**AGREGADO XI**

1. **LXXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO N° 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**
2. **COMISSÃO DE ALIMENTOS**
3. **ATA N° 03/21**
4. **Brasília, 20 de agosto a 03 de setembro de 2021**
5. **DOCUMENTO DE TRABALHO SOBRE ATO NORMATIVO ÚNICO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA**

**MERCOSUL/GMC/RES. Nº**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES**

**(REVOGAÇÃO DAS RESOLUÇÕES GMC 31/92, 17/93, 73/93, 83/93, 84/93, 105/94, 107/94, 50/97, 52/98, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 7/06, 8/06, 9/06, 11/06, 9/07, 34/07, 2/08, 34/10, 35/10, 28/18, 63/18)**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 31/92, 17/93, 73/93, 83/93, 84/93, 105/94, 107/94, 50/97, 52/98, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 7/06, 8/06, 9/06, 10/06, 11/06, 9/07, 34/07, 2/08, 34/10, 35/10, 28/18, 63/18, 45/17 do Grupo Mercado Comum.

**CONSIDERANDO:**

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar as barreiras comerciais criadas pelas diferentes regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que a unificação dos critérios, princípios, funções e atribuições de aditivos alimentares traz clareza e facilita os processos de harmonização das legislações dos Estados Partes;

**O GRUPO MERCADO COMUM**

**RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL que estabelece as normas relativas aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia de fabricação usados em alimentos.

Art. 2º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 3º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º. Revogar as Resoluções GMC Nº 31/92, 17/93, 73/93, 83/93, 84/93, 105/94, 107/94, 50/97, 52/98, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 7/06, 8/06, 9/06, 11/06, 9/07, 34/07, 2/08, 34/10, 35/10, 28/18 e 63/18.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de XXX.

**Referências:**

Texto vermelho escuro: propostas do Brasil (texto vermelho: Brasil, Nov 2020)

**Texto azul: comentários de Argentina (abril 2021)**

**Texto verde comentários da reunião LXXVI**

Texto negro: acordado

Texto violeta/vermelho ressaltado em amarelo: comentários Paraguai agosto 2021

Texto laranja: comentários da Reunião LXXVII

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE ADITIVOS ALIMENTARES**

1. **ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente regulamento é aplicável aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia usados ~~[em categorias de]~~ alimentos [~~harmonizadas no Mercosul~~].

Las delegaciones coincidieron en que las disposiones generales, definiciones, etc aplican al uso de aditivos y coadyuvantes independientemente de que la asignación de aditivos a las categorías específicas este armonizada o no en MERCOSUR.

Las delegaciones analizarán la necesidad de incluir alguna disposición que prevea la asignacion de aditivos a categorías no armonizadas en MCS, y que en dichos casos los países podrán desarrollar su propia legislación.

Las delegaciones analizarán la mejor forma de expresar el ámbito de aplicación en función del intercambio realizado.

BR Cada Estado Parte poderá atribuir limites máximos de aditivos para categorias de alimentos não harmonizadas no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido neste Regulamento.

AR: Cada Estado Parte poderá atribuir aditivos e seus limites máximos para categorias de alimentos não harmonizados no MERCOSUL, de acordo com os requisitos estabelecidos nos Princípios Gerais deste RTM.

PY e UY: Vão analisar a proposta.

1. **DEFINIÇÕES**

As seguintes definições são aplicáveis para fins deste regulamento:

* 1. **Aditivo alimentar**: É qualquer substância que não é consumida como alimento *per se,* tendo ou não valor nutritivo, e é adicionado intencionalmente aos alimentos com finalidades tecnológicas (incluindo os sensoriais), com o objetivo de modificar ou manter as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, elaboração, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, transporte ou armazenamento, que resulte ou possa ser razoavelmente esperado que resulte (direta ou indiretamente), por si ou por seus subprodutos, em um componente do alimento ou que de outra forma afete as características do mesmo. Esta definição não inclui substâncias que são incorporadas aos alimentos com o objetivo de manter ou melhorar suas qualidades nutricionais.
  2. [BR Aditivos secundários: aditivos alimentares que são usados a) em preparações de aditivos alimentares, enzimas, aromatizantes ou ingredientes que são formulados particularmente para uso industrial, b) exerce uma função tecnológica nestas preparações (ex. para facilitar o armazenamento, padronização, dispersão, diluição ou dissolução); e c) não tem uma função tecnológica no alimento no qual estas preparações terão uma função. Este termo não inclui coadjuvantes de tecnologia que não têm nenhuma função tecnológica na preparação ou no alimento no qual as preparações têm uma função.

AR: solicitó aclaración a Brasil sobre este punto, en particular necesidad/objetivo de su inclusión, alcance de la definición y antecedentes regulatorios de referencia, así como el abordaje previsto y regulación de uso de estos aditivos.

BR, explica que se trata de aditivos de aditivos. Es decir, aditivos utilizados para elaborar un aditivo industrial, pero no tiene función tecnológica en el producto final. Identifica problemas actualmente porque no se tiene previsión de uso de estos aditivos en la legislación. Normalmente, ellos permiten utilizar los que están autorizados en el producto final, pero para algunos casos causa problemas porque la función tecnológica puede no estar prevista en el producto final porque no cumple función tecnológica en este último.

Señaló que el tema debe preverse porque existe este uso en la práctica. No lo tienen regulado internamente por lo que se debe analizar y definir cómo se regularía su uso.

UY, entiende que si luego se va a mencionar el término, ya sea en esta normativa o en alguna otra, esta definición debe estar incluida en el RTM, y considera que debe adoptarse la acordada en el Codex: REP 19/FA (2019)*"Aditivo alimentario secundario es todo aditivo alimentario que: i) se utiliza en preparaciones de aditivos alimentarios, enzimas, aromatizantes, nutrientes o sustancias con efecto fisiológico, que se formulan para uso comercial en particular; ii) ejerce una función tecnológica en esas preparaciones (por ejemplo, facilita su almacenamiento, normalización, dispersión, dilución o disolución); y iii) no tiene una función tecnológica en el alimento en que esas preparaciones tienen una función. El término no incluye coadyuvantes de elaboración que no tienen ninguna función tecnológica en las preparaciones ni en el alimento en que las preparaciones tienen una función.”*

PY, coincide con lo señalado por Uruguay en el sentido que si será utilizado el término en el RTM debe estar definido. Acuerda, asimismo, con la definición del Codex.

AR, evaluará el tema una vez que sea abordado en los puntos específicos para analizar la necesidad de su inclusión.

* 1. **Coadjuvante de tecnologia:** É toda substância ou matéria, excluídos equipamentos e utensílios, que não se consome como ingrediente alimentício por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final. Não deve ter nenhum [BR, UY, PY efecto tecnológico] [AR efecto técnico o funcional] no produto final nem representar um risco para a saúde.

AR propuso hacer referencia a efecto “técnico o funcional” conforme la descripción contemplada en el FSIS:

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media\_file/2020-08/fsis-gd-2008-0003-spanish.pdf

UY: considera que debe hacerse referencia a efecto “tecnológico” para ser consistente con el resto de la definición.

PY: prefieren mantener el término “tecnológico”, no obstante analizarán lo propuesto por Argentina.

BR: prefiere mantener la frase “efecto tecnológico”, ya que no resulta claro el uso que se le da al término “funcional” para fines de los coadyuvantes. CAC GL 75-2010 hace mención a “efecto tecnológico”.

~~IV - Contaminante: É qualquer substância indesejável presente no alimento no momento do consumo, proveniente das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na cria de animais, nos paramentos zoo ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou dos equipamentos de elaboração e/ou conservação. (Res. GMC Nº 31/92)~~

Las delegaciones acuerdan retirar la definición de este RTM.

Uruguay esta de acuerdo en retirarlo de este RTM, no obstante, le preocupa si al derogar la Res GMC 31/92 no quedara armonizada la definición de “contaminante” en ninguna reglamentación MCS.

Las delegaciones analizarán el tema de manera conjunta con lo establecido en la Res GMC 103/94 y evaluarán la conveniencia de incluir una definición de contaminante en la Res GMC 12/11 que se encuentra actualmente en revisión.

* 1. **- Ingestão Diária Aceitável (IDA):** é uma estimativa da quantidade de um aditivo alimentar, expressa em relação ao peso corpóreo, que uma pessoa pode ingerir diariamente durante toda a vida sem risco apreciável à saúde.
  2. **Ingestão Diária Aceitável “não especificada”:** é uma expressão aplicável a substâncias alimentícias que tem uma toxicidade muito baixa cuja ingestão alimentar total, derivada de seu uso na dose necessária para conseguir o efeito desejado e da sua concentração admissível anterior nos alimentos, não representa um risco para a saúde, tendo como base os dados disponíveis (químicos, bioquímicos, toxicológicos, entre outros).
  3. **Limite máximo de uso de um aditivo:** é a concentração mais alta deste para o qual foi determinado que é funcionalmente eficaz em um alimento ou categoria de alimentos e foi considerado seguro. [Por lo general se expresa como mg de aditivo por kg de alimento]. A dose de uso máxima geralmente não corresponde à dose de uso ideal, recomendada ou normal. De acordo com as boas práticas de fabricação, a dose de uso ideal, recomendada ou normal difere para cada aplicação de um aditivo e depende do efeito técnico previsto e do alimento específico no qual será utilizado tal aditivo, tendo em conta o tipo de matéria-prima, a elaboração dos alimentos e seu armazenamento, transporte e manipulação posteriores pelos distribuidores, os varejistas e consumidores.

UY considera importante definir y uniformar la forma en la que se expresan los valores, dado que de eso depende la evaluación de los resultados respecto al límite establecido. Podría considerarse de lo contrario expresarlos como mg/kg como lo tiene el Codex.

Las delegaciones analizarán la mejor forma de expresar los límites.

Brasil concorda em alinhar a forma de expressão ao Codex e que poderia auxiliar no processo de conversão das unidades.

AR: prefere manter a forma como está hoje nos RTM porque a normativa interna também está expressa em g/100g

PY: concorda em alinhar com a forma expressa pelo CODEX em mg/kg

* 1. **Ingredientes:** É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, utilizada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada *(Res. GMC Nº 31/92)*
  2. ~~JECFA (~~*~~Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives~~*~~): Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares).~~

Las delegaciones acuerdan incluir la descripción de la sigla al momento en que se utilice.

1. **PRINCÍPIOS GERAIS PARA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES[ BR: y COAYUVANTES DE TECNOLOGIA]**

Argentina considera conveniente diferenciar los principios generales para el uso de aditivos de los principios generales para el uso de coadyuvantes de tecnología, ya que no necesariamente aplican exactamente las mismas disposiciones. Por este motivo es que proponemos abordarlos en dos puntos por separado. En este sentido es que sugerimos retirar la mención a los coadyuvantes de tecnología de todo el punto 3.

Brasil: la evaluación de sustancia química es igual para aditivos y coadyuvantes. Es importante prever la posibilidad de que los países puedan hacer sus propias evaluaciones. Link do Guia de Especificações de Alimentos da ANVISA: http://antigo.anvisa.gov.br/guias#/visualizar/433500

Paraguay considera conveniente analizar en primer lugar todo lo referente a aditivos alimentarios y, posteriormente, definir la conveniencia de abordar los coadyuvantes de tecnología de forma conjunta o separada de los aditivos.

