

AGREGADO VI-a
MINUTA 01/20
Videoconferencia
Comisión de Alimentos - SGT 3 MERCOSUR
Aditivos lácteos
9/03/2020

En fecha 9 de marzo del 2020 siendo las 13.00 Hs., se dio inicio a la Videoconferencia planificada para tratar los puntos pendientes que quedaron de la reunión anterior (LXXI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 "REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD" / COMISIÓN DE ALIMENTOS) relacionados a aditivos para leche en polvo, crema en polvo, leche fermentada y queso fresco.

La Delegación de Argentina en el acta Ad referéndum solicitó la inclusión del abordaje del tratamiento de asignación de aditivos para quesos.

La propuesta de la Delegación de Paraguay fue iniciar la reunión con los puntos pendientes sobre aditivos para leche en polvo, crema en polvo y leche fermentada, para luego abordar el tema solicitado por la Delegación de Argentina sobre el abordaje de los aditivos para quesos, las delegaciones manifestaron estar de acuerdo con el planteamiento.

Se procedió a la revisión de los puntos pendientes:

1. CREMA EN POLVO Y LECHE EN POLVO

Estabilizantes.

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay manifestaron que los alimentos destinados para uso industrial no están exceptuados del cumplimiento de la Resolución 26/03, debiendo ser declarada la lista de ingredientes y aditivos, por lo cual la Delegación de Uruguay acordó con la nota: *"Solamente para leche en polvo que serán reconstituidas total o parcialmente a temperaturas mayores de 50°C y/o que serán sometidas a tratamientos térmicos energéticos (ultra alta temperatura, esterilización industrial, solubilización con vapor) en forma directa o como ingrediente de otro alimento"*, quedando acordado el punto de estabilizantes para leche en polvo

Reguladores de la acidez

Las delegaciones de Argentina y Uruguay acordaron que no existe razón tecnológica para el uso de reguladores de la acidez en leche en polvo, tal como lo habían manifestado las delegaciones de Brasil y Paraguay en el acta de la pasada reunión de la Comisión de Alimentos, quedando consensuada la eliminación del ácido fosfórico y el uso de reguladores de la acidez solo para las cremas en polvo, a través de una nota aclaratoria.

Antihumectantes/antiaglutinante

La Delegación de Uruguay manifestó estar de acuerdo con las demás delegaciones en cuanto a la utilización de antihumectantes para leches en polvo destinado a máquinas

de venta automática, y con la disminución del tamaño del envase de 25 a 20 kg, quedando así acordado el punto de Antihumectantes/antiaglutinante.

Emulsionante

La Delegación de Uruguay manifestó estar de acuerdo con las demás delegaciones en cuanto a la eliminación del aditivo INS 472e de la lista de emulsionantes (emulsificantes), ya que no está aprobado en la Norma Codex CXS 207-1999, quedando así acordado el punto de emulsionantes.

Coadyuvantes de tecnología

Con relación a la lactasa, las delegaciones de Uruguay y Paraguay mencionaron que la lactasa no es utilizada solamente para la elaboración de leches con contenido modificado de lactosa, sino para acentuar el sabor dulce de los productos y disminuir el agregado de azúcar, considerando la tendencia actual a la reformulación de alimentos con altos contenido de azúcar, por lo cual se mencionaron que la frase para *leches con contenido modificado de lactosa* debería ser eliminada.

Las delegaciones realizaron intercambio de pareceres respecto a la mejor manera de abordar el establecimiento de los coadyuvantes de tecnología.

La delegación de Argentina manifestó su posición de contar con una lista de coadyuvantes, que incluya el Número IUPAC/EC y el nombre genérico.

Durante el intercambio de pareceres, las delegaciones mencionaron también la posibilidad de incluir criterios de calidad y pureza de las enzimas, y el criterio de autorización de la Autoridad competente.

Las delegaciones continuaran evaluando internamente el tema para ser abordado en la próxima reunión.

2. LECHE FERMENTADA.

0.1.2 Productos lácteos fermentados

En cuanto a la propuesta de Argentina de limitar la concentración de Citrato Trisódico INS 331 iii a 0,05 g/100 g, las demás delegaciones acordaron con dicha propuesta.

