	EMU/ANT/EST
327	Calcio Lactato	HUM/ANT
330	Acido Citrico	ACREG/FLO/FIR
331iii	Sodio-(tri) Citrato, Sodio Citrato	ACI/ACREG/ANT/SEC/AROSAB
332ii	Potasio-(tri) Citrato, Potasio Citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
333	Calcio-(tri) Citrato, Calcio Citrato	ACREG/SEC/EST
400	Acido Alginico	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
401	Sodio Alginato	ESP/EST
402	Potasio Alginato	ESP/EST/GEL
403	Amonio Alginato	ESP/EST
404	Calcio Alginato	ESP/EST
406	Agar	ESP/EST/GEL/ANESP
407	Carragenina(incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	ESP/EST/GEL
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST/GEL
412	Goma Guar	ESP/EST
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma Arabiga, Goma Acacia	ESP/EST/EMU
415	Goma Xantica, 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	ESP/EST/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
422	Glicerina, Glicerol	EDU/HUM/EST
440	Pectina/Pectina amidada	HUM ESP/EST/GEL

Handwritten signatures and initials, including 'INS' and 'AF', and the number '417'.

ANEXO A		
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)
460i	Celulosa Microcristalina	
461	Metilcelulosa, Metil Celulosa	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa, Metil Etil Celulosa	ESP/EST/EMU
466	Carboximetilcelulosa Sodica	ESP/EMU/EST/FOA
470	Sales de Al, Ca, Mg, K, Na y NH4 con Ac.Grasos	ESP/EST/EMU
471	Esteres de Mono- y Digliceridos de Acidos Grasos	EMU/EST/ANAH
472a	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Acetico	EMU/EST/AN ESP
472b	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Lactico	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Citrico	EMU/EST/SEC
472d	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Tartarico	EMU/EST/SEC/ANT
472f	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac.Acetico y Tartarico	EMU/EST/SEC
500i	Sodio Carbonato	EMU/EST/SEC
500ii	Sodio Bicarbonato, Sodio Carbonato Acido	ACREG/RAI/ANAH
501i	Potasio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH/EST
503i	Amonio Carbonato	ACREG/EST
503ii	Amonio Bicarbonato, Amonio Carbonato Acido	ACREG/RAI
504i	Magnesio Carbonato, Magnesio Carbonato Basico	ACREG/RAI
509	Calcio Cloruro	ACREG/ANAH/ESTCOL
515	Potasio Sulfato	EST/FIR
516	Calcio Sulfato	ACREG
517	Amonio Sulfato	FLO/SEC/FIR
524	Sodio Hidroxido	FLO/EST
525	Potasio Hidroxido, Potasa Caustica	ACREG
526	Calcio Hidroxido	ACREG
527	Amonio Hidroxido	ACREG/FIR
528	Magnesio Hidroxido	ACREG
529	Calcio Oxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
530	Magnesio Oxido	ACREG/FLO
551	Silicio Dioxido, Silice	ANAH
552	Calcio Silicato	ANAH
553i	Magnesio Silicato	ANAH
553iii	Talco	ANAH
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
559	Aluminio Silicato	ANAH
570i	Acido Estearico, Acido Octadecanoico	ANAH
574	Acido Glucónico	ANESP/GLA
575	Glucono-Delta-Lactona	ACI/ACREG/RAI
620	Acido Glutamico	ACREG/RAI/ACI
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

ESTBP963.XLS-LISTA orden numérico  
5/06/96

*my Jms* *Z* *SE*

ANEXO A

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)
627	Sodio-(di) Guanilato, Sodio-(di) 5'-Guanilato	EXA
630	Acido Inosinico	EXA
631	Sodio-(di) Inosinato, 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	GLA
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	EDU/GLA
966	Lactitol	EDU/EST/EMU
967	Xilitol, Xilita	EDU/FIR
1001i	Colina Acetato	EDU-HUM-EST-EMU-ESP
1001ii	Colina Carbonato	EMU
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001iv	Colina Citrato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
1001vi	Colina Lactato	EMU
1100	Amilasa	EMU
1102	Glucosa Oxidasa	FLO
1200	Polidextrosa	ANT
		AGC/ESP/EST/HUM/FIR

*[Handwritten signatures and initials]*



ANEXO A

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)
*** 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	

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten initials]*  
*[Handwritten signature]*