Uruguay revisó el tema internamente, y considera que sería conveniente analizar primero todo el tema aditivos, y luego abordar el tema coadyuvantes de manera separada, incluso para facilitar luego la implementación, quizás sería mejor abordar todo lo referido a coadyuvantes en otra parte del documento.

Brasil expresó que no tendría problemas en abordar el tema de coadyuvantes por separado, pero sí que forme parte de este RTM ya que, si va a comprender la asignación de coadyuvantes, deberían estar considerados los criterios dentro de este mismo RTM.

Las delegaciones acordaron dar tratamiento en una primera instancia al tema aditivos alimentarios para luego evaluar la mejor forma de incluir los criterios referidos a coadyuvantes de tecnología.

**3.1 Segurança dos aditivos alimentares** [BR **y coadyuvantes de tecnología**]

* + 1. A segurança dos aditivos [BR e dos coadjuvantes de tecnologia] é primordial; isto supõe que antes de autorizar-se o uso de um aditivo [BR ou coadjuvante de tecnologia] em alimentos, este deverá ser submetido a uma adequada avaliação toxicológica tendo em conta, dentre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinergético ou de proteção produzida pelo seu uso. Os aditivos alimentares [BR e os coadjuvantes de tecnologia] deverão ser mantidos em observação e reavaliados quando necessário, caso se modifiquem as condições de uso, devendo-se manter a par das informações científicas sobre o assunto.

[BR Art XX Os estudos toxicológicos devem incluir os ensaios de:

I - genotoxicidade;

II - toxicidade aguda;

III - toxicidade de doses repetidas;

IV - toxicidade sobre a reprodução (multigeração);

V - toxicidade sobre o desenvolvimento; e

VI - toxicidade crônica ou carcinogenicidade.

§ 1º Estudos adicionais de neurotoxicidade, imunotoxicidade, alergenicidade ou disfunção endócrina podem ser exigidos para identificação de efeitos específicos relacionados à estrutura, classe e modo de ação dos aditivos alimentares ou dos coadjuvantes de tecnologia. .

§ 2º A ausência de qualquer um dos estudos listados no caput deve ser tecnicamente justificada.

§ 3º A apresentação dos estudos de que tratam os incisos I a VI pode ser dispensada para os aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia que possuem avaliação de risco publicada e valor de segurança estabelecido pelo JECFA

§ 4º A avaliação de risco publicada por autoridades estrangeiras que tenham similaridade de requisitos regulatórios pode subsidiar a avaliação de risco peticionada

AR: solicitó aclaración y fundamentos a Brasil sobre la inclusión del detalle de estudios toxicológicos y evaluación de riesgo de las sustancias. Entiende que no es necesario la inclusión de este detalle a los fines de este Reglamento.

Brasil destaca la importancia de prever la posibilidad de realizar sus propias evaluciones de riesgo y ser consideradas por los demás EEPP. Han desarrollado muchos trabajos y documentos sobre el tema que quisieran que sean consideradas.

Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredienteshttp://antigo.anvisa.gov.br/guias#/visualizar/403910Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira:http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6161592/GUIA+DE+PROCEDIMENTOS+PARA+PEDIDOS+DE+INCLUS%C3%83O+E+EXTENS%C3%83O+DE+USO+DE+ADITIVOS+E+COADJUVANTES+091222+%281%29+%281%29.pdf/28e6b54a-92d7-4af5-a045-890ef53bb461

Brasil resalta que es muy importante para ellos poder realizar una evaluación de un aditivo y que sea considerado por los demás EEPP. De esta forma, entiende necesario que de alguna manera deben ser considerados cuales son los pilares sobre los que se realizaría esa evaluación. Si no se quisiera detallar en este documento, se podría referenciar a documentos internacionales, tales como los del JECFA.

https://www.who.int/publications/i/item/9789241572408

UY analizó lo propuesto por Brasil respecto a la posibilidad de que los países puedan hacer evaluaciones de riesgo y que estén públicas y disponibles para poder ser consideradas por los demás países. En este sentido, realizó consultas a Brasil sobre el entendimiento de cómo aplicaría esto si, por ej, el JECFA se manifestara luego de manera diferente; qué criterio utilizarán los demás países para validar la evaluación realizada por el país peticionante; cómo se establecerían los requisitos para definir la equivalencia para el reconocimiento de los estudios realizados entre los Estados Partes.

Las delegaciones de AR y PY continuan analizando internamente el tema.

3.1.2 Somente serão considerados para autorização os aditivos alimentares [BR e os coadjuvantes de tecnologia] para os quais uma Ingestão Diária Aceitável (IDA) [ou outro valor de segurança tiver sido atribuído].

Brasil, la IDA es un valor de referencia de salud (“Health based guidelines value”), la idea es dejarlo más amplio para tener claridad sobre qué implica ese valor de referencia de salud.

<http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc240_chapter5.pdf> DOSE-RESPONSE ASSESSMENT AND DERIVATION OFHEALTH-BASED GUIDANCE VALUES

O Index para os outros capítulos é: http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc240\_index.htm

Argentina considera que solo debe mantenerse la referencia a la IDA y retirar el texto entre corchetes. Considera en todo caso que debería preverse un mecanismo que permita una actualización ágil del RTM como lo propuso oportunamente.

Parguay y Uruguay expresaron que apoyan mantener la IDA, y continuan analizando el texto entre corchetes.

Brasil revisará el tema y se manifestará en la próxima reunión.

* + 1. A restrição de uso dos aditivos [BR e dos coadjuvantes de tecnologia] estabelece que seu uso deverá limitar-se a alimentos específicos, em condições específicas e ao nível mínimo para alcançar o efeito desejado.

**3.2 Justificativa de uso dos aditivos alimentares**

O uso de aditivos alimentares está justificado unicamente se oferece alguma vantagem [tecnológica], não apresenta riscos apreciáveis para a saúde dos consumidores, não induz a erro, cumpre uma ou mais das funções tecnológicas estabelecidas no Anexo A - Parte I, se utilizem aditivos autorizados em concentrações tais que sua ingestão diária [seja segura ~~não supere a IDA ou outro valor de seguridad establecido con base científica];~~ e cumpram com os requisitos indicados a seguir nos itens a) a d), e unicamente quando este fins não podem ser alcançados por outros meios que sejam factíveis [econômica e~~]~~ tecnologicamente:

1. [Conservar a qualidade nutricional do alimento; uma diminuição intencionada na qualidade nutricional de um alimento estaria justificada nas circunstâncias indicadas no ponto (b) e também em outras circunstâncias nas quais o alimento não constitui um componente importante de uma dieta normal;]
2. [Proporcionar os ingredientes ou constituintes necessários para os alimentos fabricados para grupos de consumidores que possuem necessidades dietéticas especiais;]
3. Aumentar a qualidade de conservação ou estabilidade de um alimento ou melhorar suas propriedades organolépticas, com a condição que isso não altera a natureza, identidade ou qualidade do alimento de forma a enganar o consumidor;
4. Proporcionar ajuda na fabricação, elaboração, preparação, tratamento, envase, transporte ou armazenamento do alimento, com a condição de que o aditivo não seja utilizado para encobrir os efeitos de matérias-primas defeituosas ou de práticas (incluídas as não higiênicas) ou técnicas indesejadas durante o curso de qualquer uma destas operações.
   1. **Especificações de identidade e pureza dos aditivos alimentares**

Os aditivos alimentares a ser usados de acordo com o presente Regulamento devem cumprir com as especificações publicadas pelo Comitê Misto FAO/OMS de Especialistas em aditivos alimentares (JECFA), pelo Food Chemical Codex (FCC), pela União Europeia (EU), [AR o] pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) [BR ou por algum dos Estados Parte].

AR y PY acuerdan con las normativas internacionales mencionadas. Analizarán el texto entre corchetes en conjunto con los demás puntos vinculados a evaluación de riesgo y análisis toxicológico.

Uy acuerda con la normativa internacional mencionada y analizará la necesidad de dejar el listado de referencia de manera más amplia.

Brasil le gustaría incluir la posibilidad de que las especificaciones puedan ser presentadas por los EEPP, y estaría de acuerdo en mantener las referencias internacionales así como fueron propuestas.

[BR V – a ação dos coadjuvantes de tecnologia seja transitória e quaisquer resíduos que permaneçam no alimento após o processamento não devem desempenhar uma função tecnológica no produto final, devem ser reduzidos na medida razoavelmente alcançável e não devem representar qualquer risco para a saúde.]

Las delegaciones revisarán la necesidad de incluir este texto teniendo en cuenta que los conceptos ya están contemplados en la definición de coadyuvantes. El texto se mantiene para evaluarlo en el marco del apartado que aborde los criterios para coadyuvantes.

[Art. XX. As funções de aditivos alimentares constam no Anexo A – Parte I e as funções de coadjuvantes de tecnologia constam no Anexo A – Parte II.]

Las delegaciones analizarán la necesidad de incluir esta oración luego de acordada la estructura del documento (Ar propone colocar al final de los principios un punto que detalle los Anexos).

* 1. **Inclusão de uma nova função**

~~A inclusão de uma nova função ao Anexo A será admitida se:~~

~~a) existe aval referência internacional para a função no Codex Alimentarius ou se encontra autorizado na normativa Diretivas da União Europeia ou USA Code of Federal Regulations. (Resolução GMC n. 52/98);~~

~~b) a função para este alimento encontra-se na legislação de, pelo menos, um dos Estados Parte, não há aval referência conforme o indicado no a) internacional e os quatro Estados Parte aprovam a função justificando-a. (Resolução GMC n. 52/98)~~

~~c) a função para este alimento não se encontra listada na legislação de nenhum dos Estados Parte, não há aval referência conforme indicado no a) internacional e os quatro Estados Parte aprovam a função justificando-a. (Resolução GMC n. 52/98)~~

~~Art. 8º As funções de coadjuvantes de tecnologia constam no Anexo A – Parte II.~~

~~PY: del análisis realizado identifica tres situaciones que pudieran estar vinculadas a la inclusión de una nueva función: 1. definición de una nueva función (Anexo A); 2. inclusión de una nueva función a un aditivo (Anexo B y C); 3. asignación de una nueva función para un determinado alimentos (Anexo E).~~

~~Las delegaciones analizarán el punto tomando en consideración estas 3 situaciones mencionada por Paraguay.~~

~~Paraguay elaborará una propuesta para consideración de los demás países.~~

Los aditivos alimentarios pueden emplearse en los alimentos con la finalidad de desempeñar una o varias funciones tecnológicas, según se definen en el Anexo A – Parte I.

