**AGREGADO II**

**LXXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO N° 3**

 **“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

**COMISSÃO DE ALIMENTOS**

**ATA N° 03/21**

**Brasilia, 20 de agosto a 03 de setembro de 2021**

AGENDA DA REUNIÃO

**Horário da reunião:** m: 9.30 – 12.30 / t: 14.00 – 17:00h (Horário de Brasília)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEMAS:** | **20/08** | **23/08** | **24/08** | **26/08** | **27/08** | **30/08** | **31/08** | **01/09** | **02/09** | **03/09** |
| a) Incorporação ao Ordenamento Jurídico Nacional | x/m |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Revisão da Res. GMC Nº 26/03 “RTM sobre Rotulagem de alimentos envasados” |  |  | x/mx/t | x/m |  |  |  |  |  |  |
| c) Elaboração de RTM sobre Rotulagem nutricional frontal |  |  |  |  |  |  | x/mx/t | x/mx/t |  |  |
| d) Elaboração de RTM horizontal de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnología para produtos lácteos harmonizados no MERCOSUL:- Leite e Creme em pó- Leites fermentados- Queijos | x/mx/t | x/mx/t  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Revisão da Res GMC N° 78/94 “RTM de Identidade do Leite UHT” |  |  |  |  |  |  |  |  | x/m |  |
| f) Revisão da Res. GMC Nº 12/11 “RTM sobre Limites máximos de contaminantes inorgánicos em alimentos” |  |  |  |  |  | x/mx/t |  |  |  |  |
| **TEMAS:** | **20/08** | **23/08** | **24/08** | **26/08** | **27/08** | **30/08** | **31/08** | **01/09** | **02/09** | **03/09** |
| g) Elaboração de um RTM que consolide em un ato normativo único toda a reglamentação harmonizada no MERCOSUL em materia de aditivos alimentares y coadjuvantes de tecnologia, a exceção dos aromatizantes/saborizantes que serão regidos pelo RTM específico |  |  |  | x/t | x/mx/t |  |  |  |  |  |
| h) Elaboração de RTM sobre Materiais e envases de silicone destinados a estar em contato com alimentos |  | x/m x/t |  |  |  |  |  |  |  |  |
| i) Revisão da Res. GMC Nº 46/06 “Disposições para envases, revestimentos, utensilios, tampas e equipamientos metálicos em contacto com alimentos” (2da parte)  |  |  | x/mx/t |  |  |  |  |  |  |  |
| j) Elaboração das atas das mesas paralelas |  |  |  | x/t |  |  |  |  |  |  |
| k) Recepção das atas de mesas paralelas (Envases) |  |  |  |  |  |  |  |  | x/t |  |
| l) Ata da Comissão |  |  |  |  |  |  |  |  | x/t | x/mx/t |