Las delegaciones acordaron mantener el estabilizante INS 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos y eliminar el estabilizante INS 472 b Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos debido a que este último se encuentra en el Codex Alimentarius solo para su uso en leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación.

La delegación de Brasil solicitó la eliminación de la nota que restringe el uso del Citrato Trisódico INS 331 iii, *solamente para leches fermentadas con adición*, ya que la función de estabilizante se aplica a la base Láctea. Las delegaciones acordaron con la eliminación de la nota.

01.2.1 Leches fermentadas sin tratamiento térmico después de la fermentación

La Delegación de Brasil informó de un error en el nombre de la subcategoría 01.2.1 *Leches fermentadas sin tratamiento térmico después de la fermentación*, debiendo ser *Leches fermentadas sin adición*, y propuso incluir una nota para restringir el uso de espesantes/estabilizantes *solo para leches fermentadas descremadas* que se encuentran abarcadas en esta subcategoría. Las delegaciones evaluarán internamente la propuesta de la Delegación de Brasil y se expedirán en la siguiente reunión.

Las delegaciones manifestaron estar de acuerdo con la inclusión del Espesantes/Estabilizantes Goma Tara INS 417 con el límite ya establecido para las otras gomas y con la inclusión de la Goma Cassia INS 427 con el límite de la Unión Europea de 0,25 g/100 g, ya que no está previsto en el Codex Alimentarius.

01.2.3 Leches fermentadas con adición

Las Delegaciones acordaron mantener los acidulantes que actualmente se encuentran en el RTM de leches fermentadas.

La Delegación de Brasil informo que el JECFA retiro el colorante INS **160 ai** Beta-caroteno (sintético idéntico al natural) y manifestó la necesidad de analizar su retiro de la lista de colorantes para leches fermentadas y de todos los RTM en los que su uso esta aprobado, y analizar cuál sería el impacto del mismo. Las delegaciones acordaron mantenerlo entre corchetes para análisis interno.

Con relación al aditivo INS **160 aiii Betacaroteno de Blakeslea**, las delegaciones acordaron igualmente mantenerlo entre corchetes para seguir analizándolo internamente.

Las delegaciones acordaron la inclusión del colorante **INS 163ii extracto de cáscara de uva** (antocianinas).

Con relación al colorante **163iii extracto de grosella negra** (antocianinas) las delegaciones de Paraguay y Uruguay manifestaron no estar de acuerdo con su inclusión, teniendo en cuenta que actualmente no se encuentra contemplado en la norma Codex Stan 192. La Delegación de Argentina manifestó no tener interés en la inclusión de dicho colorante porque no es utilizado en Argentina.

La Delegación de Brasil mantuvo su posición con relación a la inclusión del colorante, **extracto de grosella negra**, por lo que el mismo continua entre corchetes para análisis interno.

En cuanto al Colorante INS150 b caramelo II - proceso sulfito caustico, se verificó que en el documento se encontraba entre corchetes, pero que en el acta de la reunión anterior no quedo ninguna observación al respecto, por lo cual se decidió retirar los corchetes.

Las delegaciones manifestaron estar de acuerdo con la inclusión de los Espesantes/Estabilizantes Goma Tara INS 417 con el límite ya establecido para las otras gomas y con la inclusión de la Goma Cassia INS 427 con el límite de la Unión Europea de 0,25 g/100 g, ya que no está previsto en el Codex Alimentarius

El tema de los coadyuvantes de tecnología para leches fermentadas ya no fue abordado en esta instancia, considerando que el mismo ya fue discutido durante el tratamiento de los coadyuvantes de tecnología para leche y crema en polvo.

3. ABORDAJE DE ADITIVOS PARA QUESOS

La Delegación de Argentina manifestó no estar de acuerdo con la posición manifestada por la Delegación de Brasil de esperar concluir la asignación de aditivos de quesos para aprobar los reglamentos de aditivos para leche y crema en polvo, y leche fermentada, dada la dificultad que existe para que la asignación de quesos se concluya en un corto plazo y reiteró su compromiso de trabajar en la asignación de aditivos para quesos.