Cuando el progreso científico o el desarrollo tecnológico lo hagan necesario, podrán ser incorporadas nuevas deficiniones de funciones en el Anexo A – Parte I y asignar esa nuevas funciones a los aditivos del Anexo B, siempre que exista referencia internacional para la nueva función en el Codex Alimentarius, o se encuentra autorizado en la normativa de la Unión Europea o Code of Federal Regulations USA). (Resolución GMC N° 52/98);

La inclusión de una nueva función tecnologia para una determinada categoria de alimento en el Anexo D, será permitidas sí:

1. Existe referencia internacional de la nueva función para la Categoria de Alimentos en el Codex Alimentarius, o en la normativa de la Unión Europea o Code of Federal Regulations USA). (Resolución GMC N° 52/98);
2. La función para esa categoria de alimento se encuentra en la legislación de al menos uno de los Estados Partes, carece de las referencia estabelecidas em el punto a; y los cuatro Estados Partes lo acuerdan y justifican. (Resolución GMC N° 52/98)
3. la función para esa categoria de alimento no se encuentra contemplada en la legislación de ninguno de los Estados Partes, carece de de las referencia estabelecidas em el punto a; y los cuatro Estados Partes lo acuerdan y justifican. (Resolución GMC N° 52/98)

O Brasil sugere a seguinte redação:

Os aditivos alimentares podem ser empregados com a finalidade de desempenhar uma ou várias funções tecnológicas listadas no Anexo A – Parte I.

Quando seja necessário em razão do progresso científico ou o desenvolvimento tecnológico, poderão ser incorporadas novas definições de funções no Anexo A Parte I, ser atribuídas novas funções aos aditivos dos Anexos B e C e incluídas uma nova função tecnológica para uma determinada categoria de alimento no Anexo E sempre que os quatro Estados Partes concordem e justifiquem. Poderão ser aceitas como referências internacionais o Codex Alimentarius,[ ou outras normativas tais como a União Europeia e o FDA dos Estados Unidos / ~~as normativas da União Europeia e da Food and Drug Administration dos Estados Unidos]~~

Argentina e Paraguai: irão analisar a proposta do Brasil

Uruguai: concorda com a proposta do Brasil, com a alteração sugerida entre colchetes

* 1. **[Boas Práticas de Fabricação / Boas práticas para o uso de aditivos alimentares]**

**Proposta Argentina:**

**"*BOAS PRÁTICAS PARA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES:***

*Todos os aditivos alimentares serão empregados de acordo com as boas práticas de fabricação, segundo os seguintes critérios/princípios/requisitos:*

1. *A quantidade de aditivo a ser empregada será sempre a mínima suficiente para alcançar a funcionalidade desejada nas categorias de alimentos e com as funções permitidas no presente Regulamento;*
2. *Nas doses empregadas, os aditivos não alterarão a identidade nem a genuidade dos alimentos nos quais serão adicionados;*
3. *O emprego de aditivos com IDA não especificada ou não limitada pelo JECFA (aditivos BPF) será realizado em quantidade quantum satis, ou seja, em quantidade suficiente para alcançar o efeito tecnológico desejado, respeitando as condições a) e b). Em nenhum caso será interpretado que um aditivo com IDA não especificada admita sua ingestão ilimitada. Nos casos em que seja necessário preservar a identidade e genuidade de um alimento e evitar práticas enganosas, será estabelecida uma concentração máxima de uso para eles*
4. *[Os aditivos serão de uma qualidade alimentícia apropriada e serão preparados e manipulados da mesma forma que outros ingredientes alimentícios de maneira tal a preservar sua identidade, qualidade e pureza.]*
5. *A quantidade do aditivo que passa a formar parte de um alimento como resultado de sua transferência a partir de seu uso nos ingredientes que o compõem, mas que não tenha por objeto obter nenhum efeito físico ou técnico no alimento em si mesmo, será reduzida ao mínimo razoavelmente possível*
6. *[Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos produtos alimentícios prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante*." (Res GMC 34/10. Inciso g)]

BR: O Brasil entende que o item (d) estaria contemplado na seção de especificações, pois a qualidade alimentícia apropriada seria atender aos requisitos das especificações. Em relação ao item (f), os aditivos permitidos para os produtos em pó, por exemplo, seriam diferentes para produtos líquidos como o uso de antiumectantes e os limites seriam estabelecidos considerando o produto exposto à venda.

As Delegações acordaram analisar internamente a proposta apresentada pela Argentina com as considerações feitas pela Delegação do Brasil.

Uruguai: Concorda com o conceito expresso no seguinte ponto:

“A lista de aditivos autorizados para uso segundo as BPF não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos para as quais haja previsão de uso de aditivos BPF. (Resolução GMC n. 34/2010)”

~~[Os aditivos para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) estão listados no Anexo B.~~

Art. 16 Os aditivos alimentares, exceto os aditivos BPF, estão listados no Anexo C.]

Las delegaciones analizarán si se mantiene estas oraciones considerando el punto 7. propuesto por AR que describe los Anexos

* 1. **Transferência dos aditivos alimentares aos alimentos**

**Condições aplicáveis à transferência de aditivos alimentares desde os ingredientes e as matérias-primas aos alimentos**

Permite-se a presença de aditivos em um alimento como resultado da transferência a partir de matérias-primas ou de seus ingredientes utilizados para produzi-lo, desde que atenda às seguintes condições:

1. Esteja autorizado o uso para o aditivo na matéria-prima ou nos outros ingredientes (incluindo aditivos alimentares), de acordo ao estabelecido na regulamentação para cada categoria de alimento
2. A quantidade do aditivo na matéria-prima ou em outros ingredientes (incluindo aditivos alimentares) não excede o limite máximo de uso estabelecido na regulamentação para cada categoria de alimento
3. O alimento no qual o aditivo é transferido não contém o aditivo em quantidade superior do que seria adicionado para o uso das matérias-primas ou dos ingredientes sob condições tecnológicas ou práticas de fabricação apropriadas em consonância com o estabelecido na regulamentação para cada categoria de alimento

Condições especiais aplicáveis ao uso de aditivos alimentares não autorizados diretamente nos ingredientes e nas matérias-primas dos alimentos

Um aditivo poderá ser utilizado ou adicionado em uma matéria-prima ou outro ingrediente mesmo quando não esteja explicitamente autorizado no mesmo, unicamente para seu emprego na elaboração de um alimento sempre que se cumpra com a atribuição de aditivos, funções e limites máximos de uso admitidos para o alimento final elaborado, em cujo caso deverá indicar claramente que o produto é para uso industrial exclusivo.

**Alimentos para os quais não é aceitável a transferência de aditivos alimentares**

[A transferência de aditivos alimentares a partir de matérias-primas ou ingredientes não é aceitável para alimentos infantis destinados a crianças de até 36 meses.]

AR: está de acordo em excetuar aos alimentos destinados a crianças menores de 36 meses e está analisando a conveniência de incluir outros produtos.

BR: O Brasil entende que a redação dada inclui as categorias abrangidas pelo ponto 4.3 do Codex e, portanto, está de acordo com a redação entre colchetes. Os países poderiam ter nomenclaturas diferentes para os produtos destinados à esta população e, por isso, a proposta seria mais ampla.

PY: está de acordo com a classificação de Codex com a menção das categorias nos pontos a) *13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes e b) 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.*  Entretanto, analisará a proposta do Brasil e as incorporações a serem apresentadas pelas demais delegações.

UY: Uruguai concorda com a redação proposta entre colchetes

As delegações analisarão as possíveis propostas de inclusão de outros produtos.

[Art. XX. São autorizados como aditivos secundários os aditivos permitidos para os alimentos nos quais a preparação é usada.]

AR: “Haya sido transferido al alimento a través de sus aditivos alimentarios y como tal no posee función en el alimento final”

As delegações vão analisar se este ponto já está contemplado no critério da transferência.

[Art. XX° Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia podem ser fabricados usando como veículos os ingredientes utilizados tradicionalmente na fabricação de alimentos com o objetivo de dissolver, diluir, dispersar ou alterar sua consistência ou forma

Parágrafo único. Os aditivos alimentares com a função de dissolver, diluir ou dispersar serão considerados como agentes carreadores.]

As delegações vão analisar este ponto considerando a discussão sobre a definição de carrier no Anexo A

~~Art. 12 Todo aditivo alimentar que por ter sido utilizado nas matérias-primas ou outros ingredientes (inclusive os aditivos alimentares) seja transferido a um alimento, estará isento de declaração na lista de ingredientes quando forem cumpridas as condições do artigo 9º (Resolução GMC N° 105/94)~~

~~Art. 13 Um aditivo transferido a um alimento em uma concentração significativa ou suficiente para exercer uma função tecnológica nesse alimento e que resulte do uso de matérias-primas ou outros ingredientes nos quais o aditivo tenha sido utilizado deverá ser declarado na lista de ingredientes. (Resolução GMC N° 105/94)~~

~~Art. 14 Quando um Regulamento Técnico do Mercosul indicar a obrigatoriedade de declaração de um aditivo alimentar no rótulo, os aditivos que se transferem a um alimento também deverão ser declarados, ainda que cumpram com o estabelecido no Art. 9°. (Resolução GMC N° 105/94).~~

AR: Avaliará e se manifestará na próxima reunião

BR: As questões de rotulagem deverão ser contempladas na revisão da Resolução GMC n. 26/03

PY: Avaliará e se manifestará na próxima reunião

UY: concorda com a proposta do Brasil

1. **Critérios gerais para atribuição de aditivos e suas condições de uso nos alimentos**

4,1 Os aditivos alimentares autorizados e as condições de uso nas subcategorias de alimentos harmonizadas no Mercosul constam no Anexo E.

[§ 1º**.** Os Estados-Partes podem regulamentar o uso de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia para categorias e subcategorias de alimentos cuja atribuição de aditivos e/ou coadjuvantes de tecnologia não estiver definida por este Regulamento, sempre que cumpram com os princípios gerais e definições estabelecidos na presente normativa]

Las delegaciones coinciden con el punto, se mantiene entre corchetes para revisar la redacción.

[§ 2º. O presente regulamento não inclui provisões para edulcorantes. ]

Las delegaciones coinciden con el punto, se mantiene entre corchetes para revisar la redacción.

[§ 3º. Os aditivos alimentares permitidos para uma categoria também estão permitidos para as subcategorias.]

Ar y Py consideran que esta disposición no reflejan la forma de asignación de aditivos que tenemos en MCS por lo que consideran que debería ser retirado.

Uy puede retirar.

Brasil confirmará la posibilidad de retirar el punto internamente, teniendo en cuenta que esto aplicaría de manera general e internamente tienen asignaciones de aditivos realizadas de esta forma.

§ 4º A menos que especificado de outra forma, os limites máximos de uso são definidos no produto tal como [consumido] [se oferece]

Las delegaciones analizarán el tema.

4.2 Os aditivos alimentares usados com função de aromatizantes devem cumprir com os requisitos estabelecidos no Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos aromatizantes, podendo ser usados na quantidade *quantum satis*, desde que não haja disposição em contrário e caso haja a previsão de uso na categoria do alimento.

4.3 O estabelecimento de um limite máximo de uso de um aditivo alimentar deve considerar: (Resolução GMC n. 52/98)

I - a IDA [ou outro valor de segurança estabelecido cientificamente];

[II – o uso em quantidade *quantum satis*, ou seja, mínima necessária para se obter o efeito tecnológico desejado, desde que a IDA seja definida como não especificada ou não limitada.]

Br y Py acuerdan con el texto.

Ar y Uy analizarán el punto junto con el específico de aditivos BPF para evitar que quede duplicado.

Se trató hasta aquí en la LXXV Reunión.

