

**LXIX REUNIÓN ORDINARIA DEL
SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y
EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD” / COMISIÓN DE ALIMENTOS**

Buenos Aires, 1 al 4 de julio de 2019

AGENDA DE REUNIÓN

TEMAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plenaria	X	X	X	X/Acta	
a) Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional	X/M				
b) Revisión de la Res. GMC N° 11/06 “Lista general armonizada de aditivos alimentarios”				X/M	
c) Revisión de límites máximos para aditivos con aluminio en categorías de alimentos armonizadas en el MERCOSUR (lacas)				X/M	
d) Revisión Res GMC N° 142/96- “RTM de Identidad y Calidad del Pimiento”	X				
e) Revisión de la Res. GMC N° 85/96- “RTM de Identidad y Calidad de la Frutilla”		X			
f) Revisión Res GMC N° 98/94 “RTM de Identidad y Calidad del Ajo”	X/M				
g) Revisión de la Resolución GMC N° 43/94 “Identidad y calidad de la caseína alimenticia”	X	X/M			
h) Revisión de la Res GMC N° 54/00- RTM sobre Metodologías Analíticas, Ingesta Diaria Admisible y LMR para Medicamentos Veterinarios en Alimentos de Origen Animal.			X/T		
i) Revisión de la Res. GMC N° 26/03 “RTM para Rotulado de alimentos envasados”	X				
j) Revisión de la Res. GMC N° 46/03 “ RTM para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”		X	X		

k) Elaboración de RTM sobre Etiquetado Nutricional Frontal		X	X		
l) Elaboración de RT horizontal de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para productos lácteos armonizados en el MERCOSUR.		X/T	X/M		
m) Revisión de la Resolución GMC N° 46/06 “RTM sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos”	X	X/M			
n) Revisión de la Resolución GMC N° 56/92 “Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos”			X		
o) Elaboración de un Reglamento Técnico MERCOSUR sobre materiales y envases de siliconas destinado a estar en contacto con alimentos.		X/T			
p) P. Res N° 05/18 – “RTM sobre Lista positiva de aditivos destinados a la elaboración de materiales plásticos y revestimientos poliméricos en contacto con alimentos”		X			