La Delegación de Argentina manifestó además, que uno de los inconvenientes que han observado en el documento de trabajo sobre aditivos para quesos presentado por la Delegación de Brasil, es la clasificación general en Quesos madurados y Quesos no madurados, la cual no esta acorde a la clasificación actual que establece el Reglamento General de quesos del MERCOSUR, que los clasifica según su contenido de humedad y de materia grasa, y consideró que esta diferencia en la clasificación constituiría un impedimento importante que debería ser solucionado para seguir avanzando en el tema.

Otro problema observado por la delegación de Argentina es que sí se llegase a cambiar la clasificación del reglamento general de quesos del MERCOSUR, para adoptar otra clasificación, además de dicho reglamento general, se deberían cambiar todos los PIC de quesos. Pasar de una clasificación de quesos de alta, muy alta, mediana, baja humedad y graso, extra graso, semi graso etc. a una clasificación de quesos madurados y quesos no madurados, nos desorientará, por lo tanto desde el punto de vista de la Delegación de Argentina este es el primer punto que se tendrá que definir para abordar el reglamento horizontal de aditivos de quesos.

La delegación de Argentina manifestó también que su posición no es demorar el tratamiento de los aditivos para quesos, el cual debe ser concluido en el menor tiempo, sino mas bien que su discusión no trabe la armonización de otras normas que ya están prácticamente listas, manifestando su firme voluntad de seguir avanzando en el MERCOSUR con bases sólidas, para no tener inconvenientes desde el momento de la clasificación.

La Delegación de Brasil manifestó que el Codex tiene patrones de quesos y que el uso de aditivos está ligado al tipo de producción de quesos, por lo tanto, no ven cual sería la dificultad de adoptar la clasificación propuesta, siendo la clasificación del Codex más conveniente internacionalmente.

La Delegación de Uruguay manifestó que las dos proposiciones son atendibles y en términos generales manifestaron estar de acuerdo en alinearse al Codex por su importancia en la contribución para abrir mercados y fortalecer el relacionamiento comercial, específicamente con el bloque de la UE, pero por otra parte también coincidieron con la Delegación de Argentina en los problemas que nos podría ocasionar con la clasificación que ya tenemos en MERCOSUR.

La Delegación de Paraguay manifestó que deberá evaluar las dos posiciones mencionadas, en principio no tiene interés en apartarse de lo establecido en el reglamento general de quesos del MERCOSUR, pero también consideraron que es importante visualizar todo el escenario y tomar una definición, para lo cual analizaran internamente con mayor profundidad el tema.

La Delegación de Argentina sostuvo que están abiertos a lograr un entendimiento en el cual se logre el mejor abordaje posible para el tema quesos, y que al mismo tiempo sería importante conocer concretamente la razón del por qué la Delegación de Brasil no quiere aprobar primero las normas de leches fermentadas, crema en polvo y leche en polvo ya que son productos altamente intercambiados en la zona,.

La Delegación de Brasil manifestó que es prioridad para ellos abocar todos sus esfuerzos en aditivos para quesos, por tal razón han presentado una propuesta para hacer posible una armonización, recalcaron que no tienen intención de priorizar las demás normas y solicitaron la comprensión de las demás delegaciones en trabajar con la prioridad que proponen.

La Delegación de Brasil manifestó además que cada vez que se concluye un reglamento MERCOSUR, deben realizar un proceso regulatorio, análisis de impacto regulatorio, consulta pública, consolidación de la consulta pública, lo que constituye un volumen importante de trabajo, por lo que es conveniente que se aprueben los tres reglamentos juntos, y solicitaron a las demás delegaciones avanzar en la revisión de quesos para que se pueda concluir en el menor tiempo posible.

Finalmente, la Delegación de Paraguay consultó a la Delegación de Uruguay sobre su propuesta de expresión de los límites de los aditivos. La Delegación de Uruguay manifestó que la expresión de los límites tendría que establecerse en mg /kg al igual que el Codex o con 3 decimales. La Delegación de Brasil acordó con la Delegación de Uruguay en cuanto a la forma de expresión y solicitó que se armonice con Codex.

Se dio por terminada la videoconferencia siendo las 16 y 15 hs.