III - se for limite numérico, deve-se adotar o LM acordado pelos Estados Parte. Não havendo consenso, seguir as seguintes prioridades: 1º Codex Alimentarius; 2º Diretivas da União Europeia; 3º USA Code of Federal Regulations (CFR); (Resolução GMC n. 52/98)

IV – a exposição do aditivo alimentar~~, podendo ser usado como triagem o método Budget conforme estabelecido no Guia para o desenvolvimento de limites máximos de uso de aditivos alimentares com ingestões diárias aceitáveis numéricas (Anexo A do CODEX STAN 192-1995).~~

Art. XX. A avaliação da exposição deve ser feita considerando os dados de consumo e as previsões de uso do aditivo.

Parágrafo único: Pode ser usado o método Budget como triagem na avaliação da exposição, conforme estabelecido no Guia para o desenvolvimento de limites máximos de uso de aditivos alimentares com ingestões diárias aceitáveis numéricas (Anexo A do CODEX STAN 192-1995).

Art. 21 Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração. (Resolução GMC n. 52/98)

Art. 22 Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior a seu limite individual. (Resolução GMC n. 52/98)

Art. 23 A inclusão de um aditivo em uma categoria de alimento abrangida por este regulamento poderá ser proposta por um Estado Parte, desde que:

I – o aditivo tenha passado por avaliação de segurança e a IDA ou outro valor de segurança tenha sido definido;

II – o uso do aditivo seja justificado tecnologicamente de acordo com o artigo 6º;

III - seja utilizada a classificação de alimentos do Anexo D, que poderá ser modificada quando razões tecnológicas assim o justifique. (Resolução GMC n. 52/98);

V – seja estabelecido um limite máximo de acordo com o artigo 20;

VI – haja aval internacional para o uso do aditivo ou acordo entre os Estados Partes nos termos deste regulamento;

VII - não afete a identidade e genuinidade do alimento e nem resulte em práticas enganosas (Resolução GMC n. 52/98).

Art. XX. A inclusão de uma nova provisão de uso de coadjuvante de tecnologia pode ser solicitada, desde que:

I – a substância tenha passado por avaliação de segurança e a IDA ou outro valor de segurança tenha sido definido;

II – o uso da substância seja justificado tecnologicamente de acordo com o artigo 6º;

III – os resíduos que permanecem no alimento não exerçam função no produto final e não representem risco à saúde.

Art. 24 A solicitação de exclusão de aditivos ou de um coadjuvante de tecnologia poderá ser feita por um Estado Parte desde que apresente razões devidamente fundamentadas e sustentadas por organismos internacionais reconhecidos ou por um dos Estados Parte.

**5 [AR PRINCÍPIOS GERAIS PARA USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA]**

{*Tema a desarrollar, en análisis interno*}

Art. 25 Este Regulamento será revisto periodicamente, considerando as alterações do *Codex Alimentarius* e as solicitações dos Estados Partes.

AR: revisar redacción y ubicación del punto. Podría considerarse en el cuerpo resolutivo de la norma.

**[ AR 7. DESCRIPCION DE LOS ANEXOS:**

El presente Reglamento Técnico contempla los siguientes Anexos:

ANEXO A: Definiciones de Funciones

[Incluye las definiciones de funciones de aditivos alimentarios (Parte I) y las definiciones de funciones de coadyuvantes de tecnología (Parte II).]

ANEXO B: Aditivos Buenas Practicas de Fabricación (BPF)

[Incluye la lista de los aditivos cuyo uso en los alimentos en general está autorizado en dosis quantum satis y según los principios de las buenas prácticas de fabricación descriptos en el punto 3.5 del presente Reglamento (Tabla I, ordenados por INS; Tabla II, en orden alfabético)]

ANEXO C: Aditivos Alimentarios, excepto aditivos BPF

[Incluye la lista de los aditivos y sus funciones para fines de la asignación de aditivos a las categorías de alimentos armonizados en MERCOSUR, excluidos los BPF (listados en el ANEXO B).]

ANEXO D: Categorías y subcategorías de alimentos armonizadas en MERCOSUR

[Contiene las categorías y subcategorías de alimentos armonizadas en MERCOSUR para fines de la asignación de aditivos.]

ANEXO E: Asignación de aditivos y sus condiciones de uso en las categorías de alimentos armonizados en MERCOSUR

[Especifica, para cada categoría de alimentos armonizada en MERCOSUR, los aditivos alimentarios autorizados, sus funciones y condiciones de uso.]

Art. 17 As categorias de alimentos harmonizadas no Mercosul constam no Anexo D.

Color violeta: Propuesta de inclusión según Codex

**ANEXO A**

**Parte I**

**Definições de funções de aditivos alimentares (Resolução GMC N° 83/93)**

[PT Acidificantes: são substâncias que aumentam a acidez e/ou dão um sabor ácido aos alimentos]. (Resolução GMC N° 83/93) BR ok con la definición tal como esta hoy. Analizarán lo mencionado por UY.

**[ES.: Acidulante:** son sustancias que aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos]

AR: de acuerdo con la definición.

PY: de acuerdo con esta definición.

UY: no encuentra necesario incluir esta función, estaría incluida dentro de la función ACREG. Codex no la preve.

La UE tiene definida la funcion acidulante: “*Acidulantes: sustancias que incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas*.”

AR, PY: consideram conveniente manter a definição considerando a definição da UE

BR: O Brasil não se opõe a retirar esta função, mas caso seja retirada, a função deverá ser mudada para regulador de acidez nas provisões de aditivos.

UY: considera que os acidulantes teriam a função de regulador de acidez e que ter menos funções simplificaria. Além disso não está no Codex. Portanto, entende que deveria ser retirada.

**PT: Agente de Massa** - Substâncias que proporcionam o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento.

**ES: Agente de Masa / Incrementadores del volumen** – Sustancias que proporcionan el aumento de volumen y/o de la masa de los alimentos sin contribuir significativamente al valor energético del alimento.

**PT: Agentes de firmeza ou endurecedores ou texturizantes:** são substâncias que tornam ou mantêm os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interagem com agentes gelificantes para produzir ou reforçar um gel.

**ES: Agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes**: son sustancias que hacen o mantienen firmes o crujientes los tejidos de frutas o verduras, o interactúan con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.

**PT: Antiespumantes:** são substâncias que previnem ou reduzem a formação de espuma.

**ES: Antiespumantes:** son sustancias que previenen o reducen la formacion de espuma

**PT: Antioxidantes:** são substâncias que retardam o aparecimento de alterações por oxidação do alimento.

**ES: Antioxidante:** son sustâncias que retardan la aparición de alteración por oxidación del alimento.

**PT****: [**Antiumectantes/]**Antiaglutinantes:** são substâncias capazes **[**de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e**]** de diminuir a tendência das partículas individuais a se aderirem umas às outras. (Resolução GMC N° 83/93)

BR de acuerdo con definición tal como esta

**ES: [**Antihumectante/]**Antiglutinante:** son sustancias capaces **[**de reducir las características higroscópicas de los alimentos y**]** de disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse unas a las otras.

AR y PY, de acuerdo con la definición tal como esta

UY: considera que la definición de MCS exige a la sustancia una función adicional a lo que establece el Codex y la UE.

Las delegaciones analizarán en tema.

Ref *Codex CAC/GL36:* ***Antiaglutinantes:*** *Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros*

*EU:* ***Antiaglomerantes:*** *sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un producto alimenticio a adherirse unas a otras*.

BR: concorda com a retirada da frase entre colchetes, mas entende que seria importante manter a palavra antiumectante porque o termo é amplamente usado no Brasil.

PY: concorda com a retirada da frase entre colchetes e manter os termos antiumectante/antiaglutinante.

UY: Não estaria de acordo com o termo antiumectante, pois a definição seria de antiaglutinante e manter os dois termos poderia gerar confusão. Poderia ser definida uma função de antiumectante como “substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos”

**PT: Aromatizantes/Saborizantes:** são substâncias ou misturas de substâncias com propriedades odoríferas, sápidas ou ambas, adicionadas aos alimentos para conferir, modificar ou intensificar o aroma dos alimentos, seu sabor ou ambos. Excluem-se desta definição os realçadores de sabor [e substâncias que têm um sabor exclusivamente doce, amargo ou salgado.]

**ES: Aromatizante/Saborizante:** son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades olorosas, sápidas o ambas, que se agregan a los alimentos para impartir, modificar o intensificar el aroma de los alimentos, el sabor o ambos, Se excluyen de esta definición los ressaltadores de sabor [y las sustancias que tienen um sabor exclusivamente Dulce, amargo o salado].

**PT: Conservantes/Conservadores:** são substâncias que impedem ou retardam a alteração dos alimentos provocada por microrganismos.

**ES: Conservador /Conservante:** son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos.

**PT: Corantes:** são substâncias que conferem, intensificam ou restauram a cor de um alimento.

**ES: Colorante:** son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento.

**PT: Edulcorantes:** são substâncias (diferentes dos açúcares mono e dissacarídeos) que conferem um sabor doce ao alimento.

**ES: Edulcorante:** son sustancias (diferentes de los azúcares mono e dissacarídeos) que aportan sabor dulce al alimento.

BR, PY, UY: de acordo com a redação.

**PT: Emulsificantes/emulsionantes:** são substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento.

**ES: Emulsionante/Emulsificante:** son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento.

**PT: Espessantes:** são substâncias que aumentam a viscosidade de um alimento.

**ES: Espesante:** son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

**PT: Espumantes:** são substâncias que possibilitam a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido.

**ES: Espumantes:** son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

**PT: Estabilizadores da cor/ Agente de retençao da cor:** são substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor de um alimento.

**ES: Estabilizantes del color/ Agentes de retención de color:** son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.

**PT: Estabilizantes/ Estabilizador:** são substâncias que tornam possível manter uniforme uma dispersão de duas ou mais substâncias em um alimento.

**ES: Estabilizante/Estabilizador:** son sustancias que permiten mantener una dispersión uniforme de dos o más sustancias en un alimento.

**PT: Fermentos químicos**:são substâncias ou misturas de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa.

**ES: Leudantes químicos/ Fermentos químicos:** son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas, y de esta manera, aumentan el volumen de la masa.

**PT: Gelificantes:** são substâncias que dão textura através da formação de um gel.

**ES: Gelificante:** son sustancias que dan textura a través de la formación de un gel.

**PT: Glaceantes:** são substâncias que ao serem aplicadas à superfície externa de um alimento, conferem a este um aspecto brilhante ou o revestem com uma capa protetora.

**ES: Glaceantes:** son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.

**PT: Melhoradores da farinha/ Agentes de tratamento da farinha**: são substâncias que são adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a cor ou a qualidade de cocção.

**ES: Mejoradores de la harina/ Agentes de tratamientos de la harina**:son sustancias que se añaden a la harina o a la masa para mejorar el color o la calidad de cocción.

**PT: Reguladores da acidez:** são substâncias que alteram ou controlam a acidez ou alcalinidade dos alimentos.

**ES: Regulador de la acidez:** son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos.

UY acuerda con esta redacción y entiende que refuerza que estarían incluidos acá los acidulantes.

**PT: Realçadores de sabor/ Acentuadores de sabor:** são substâncias que ressaltam ou realçam o sabor e/ou o aroma existente noalimento.

**ES: Resaltador del sabor/ Acentuadores del sabor:** son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o aroma **existente en el** alimento.

**PT: Sequestrantes:** são substâncias que formam complexos químicos com os íons metálicos.

**ES: Secuestrante:** son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos.

**PT:Umectantes**: são substâncias que protegem os alimentos da perda de umidade em um ambiente de baixa umidade relativa ou que facilitam a dissolução de um pó em um meio aquoso. (Resolução GMC N° 83/93)

**ES: Humectante:** son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso.

**PT: Descolorantes:** substâncias utilizadas para descolorir um alimento, exceto farinhas. Os descolorantes não contêm pigmentos.

**ES: Decolorantes:** sustancias utilizadas para decolorar un alimento, excepto harinas. Los decolorantes no contienen pigmentos.

PT: [Gaseificantes: Aditivos alimentares utilizados para introduzir dióxido de carbono em um alimento. ]

ES: [Gasificantes: Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento.]

Ref. *Codex CAC/GL36: Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento*.

Las delegaciones analizarán internamente la necesidad de inclusión de esta definición.

AR: [Gasificantes: Aditivos alimentarios utilizados para introducir gases en un alimento.] O Código Alimentar da Argentina lista o dióxido de carbono, nitrogênio e óxido nitroso

Brasil não vê necessidade de incluir esta definição. No Brasil o dióxido de carbono usado nas bebidas carbonatadas é considerado ingrediente e não seria considerado aditivo alimentar. A definição fala de aditivos que seriam usados para adicionar o dióxido de carbono nos alimentos. Em busca ao Codex, só localizou o dióxido de carbono com esta função.

PY: entende conveniente incluir a função como aditivo para alinhar ao Codex e que não inclua apenas o dióxido de carbono nesta função.

UY: dióxido de carbono considera como ingrediente nos refrigerantes. Na UE está como “libera gás” e não apenas para introduzir gás.

[Sustancias inertes: Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.]

Brasil: Igual a Carrier de Codex. Ver la definición de la UE (Soporte).

Ref. UE: ***Soportes:*** *sustancias empleadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario, un aromatizante, una enzima alimentaria o un nutriente u otra sustancia añadidos a un alimento con fines nutricionales o fisiológicos sin alterar su función (y sin tener por sí mismas ningún efecto tecnológico), a fin de facilitar su manipulación, aplicación o uso*.

Las delegaciones profundizarán el análisis interno del tema para evaluar incluso si debe ser incorporada como aditivo alimentario.

O Brasil já adota na norma de aditivos para suplementos alimentares a função com o nome de agente carreador:

Agente carreador: substância utilizada para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente outros aditivos ou nutrientes do alimento sem alterar sua função, com vistas a facilitar o manuseio, aplicação ou uso destes no alimento”. (RDC 239/2018)

AR, PY, UY: continuará analisando internamente

**PT: Sais emulsionantes ou fundentes:** substâncias utilizadas para reordenar proteínas contidas em alimentos a fim de prevenir a separação da gordura.

**ES: Sales emulsionantes/ Sales fundentes:** sustancias que se utilizan para reordenar las proteínas de los alimentos a fin de prevenir la separación de la grasa.

**Parte II**

**Definição de funções de coadjuvantes de tecnologia (Resolução GMC N° 84/93)**

**PT: Catalisadores:** são substâncias que iniciam e/ou aceleram a velocidade das reações químicas e enzimáticas**.**

**ES: Catalizadores:** son sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.

**PT:** [Fermentos biológicos: leveduras e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentações.] (Resolução GMC N° 84/93)

**ES:** **[**Fermentos biológicos: levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnologia alimentaria que involucren fermentaciones.**]**

Brasil solicitó mantenerlo entre corchetes dado que lo están analizando internamente.

AR y PY no tienen inconvenientes con la definición.

BR: analisará como ficam os fermentos usados em produtos como cerveja e iogurte, pois são considerados como ingredientes. Avaliará a possibilidade de reescrever a definição; “leveduras e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentações e que serão eliminados/inativados do produto final”.

AR, PY, UY analizará internamente

**PT: Agentes de clarificação/filtração:** são substâncias que têm a propriedade de clarificar e auxiliar a filtração de alimentos, facilitando a absorção das impurezas e sua remoção no momento da filtração.

**ES: Agente de clarificación/filtración:** sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

**PT: Agentes de coagulação:** substâncias que promovem a coagulação, facilitando a separação das substâncias durante o processo, ou a modificação da textura do alimento, com exceção dos coalhos.

**ES: Agentes de coagulación:** sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

**PT: Agentes de controle de microrganismos:** substâncias que têm a propriedade de controlar e/ou inibir o desenvolvimento dos microrganismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento.

**ES: Agentes de control de microorganismos:** sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.

**PT: Agentes de floculação:** substâncias que promovem a floculação com o objetivo de facilitar a separação de algumas substâncias do meio.

**ES: Agentes de floculación:** sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

**PT: Agentes e suportes de imobilização de enzimas:** substâncias que atuam como agentes ou suportes para a imobilização de enzimas.

**ES: Agentes y soportes de inmovilización de enzimas:** sustancias que actuan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

**PT: Agentes de lavagem e/ou descascamento:** substâncias que têm a propriedade de atuar sobre a superfície de produtos de origem vegetal ou animal, facilitando a limpeza e/ou o descascamento.

**ES: Agentes de lavado y/o pelado:** sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o el pelado.

**PT: Agentes de esfriamento/congelamento por contato:** substâncias que promovem o esfriamento/congelamento por contato.

**ES: Agentes de enfriamiento/congelamiento por contacto:** sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

**PT: Agentes degomantes:** substâncias que favorecem a remoção ou separação de gomas e/ou mucilagens.

**ES: Agentes desgomantes:** sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.

**PT: Agentes de inibição enzimática antes da etapa do branqueamento**: substâncias que inibem reações enzimáticas de oxidação.

**ES:** **Agentes de inhibición enzimática antes de la etapa de blanqueo**: sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

**PT: Detergentes:** substâncias que modificam a tensão superficial em alimentos.

**ES: Detergentes:** sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

**PT: Enzimas ou preparações enzimáticas:** substâncias de origem animal, vegetal ou microbiana que atuam favorecendo as reações químicas desejáveis.

**ES: Enzimas o preparaciones enzimáticas:** sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actuan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

**PT: Gases de embalagem:** gás que é introduzido em um recipiente antes, durante ou após o enchimento com alimentos com a intenção de protegê-los, por exemplo, da oxidação ou deterioração.

**ES: Gases de envasado:** susbtancias gasosas introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento, con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o descomposición

**PT: Gases propelentes/Propulsores:** gases diferentes del aire que expulsan un producto alimenticio de un recipiente.

**ES: Gases propelentes:** gás diferente do ar que expulsa um produto alimentício de um recipiente

**PT: Lubrificantes, agentes de desmoldagem, antiaderentes, auxiliares de moldagem:** substâncias que lubrificam evitando a aderência, auxiliando na moldagem e desmoldagem.

**ES: Lubricantes, agentes desmoldantes, antiadherentes, auxiliares de moldeo:** sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo**.**

**PT: Nutrientes para microrganismos:** substâncias que nutrem os microrganismos utilizados no processamento ou como ingredientes de alimentos.

**ES: Nutrientes para microorganismos:** sustancias que nutren a los microorganismos utilizados en el processamento o como ingredientes de alimentos.

**PT: Resinas de intercâmbio iônico, membranas e peneiras moleculares:** substâncias que possibilitam a separação, o fracionamento ou o intercâmbio de componentes de alimentos.

**ES: Resinas de intercambio iónico, membranas y tamices moleculares:** sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

**PT: Solventes de extração e processamento:** substâncias que têm a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação.

**ES: Solventes de extraccion y procesamiento:** sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

**ANEXO B**

**TABELA I (Resolução GMC n. 34/2010)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais**  **(em ordem de INS)** | | |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Classes funcionais (\*)** |
| 140i | Clorofila | COL |
| 150ª | Caramelo I – simples | COL |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | COL |
| 170i | Carbonato de cálcio | ANAH |
| 171 | Dióxido de titânio | COL |
| 260 | Ácido acético | ACREG/CONS/ACI |
| 261 | Acetato de potássio | ACREG/CONS |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG |
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG |
| 280 | Ácido propiônico | CONS |
| 281 | Propionato de sódio | CONS |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS |
| 283 | Propionato de potássio | CONS |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | ACREG/SEC |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT/FLO |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT |
| 303 | Ascorbato de potássio | ANT |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | ANT |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC |
| 326 | Lactato de potássio | ANT |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO |
| 329 | Lactato de magnésio (D-, L-) | ACREG/FLO |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT/SEC |
| 331i | Citrato monossódico | ACREG/SEC |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EST |
| 332i | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/SEC |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | ACREG/EST/SEC |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 350i | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG |
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG |
| 365 | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI |
| 380 | Citrato triamônico | ACREG |
| 400 | Ácido algínico | ESP/EST/EMU/GEL |
| 401 | Alginato de sódio | ESP/EST/GEL/EMU |
| 402 | Alginato de potássio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 403 | Alginato de amônio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 404 | Alginato de cálcio | ESP/EST/GEL/EMU/ANESP |
| 406 | Ágar | ESP/EST/EMU |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU |
| 407a | Algas marinhas *Euchema* processadas | ESP/EST/GEL/EMU |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU |
| 412 | Goma guar | ESP/EST/EMU |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU |
| 415 | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU |
| 417 | Goma tara | ESP/EST |
| 418 | Goma gelana | ESP/EST/GEL |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/AGC/EST |
| 421 | Manitol | EDU/ESP/EST/HUM/AGC |
| 422 | Glicerina, glicerol | EMU/ESP/EST/HUM/AGC |
| 424 | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST |
| 428 | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL |
| 440 | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH |
| 460ii | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP |
| 461 | Metilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 462 | Etilcelulose | AGC |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 465 | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/FOA |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU |
| 467 | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 468 | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST |
| 469 | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH4) | EMU/ANAH |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU/ANESP |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático | EMU |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | EMU/EST/ANT/FLO |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI |
| 500iii | Sesquicarbonato de sódio | ACREG |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | ACREG/RAI |
| 503i | Carbonato de amônio | ACREG/RAI |
| 503ii | Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio | RAI |
| 504i | Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio | ANAH/ESTCOL |
| 504ii | Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio | ACREG/ANAH/ESTCOL |
| 507 | Ácido clorídrico | ACI/ACREG |
| 508 | Cloreto de potássio | GEL |
| 509 | Cloreto de cálcio | FIR |
| 510 | Cloreto de amônio | FLO |
| 511 | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL |
| 514 | Sulfatos de sódio | ESTCOL |
| 515 | Sulfatos de potássio | EXA |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO/SEC/FIR |
| 524 | Hidróxido de sódio | ACREG |
| 525 | Hidróxido de potássio | ACREG |
| 526 | Hidróxido de cálcio | ACREG/FIR |
| 527 | Hidróxido de amônio | ACREG |
| 528 | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL |
| 529 | Óxido de cálcio | ACREG/FLO |
| 530 | Óxido de magnésio | ANAH |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP |
| 574 | Ácido glucônico (D-) | ACREG/RAI |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC |
| 576 | Gluconato de sódio | SEC |
| 577 | Gluconato de potássio | ACREG |
| 578 | Gluconato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 580 | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | EXA |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA |
| 622 | Glutamato de potássio | EXA |
| 623 | Diglutamato de cálcio | EXA |
| 624 | Glutamato de monoamônio | EXA |
| 625 | Diglutamato de magnésio | EXA |
| 626 | Ácido guanílico | EXA |
| 627 | 5’-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’-guanilato | EXA |
| 628 | 5’-Guanilato de potássio | EXA |
| 629 | 5’-Guanilato de cálcio | EXA |
| 630 | Ácido inosínico | EXA |
| 631 | 5’-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’-inosinato | EXA |
| 632 | Inosinato de potássio | EXA |
| 633 | 5’-Inosinato de cálcio | EXA |
| 634 | 5’-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA |
| 635 | 5’-Ribonucleotídeo dissódico | EXA |
| 901 | Cera de abelha (branca e amarela)  (*somente para tratamento de superfície*) | GLA |
| 902 | Cera candelilla  (*somente para tratamento de superfície*) | GLA |
| 904 | Goma laca, shelac  (*somente para tratamento de superfície*) | GLA |
| 953 | Isomalte (isomaltitol) | EDU/GLA/ANAH/AGC |
| 957 | Taumatina | EXA/EDU |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EDU/EST/AGC |
| 966 | Lactitol | EDU/ESP |
| 967 | Xilitol | EDU/HUM |
| 968 | Eritritol | EDU/EXA/HUM |
| 1001i | Acetato de colina | EMU |
| 1001ii | Carbonato de colina | EMU |
| 1001iii | Cloreto de colina | EMU |
| 1001iv | Citrato de colina | EMU |
| 1001v | Tartarato de colina | EMU |
| 1001vi | Lactato de colina | EMU |
| 1100 | Amilases | FLO |
| 1101i | Proteases | FLO/EXA/GLA |
| 1102 | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST |
| 1104 | Lipases | EXA |
| 1200 | Polidextroses | AGC/ESP/EST/HUM |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insolúvel | EST/ESTCOL |
| 1204 | Pullulan | GLA/ESP |
| 1518 | Triacetina, triacetato de glicerila | HUM |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais**  **(em ordem alfabética)** | | |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Classes funcionais (\*)** |
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG |
| 1001i | Acetato de colina | EMU |
| 261 | Acetato de potássio | ACREG/CONS |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG |
| 260 | Ácido acético | ACREG/CONS/ACI |
| 400 | Ácido algínico | ESP/EST/EMU/GEL |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT/FLO |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT/SEC |
| 507 | Ácido clorídrico | ACI/ACREG |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | ANT |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG |
| 574 | Ácido glucônico (D-) | ACREG/RAI |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | EXA |
| 626 | Ácido guanílico | EXA |
| 630 | Ácido inosínico | EXA |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG |
| 296 | Ácido málico (D-, L-) | ACREG/SEC |
| 280 | Ácido propiônico | CONS |
| 406 | Ágar | ESP/EST/EMU |
| 407a | Algas marinhas *Euchema* processadas | ESP/EST/GEL/EMU |
| 403 | Alginato de amônio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 404 | Alginato de cálcio | ESP/EST/GEL/EMU/ ANESP |
| 402 | Alginato de potássio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 401 | Alginato de sódio | ESP/EST/GEL/EMU |
| 1100 | Amilases | FLO |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT |
| 303 | Ascorbato de potássio | ANT |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT |
| 503ii | Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio | RAI |
| 504ii | Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio | ACREG/ANAH/ESTCOL |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | ACREG/RAI |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI |
| 150a | Caramelo I – simples | COL |
| 503i | Carbonato de amônio | ACREG/RAI |
| 170i | Carbonato de cálcio | ANAH |
| 1001ii | Carbonato de colina | EMU |
| 504i | Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio | ANAH/ESTCOL |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU |
| 469 | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP |
| 468 | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU |
| 460ii | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH |
| 901 | Cera de abelha (branca e amarela)  (*somente para tratamento de superfície*) | GLA |
| 902 | Cera candelilla  (*somente para tratamento de superfície*) | GLA |
| 1001iv | Citrato de colina | EMU |
| 332i | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/SEC |
| 331i | Citrato monossódico | ACREG/SEC |
| 380 | Citrato triamônico | ACREG |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | ACREG/EST/SEC |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EST |
| 510 | Cloreto de amônio | FLO |
| 509 | Cloreto de cálcio | FIR |
| 1001iii | Cloreto de colina | EMU |
| 511 | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL |
| 508 | Cloreto de potássio | GEL |
| 140i | Clorofila | COL |
| 424 | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST |
| 623 | Diglutamato de cálcio | EXA |
| 625 | Diglutamato de magnésio | EXA |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH |
| 171 | Dióxido de titânio | COL |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT |
| 968 | Eritritol | EDU/EXA/HUM |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | EMU/EST/ANT/FLO |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático | EMU |
| 462 | Etilcelulose | AGC |
| 467 | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 365 | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI |
| 428 | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL |
| 422 | Glicerina, glicerol | HUM/EST/ESP/EMU/AGC |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC |
| 578 | Gluconato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 580 | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR |
| 577 | Gluconato de potássio | ACREG |
| 576 | Gluconato de sódio | SEC |
| 1102 | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST |
| 624 | Glutamato de monoamônio | EXA |
| 622 | Glutamato de potássio | EXA |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU |
| 418 | Goma gelana | ESP/EST/GEL |
| 412 | Goma guar | ESP/EST/EMU |
| 904 | Goma laca, shellac  (*somente para tratamento de superfície*) | GLA |
| 417 | Goma tara | ESP/EST |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU |
| 415 | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA |
| 527 | Hidróxido de amônio | ACREG |
| 526 | Hidróxido de cálcio | ACREG/FIR |
| 528 | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL |
| 525 | Hidróxido de potássio | ACREG |
| 524 | Hidróxido de sódio | ACREG |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 632 | Inosinato de potássio | EXA |
| 953 | Isomalte (isomaltitol) | EDU/GLA/ANAH/AGC |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO |
| 1001vi | Lactato de colina | EMU |
| 329 | Lactato de magnésio (D-, L-) | ACREG/FLO |
| 326 | Lactato de potássio | ANT |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC |
| 966 | Lactitol | EDU/ESP |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT |
| 1104 | Lipases | EXA |
| 350i | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM |
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EDU/EST/AGC |
| 421 | Manitol | EDU/HUM/EST/AGC/ESP |
| 461 | Metilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 465 | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/FOA |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU/ANESP |
| 529 | Óxido de cálcio | ACREG/FLO |
| 530 | Óxido de magnésio | ANAH |
| 440 | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU |
| 1200 | Polidextroses | AGC/ESP/EST/HUM |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insolúvel | EST/ESTCOL |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS |
| 283 | Propionato de potássio | CONS |
| 281 | Propionato de sódio | CONS |
| 1101i | Proteases | FLO/EXA/GLA |
| 1204 | Pullulan | GLA/ESP |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH4) | EMU/ANAH |
| 500iii | Sesquicarbonato de sódio | ACREG |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/AGC/EST |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO/SEC/FIR |
| 515 | Sulfatos de potássio | EXA |
| 514 | Sulfatos de sódio | ESTCOL |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP |
| 1001v | Tartarato de colina | EMU |
| 957 | Taumatina | EXA/EDU |
| 1518 | Triacetina, triacetato de glicerila | HUM |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | COL |
| 967 | Xilitol | EDU/HUM |
| 629 | 5’-Guanilato de cálcio | EXA |
| 628 | 5’-Guanilato de potássio | EXA |
| 627 | 5’-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’-guanilato | EXA |
| 633 | 5’-Inosinato de cálcio | EXA |
| 631 | 5’-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’-inosinato | EXA |
| 634 | 5’-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA |
| 635 | 5’-Ribonucleotídeo dissódico | EXA |

(\*) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ACI: acidulante | ARO: aromatizante | ESTCOL: estabilizante de cor | GEL: gelificante |
| ACREG: regulador de acidez | COL: corante | EST: estabilizante | GLA: glaceante |
| AGC: agente de corpo ou massa | CONS: conservador | EXA: realçador de sabor | HUM: umectante |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ANAH: antiaglutinante, antiumectante | EDU: edulcorante | FIR: agente de firmeza | RAI: fermento químico |
| ANESP: antiespumante | EMU: emulsificante | FLO: melhorador de farinha | SEC: seqüestrante |
| ANT: antioxidante | ESP: espessante | FOA: espumante |  |

**ANEXO C**

**ADITIVOS EXCETO OS BPF**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nº INS** | **Nome do Aditivo Alimentar** | **Funções** |
| 100 i | Cúrcuma, curcumina | COL |
| 101 i | Riboflavina | COL |
| 101 ii | Riboflavina 5´ fosfato de sódio | COL |
| 102 | Tartrazina, laca de Al | COL |
| 104 | Amarelo de quinoleína | COL |
| 110 | Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al | COL |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | COL |
| 122 | Azorrubina | COL |
| 123 | Amaranto, bordeaux S, laca de Al | COL |
| 124 | Ponceau 4R, laca de Al | COL |
| 127 | Eritrosina, laca de Al | COL |
| 128 | Vermelho 2G | COL |
| 129 | Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al | COL |
| 131 | Azul patente V, laca de Al | COL |
| 132 | Indigotina, carmim de índigo, laca de Al | COL |
| 133 | Azul brilhante FCF, laca de Al | COL |
| 140 ii | Clorofilina | COL |
| 141 i | Clorofila cúprica | COL |
| 141 ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | COL |
| 143 | Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al | COL |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | COL |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | COL |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | COL |
| 151 | Negro brilhante BN, negro PN | COL |
| 153 | Carvão vegetal | COL |
| 155 | Marrom HT | COL |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | COL |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | COL |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | COL |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | COL |
| 160d | Licopeno | COL |
| 160e | Beta-apo-8’- carotenal | COL |
| 160f | Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8´carotenóico | COL |
| 161b | Luteína | COL |
| 161g | Cantaxantina | COL |
| 163 i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | COL |
| 163 ii | Extrato de casca de uva | COL |
| 172 i | Óxido de ferro, preto (\*) | COL |
| 172 ii | Óxido de ferro, vermelho (\*) | COL |
| 172 iii | Óxido de ferro, amarelo (\*) | COL |
| 173 | Alumínio (\*) | COL |
| 174 | Prata (\*) | COL |
| 175 | Ouro (\*) | COL |
| 180 | Litol rubina BK | COL |
| 200 | Ácido sórbico | CONS/ANT/EST |
| 201 | Sorbato de sódio | CONS/ANT/EST |
| 202 | Sorbato de potássio | CONS/ANT/EST |
| 203 | Sorbato de cálcio | CONS/ANT/EST |
| 210 | Ácido benzóico | CONS |
| 211 | Benzoato de sódio | CONS |
| 212 | Benzoato de potássio | CONS |
| 213 | Benzoato de cálcio | CONS |
| 214 | Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno | CONS |
| 215 | Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio | CONS |
| 216 | Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno | CONS |
| 217 | Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio | CONS |
| 218 | Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno | CONS |
| 219 | Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio | CONS |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 221 | Sulfito de sódio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 223 | Metabissulfito de sódio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 224 | Metabissulfito de potássio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 225 | Sulfito de potássio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 226 | Sulfito de cálcio | CONS/ANT/FLO |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | CONS/ANT/FLO/ ACREG/FIR/SEC/EST |
| 228 | Bissulfito de potássio | CONS/ANT/FLO/ACREG/FIR/SEC/EST |
| 234 | Nisina | CONS |
| 235 | Pimaricina, natamicina | CONS |
| 239 | Hexametileno tetramina | CONS |
| 242 | Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico | CONS |
| 249 | Nitrito de potássio | ESTCOL/CONS |
| 250 | Nitrito de sódio | ESTCOL/CONS |
| 251 | Nitrato de sódio | ESTCOL/CONS |
| 252 | Nitrato de potássio | ESTCOL/CONS |
| 262 ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | ACREG/CONS/ SEC |
| 304 | Palmitato de ascorbila | ANT |
| 305 | Estearato de ascorbila | ANT |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | ANT |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | ANT |
| 310 | Galato de propila | ANT |
| 311 | Galato de octila | ANT |
| 312 | Galato de duodectila | ANT |
| 319 | Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona | ANT |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | ANT |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT | ANT |
| 331 ii | Citrato dissódico | ACREG/SEC/EMU/EST/ANT |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | ACI/ACREG/SEC/ANT/EMU/EST/ANAH/ AGC/FLO/HUM/CONS/ RAI/ESP |
| 335 i | Tartarato monossódico | SEC/EST/ACREG/ANT/ ACI/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 335 ii | Tartarato dissódico | SEC/EST/ACREG/ANT/ ACI/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 336 i | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | SEC/EST/ACREG/ACI/ ANT/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 336 ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | SEC/EST/ACREG/ACI/ ANT/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio | SEC/EST/ACREG/ANT/ ACI/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | ACI/ACREG/SEC/ANT/ ANAH/EMU/ESTCOL/EXA/FIR/FLO/CONS/RAI/EST/ESP/HUM |
| 339 i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico | ACREG/SEC/EMU/FIR/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | ACREG/SEC/EMU/FIR/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 339 iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | ACREG/SEC/EMU/FIR/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 340 i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | ACREG/SEC/EMU/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 340 ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | SEC/ACREG/EST/ EMU/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 340 iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | ACREG/EMU/EST/SEC/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | ACREG/FLO/FIR/RAI/ANAH/ANT/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | ACREG/FLO/FIR/RAI/ANAH/ANT/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 341 iii | Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | ACREG/FLO/FIR/RAI/ANAH/ANT/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 342 i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio**,** fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | ACREG/FLO/RAI/ANAH/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | ACREG/FLO/RAI/ANAH/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 343 ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | ACREG/ANAH/RAI/FLO/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 343 iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | ACREG/ANAH/FLO/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP/RAI |
| 353 | Ácido metatartárico | ACREG |
| 355 | Ácido adípico | ACREG/RAI/FIR |
| 381 | Citrato de ferro amoniacal | ANAH |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | ANT/SEC/CONS |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | ANT/SEC/CONS |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico | ANT/SEC/CONS |
| 405 | Alginato de propileno glicol | ESP/EMU/EST/AGC |
| 425 | Goma konjac | ESP/EST/EMU**/**GEL |
| 430 | Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20) | EMU |
| 431 | Estearato de polioxietileno (40) | EMU/EST |
| 432 | Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 433 | Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 434 | Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 435 | Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 436 | Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | EMU/EST |
| 444 | Acetato isobutirato de sacarose | EMU/EST/ACREG |
| 445 | Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira | EMU/EST/GLA/AGC/ESP |
| 450 i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | SEC/ACREG/FIR/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOLSEC/ESP |
| 450 vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | ACREG/EMU/EST/RAI/SEC/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 451 i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | SEC/ACREG/FIR/EST/EMU/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 451 ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | SEC/ACREG/FIR/EST/EMU/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 iii | Polifosfato de cálcio e sódio | EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 iv | Polifosfato de cálcio | EMU/ESP/HUM/ SEC/ACREG/RAI/ANT/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL |
| 452 v | Polifosfato de amônio | EMU/ESP/HUM/ SEC/ACREG/RAI/ANT/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL |
| 459 | Beta ciclodextrina | ESP/EST |
| 472d | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico | EMU/EST/ANT |
| 472e | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico | EMU/EST/SEC |
| 472f | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico | EMU/EST/SEC |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose | EMU/EST/ESP |
| 474 | Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos | EMU/EST/ESP |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina | EMU/EST/ESP |
| 476 | Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado | EMU/EST |
| 477 | Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | EMU/EST |
| 479 | Óleo de soja termo-oxidado com mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU |
| 480 | Dioctil sulfosuccinato de sódio | EMU/EST/HUM/ESP |
| 481 i | Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio | EMU/EST/ESP |
| 482 i | Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio | EMU/EST/ESP |
| 484 | Citrato de estearila | EMU/SEC/ANESP |
| 485 | Estearoil fumarato de sódio | EMU |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | EMU/EST |
| 492 | Triestearato de sorbitana | EMU/EST |
| 493 | Monolaurato de sorbitana | Emu/est |
| 494 | Monooleato de sorbitana | EMU/EST |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | EMU/EST |
| 512 | Cloreto de estanho | ANT/ESTCOL/CONS/SEC |
| 517 | Sulfato de amônio | FLO/EST |
| 521 | Sulfato de alumínio e sódio | ACREG/FIR |
| 522 | Sulfato de alumínio e potássio | ACREG/EST/FIR/RAI |
| 523 | Sulfato de alumínio e amônio | EST/FIR/RAI |
| 535 | Ferrocianeto de sódio | ANAH |
| 536 | Ferrocianeto de potássio | ANAH |
| 538 | Ferrocianeto de cálcio | ANAH |
| 539 | Tiossulfato de sódio | ANT/SEC/CONS/ACREG/FLO/FIR/EST |
| 541 i | Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado, dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico | ACREG/EMU/RAI/EST/ESP |
| 541 ii | Fosfato básico de sódio e alumínio | EMU/RAI/ACREG/ESP/EST |
| 542 | Fosfatos de cálcio (mistura) | ANAH/EMU/HUM/SEC/ACREG/ANT/ESTCOL/EXA/FIR/FLO/CONS/RAI/EST/ESP |
| 554 | Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio | ANAH |
| 556 | Silicato de cálcio e alumínio | ANAH |
| 558 | Bentonita | ANAH |
| 559 | Silicato de alumínio | ANAH |
| 570 | Ácido esteárico, ácido octadecanóico | ANESP/GLA/FOA |
| 586 | 4-Hexilresorcinol | ANT/ESTCOL |
| 636 | Maltol | EXA/EST |
| 637 | Etilmaltol | EXA/EST |
| 900 a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | ANESP/ANAH |
| 903 | Cera de carnaúba | GLA/AGC/ANAH/ACREG |
| 905d | Óleo mineral de alta viscosidade | GLA |
| 905e | Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe I | GLA |
| 905f | Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe II | GLA |
| 905g | Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe III | GLA |
| 905c i | Cera microcristalina | GLA/ANESP/AGC |
| 908 | Cera de casca de arroz | GLA |
| 913 | Lanolina | GLA |
| 915 | Ésteres de colofônia e glicerol- metil-, ou pentaeritritol | GLA |
| 920 | L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio | FLO |
| 927a | Azodicarbonamida | FLO |
| 928 | Peróxido de benzoíla | FLO |
| 950 | Acesulfame de potássio | EDU/EXA |
| 951 | Aspartame | EDU/EXA |
| 952 | Ácido ciclâmico e seus sais de Na, K e Ca | EDU/EXA |
| 954 | Sacarina e seus sais de Na, K e Ca | EDU/EXA |
| 955 | Sucralose | EDU |
| 958 | Glicirricina | EDU/FOA/EXA |
| 959 | Neohesperidina, dihidrochalcona | EDU |
| 960 | Glicosídeos de esteviol | EDU |
| 961 | Neotame | EDU/EXA |
| 999 | Extrato de quilaia | FOA/EMU |
| 1101 iv | Fixina | FLO/EST/EXA |
| 1103 | Invertases | EST/ESP |
| 1105 | Lisozima, cloridrato de lisozima | CONS |
| 1201 | Polivinilpirrolidona | EST/EMU/ESP/GLA/AGC |
| 1203 | Polivinil alcool | GLA/ESP/EST |
| 1505 | Trietilcitrato, citrato de trietila | EST/ANESP/SEC |
| 1520 | Propilenoglicol | HUM/EMU/ANAH/GLA/ANESP/ESP/FLO/EST |

**ANEXO D**

**CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS DE ALIMENTOS HARMONIZADAS NO MERCOSUL**

|  |  |
| --- | --- |
| **Categoria** | **Designação** |
| 1.6.1 | Queijos não curados (frescos) |
| 1.6.2 | Queijos curados |
| 1.6.3 | Queijo em pó para reconstituição |
| 1.6.4 | Queijo processado ou fundido |
| 1.6.6 | Queijo de proteína de soro de leite |
| 3. | Gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 3.1. | Gelados comestíveis prontos para consumo (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 3.2. | Misturas para preparar gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 3.3. | Pós para o preparo de gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 5. | Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1. | Balas, caramelos, pastilhas, confeitos e similares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.1. | Balas e caramelos (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.2. | Pastilhas (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.3. | Confeitos (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.4. | Balas de goma e balas de gelatina (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.2. | Goma de mascar ou chicle (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.3. | Torrones, marzipans, pasta de sementes comestíveis com, ou sem açúcar (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4. | Produtos de cacau (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.1. | Massa de cacau e torta de cacau (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.2. | Massa de cacau alcalinizada e torta de cacau alcalinizada (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.3. | Manteiga de cacau (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.4. | Cacau em pó com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.5. | Cacau em pó alcalinizado com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.5. | Alimentos com cacau para preparo de bebidas (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6. | Chocolates (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6.1. | Chocolates, chocolate cobertura e chocolate em pó (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6.2. | Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6.3. | Chocolates e chocolates cobertura com ingredientes (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.7. | Bombons (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.7.1. | Bombons de chocolate e bombons com chocolate (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.7.2. | Outros bombons (sem chocolate) (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.8. | Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.8.1. | Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.8.2. | Pós para o preparo de coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.9. | Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.9.1. | Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.9.2. | Pós para o preparo de recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 6. | Cereais e produtos de/ou à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.1. | Cereais processados (Resolução GMC n. 09/2007) |
|  | Inclui grãos com casca ou descascados, inteiros, partidos, amassados e ou degerminados, e ou polidos. |
| 6.2. | Alimentos à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.2.1 | Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes (Resolução GMC n. 09/2007). |
|  | Inclui todos os produtos à base de cereais (que sejam extrudados, expandidos, inflados, amassados, laminados, cilindrados ou em filamentos) prontos para consumo, os instantâneos e os utilizados normalmente no café da manhã, lanches, ou outros, frios ou quentes. Exemplos destes produtos são cereais tipo granola, muesli, farinha de aveia instantânea, flocos de milho, trigo ou arroz inflado, cereais mistos (p.ex. arroz, trigo e milho), cereais elaborados com soja ou farelo, produtos de cereais extrudados elaborados com farinha ou grãos de cereais moídos e barras de cereais. |
| 6.3. | Farinhas (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.1 | Farinha de trigo (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.2. | Farinhas de trigo acondicionadas (Farinhas de trigo com adição de aditivos) (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.3. | Pré-misturas à base de farinhas de trigo (Farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos) (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.4. | Outras farinhas de cereais (centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc.) (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4. | Massas alimentícias (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1. | Massas alimentícias secas (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.1. | Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.2. | Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.3. | Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.4. | Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.5. | Massas alimentícias secas com ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.6. | Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2. | Massas alimentícias frescas (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.1. | Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.2. | Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.3. | Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.4. | Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.5. | Massas para pasteis e similares (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.6. | Massas para pizza (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 7. | Produtos de panificação e biscoitos (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.1. | Pães prontos para o consumo e semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.1.1. | Pães com fermento biológico (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.1.2. | Pães com fermento químico (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.2. | Biscoitos e similares (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.2.1. | Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3. | Produtos de confeitaria (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3.11. | Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui Panetone e Panettone) (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3.2. | Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3.3. | Mistura para o preparo de bolos, tortas, doces e massas de confeitaria com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura. (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 8. | Carne e produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.1. | Carnes (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | Carne é a parte muscular comestível de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituída pelos tecidos moles que envolvem o esqueleto, incluindo sua cobertura de gordura, tendões, vasos, nervos, aponeuroses, a pele dos suídeos e aves (exceto da ordem Struthioniformes) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também é considerado carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente. |
| 8.1.1. | Carnes *in natura* (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é a carne que não recebeu nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e que não recebeu a adição de ingredientes. Não se autoriza a adição de aditivos. |
| 8.2. | Produtos cárneos processados(Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.2.1. | Industrializados(Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | são os produtos preparados à base de carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis\*, adicionados ou não de outros ingredientes autorizados.  (\*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos. |
| 8.2.1.1 | Industrializados frescos(Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto industrializado cru não submetido a processos de cozimento ou secagem. |
| 8.2.1.2. | Industrializados secos(Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto industrializado submetido a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado. |
| 8.2.1.3. | Industrializados cozidos(Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto industrializado que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foi submetido a um processo de cozimento. |
| 8.2.2. | Salgados (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto elaborado com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis submetidos a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio). |
| 8.2.2.1 | Salgado cru (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto salgado não submetido a um processo de cozimento. |
| 8.2.2.2. | Salgado cozido (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto salgado que foi submetido a um processo de cozimento. |
| 8.2.3. | Conservas e semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.2.3.1 | Conservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | Conserva cárnea - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial.  Conserva mista - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial. |
| 8.2.3.2. | Semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | Semiconserva cárnea - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.  Semiconserva mista - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo. |
| 8.2.4. | Outros produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.2.4.1 | Produtos cárneos desidratados (Resolução GMC n. 63/2018) |
|  | é o produto cárneo obtido a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade. |
| 12. | Sopas e caldos (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 12.1. | Sopas e caldos prontos para o consumo (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 12.2. | Sopas e caldos concentrados (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 12.3. | Sopas e caldos desidratados (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 13. | Molhos e condimentos (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.1. | Condimentos vegetais ou especiarias (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.2. | Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese) (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.3. | Maionese (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.4. | Molhos não emulsionados (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.5. | Ketchup (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.6. | Mostarda de mesa (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.7. | Molhos desidratados (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.8. | Condimentos preparados (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.9. | Sal e sais com adição (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.10. | Vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de “matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho”) (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 16. | Bebidas |
| 16.2.2. | Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 16.2.2.1. | Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 16.2.2.2. | Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 16.2.2.3. | Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 18. | Petiscos (snacks) (Resolução GMC n. 02/2008) |
| 18.1. | Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas (Resolução GMC n. 02/2008) |
|  | Compreende todos os produtos para aperitivo, aromatizados ou não, a base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas), excluindo as sementes oleaginosas processadas, cobertas ou não; biscoitos doces e biscoitos “crackers”, exceto os biscoitos “crackers” aromatizados. Inclui, por exemplo: batatas fritas; pipoca; pretzels; biscoitos “crackers” com sabor de queijo, presunto, bacon ou outros; aperitivos elaborados a base de mistura de farinhas, milho, batatas, sal, frutas secas, especiarias, corantes, aromas e antioxidantes; e aperitivos elaborados a base de farinha de arroz, ou de farinha de feijão preto ou branco, com adição de sal e especiarias. |
| 18.2. | Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não (Resolução GMC n. 02/2008) |
|  | Compreende todos os tipos de sementes oleaginosas e nozes processadas, por exemplo, por secagem, torragem, fritura ou cozimento, com ou sem casca, salgadas ou não. Excluem-se os produtos classificados como confeitos (categoria 5) e as frutas desidratadas ou dessecadas. |
| 19. | Sobremesas (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.1. | Sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.1.1. | Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.1.2. | Pós para o preparo de sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.2. | Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.2.1. | Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.2.2. | Pós para o preparo de outras sobremesas (Resolução GMC n. 54/98) |
| 21. | Preparações culinárias industriais (Resolução GMC n. 51/00) |
| 21.1. | Prontas para o consumo (congeladas ou não) (Resolução GMC n. 51/00) |
|  | Preparações culinárias industriais prontas para o consumo, congeladas ou não, à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídas em outras categorias |
| 21.2. | Desidratadas (Resolução GMC n. 51/00) |
|  | Preparações culinárias industriais desidratadas à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídos em outras categorias |

**ANEXO E**

**Lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos alimentos para categorias harmonizadas no Mercosul e condições de utilização**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Categoria 3 – Gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| 3.1 Gelados comestíveis prontos para consumo (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| Acidulante | - | Todos os autorizados como BPF | *Quantum satis* | - |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,1 | - |
| 338 | Ácido Fosfórico, ácido Orto-Fosfórico | 0,1 | Como P2O5 |
| Regulador de acidez | - | Todos os autorizados como BPF | *Quantum satis* | - |
| 335i | Tartarato monossódico | 0,1 | Como ácido tartárico |
| 335ii | Tartarato dissódico | 0,1 | Como ácido tartárico |
| 336i | Tartarato onopotássico, tartarato ácido de potássio | 0,1 | Como ácido tartárico |
| 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | 0,1 | Como ácido tartárico |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio, Tartarato de sodio e potassio | 0,1 | Como ácido tartárico |
| 338 | Ácido fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico | 0,1 | Como ácido tartárico |
|  |  |  |  |  |
| 3.2. Misturas para preparar gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 3.3. Pós para o preparo de gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 5. Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.1. Balas, caramelos, pastilhas, confeitos e similares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.1.1. Balas e caramelos (Resolução GMC n. 53/98, Resolução GMC N° 15/05 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.1.2 Pastilhas (Resolução GMC n. 53/98 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.1.3. Confeitos (Resolução GMC n. 53/98, Resolução GMC N° 15/05 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.1.4. Balas de goma e balas de gelatina (Resolução GMC n. 53/98 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.2. Goma de mascar ou chicle (Resolução GMC n. 53/98 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.3. Torrones, marzipans, pasta de sementes comestíveis com, ou sem açúcar (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.4. Produtos de cacau (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.4.1. Massa de cacau e torta de cacau (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.4.2 Massa de cacau alcalinizada e torta de cacau alcalinizada (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.4.3 Manteiga de cacau (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.4.4 Cacau em pó com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.4.5 Cacau em pó alcalinizado com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.5 Alimentos com cacau para preparo de bebidas (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.6 Chocolates (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 5.6.1. Chocolates, chocolate cobertura e chocolate em pó (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.6.2. Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.6.3. Chocolates e chocolates cobertura com ingredientes (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.7. Bombons (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 5.7.1. Bombons de chocolate e bombons com chocolate (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.7.2. Outros bombons (sem chocolate) (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.8. Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.8.1 Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.8.2 Pós para o preparo de coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.9. Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.9.1. Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 5.9.2. Pós para o preparo de recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 6. Cereais e produtos de/ou à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.1 Cereais processados (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.2. Alimentos à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.2.1. Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes (Resolução GMC n. 09/2007 e 35/10). | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.3. Farinhas (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.3.1. Farinha de trigo (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.3.2. Farinhas de trigo acondicionadas (Farinhas de trigo com adição de aditivos) (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.3.3. Pré-misturas à base de farinhas de trigo (Farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos) (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.3.4. Outras farinhas de cereais (centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc.) (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4. Massas alimentícias (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.4.1. Massas alimentícias secas (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.4.1.1. Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.1.2. Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.1.3. Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.1.4. Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.1.5. Massas alimentícias secas com ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.1.6. Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.2. Massas alimentícias frescas (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.4.2.1. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.2.2. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.2.3. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.4.2.4. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.5. Massas para pasteis e similares (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 6.6. Massas para pizza (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 7. Produtos de panificação e biscoitos (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.1. Pães prontos para o consumo e semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.1.1. Pães com fermento biológico (Resolução GMC n. 50/1997 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 7.1.2. Pães com fermento químico (Resolução GMC n. 50/1997 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 7.2. Biscoitos e similares (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura (Resolução GMC n. 50/1997 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 7.3. Produtos de confeitaria (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.3.1 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui Panetone e Panettone) (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 7.3.2 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 7.3.3. Mistura para o preparo de bolos, tortas, doces e massas de confeitaria com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura.  (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 8. Carne e produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.1. Carnes (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.1.1. Carnes *in natura* (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
|  |  | | | |
| 8.2. Produtos cárneos processados(Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.1 Industrializados(Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.1.1. Industrializados frescos(Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.1.2. Industrializados secos(Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.1.3. Industrializados cozidos(Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.2 Salgados (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.2.1. Salgado cru (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.2.2. Salgado cozido (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.3 Conservas e semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.3.1. Conservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.3.2. Semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 8.2.4 Outros produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.4.1. Produtos cárneos desidratados (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 12. Sopas e caldos (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| 12.1. Sopas e caldos prontos para o consumo (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 12.2. Sopas e caldos concentrados (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 12.3. Sopas e caldos desidratados (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 13. Molhos e condimentos (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.2. Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese) (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.3. Maionese (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.4. Molhos não emulsionados (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.5. Ketchup (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.6. Mostarda de mesa (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.7. Molhos desidratados (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.8. Condimentos preparados (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.9. Sal e sais com adição (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 13.10. Vinagre e fermentados acéticos (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 16. Bebidas | | | | |
| 16.2.2. Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| 16.2.2.1. Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 18. Petiscos (snacks) (Resolução GMC n. 02/2008) | | | | |
| 18.1. Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas (Resolução GMC n. 02/2008) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
|  | 18.2. Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não (Resolução GMC n. 02/2008) | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 19. Sobremesas (Resolução GMC n. 54/98 Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 19.1. Sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 19.1.1. Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 19.1.2. Pós para o preparo de sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 19.2. Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| 19.2.1. Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 19.2.2. Pós para o preparo de outras sobremesas (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| Categoria 21. Preparações culinárias industriais (Resolução GMC n. 51/00) | | | | |
| 21.1. Prontas para o consumo (congeladas ou não) (Resolução GMC n. 51/00) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |
| 21.2. Desidratadas (Resolução GMC n. 51/00) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|  |  |  |  |  |