

## **AGREGADO V**

### **LIV REUNIÃO ORDINARIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

**ATA Nº 01/15**

**Rio de Janeiro, 06 a 10 de abril de 2015**

**Em verde: comentários das reuniões anteriores.**

**Em fúcsia: comentários da LIV Reunião Ordinária- Rio de Janeiro, abr. 2015**

Os pontos a serem analisados internamente encontram-se entre colchetes [ ]

- Argentina solicito que la resolución presente un texto que contemple los principios de uso de un mismo aditivo en diferentes funciones, de acuerdo con la siguiente propuesta:

“Se admite la mezcla de aditivos con igual función siempre que la suma de todas las concentraciones no supere la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no supere su límite individual (Res 52/98 pto 7.1 y Res GMC Nº 73/97)”

Se aplica similar criterio para el caso de los fosfatos, cumplan o no estos con la misma función

- Incorporar como criterios generales de aplicación de la normativa el principio de transferencia.

**MERCOSUR/SGT Nº 3/P.RES. Nº ...**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y  
SUS LIMITES MÁXIMOS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORIA 8:  
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

**(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC Nº 73/97)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 31/92, 105/94, 38/98, 52/98, 26/01, 56/02, 11/06 y 34/10 del Grupo Mercado Común.

## **CONSIDERANDO**

### **Propuesta Brasil:**

Que é conveniente definir claramente os aditivos alimentares e seus respectivos limites máximos que as carnes e produtos cárneos comercializados no MERCOSUL poderão conter, com o objetivo de facilitar a livre circulação

dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar barreiras técnicas ao comércio.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar as barreiras ao comércio geradas pelas diferentes regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido pelo Tratado de Assunção.

## **EI GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos a la Categoría de Alimentos 8: Carnes y Productos Cárnicos”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI)  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

Brasil: Ministério da Saúde (MS)  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP)  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Venezuela: Ministerio del Poder Popular para las Finanzas.  
Ministerio del Poder Popular para la Salud.  
Ministerio del Poder Popular para Alimentación.  
Ministerio del Poder Popular para el Comercio.

Art. 3 - Derogar la Resolución GMC Nº 73/97- “Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites a la siguientes categorías de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos.”

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del .../.../...

## ANEXO

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LÍMITES MÁXIMOS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

[1. Para fins de atribuição de aditivos alimentares adotam-se as seguintes categorias e definições:

#### 1.1. Categoria 8.0 - Carne e produtos cárneos:

1.1.1. Categoria 8.1 – 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 nos suídeos e aves (exceto da ordem Struthioniformes) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também se considera carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente.

1.1.1.1. Categoria 8.1.1 - Carne fresca: 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 sem a adição de ingredientes. Não se autoriza a adição de aditivos.

#### 1.1.2. Categoria 8.2. Produtos cárneos processados:

1.1.2.1. Categoria 8.2.1 - Industrializados: são os produtos preparados sobre a 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.

1.1.2.1.1. Categoria 8.2.1.1 - Industrializado Fresco: é o industrializado cru não submetido a processos de cozimento ou secagem.

1.1.2.1.2. Categoria 8.2.1.2: Industrializado Seco: é o industrializado submetido a um processo de

desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado.

1.1.2.1.3. Categoria 8.2.1.3 - Industrializado Cozido: é o industrializado que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foi submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.2. Categoria 8.2.2 - Salgados: é o produto elaborado com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis submetido a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio).

1.1.2.2.1. Categoria 8.2.2.1 - Salgado Cru: é o salgado não submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.2.2. Categoria 8.2.2.2 - Salgados Cozidos: é o salgado que tenha sido submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.3. Categoria 8.2.3 - Conservas e semiconservas cárneas e mistas:

1.1.2.3.1. Categoria 8.2.3.1 - Conservas cárneas e mistas:

Conserva cárnea - é o produto elaborado a 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 a 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.

1.1.2.3.2. Categoria 8.2.3.2 - Semiconservas cárneas e mistas:

Semiconserva cárnea - é o produto elaborado a 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 a 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.

1.1.3. Categoria 8.2.4 - Outros produtos cárneos:

1.1.3.1. Categoria 8.2.4.1 - Produtos cárneos desidratados: é o produto cárneo obtido a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade.

2. Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual.

3. Quando um aditivo alimentar apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior ao limite indicado na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

4. Admite-se a presença de um aditivo alimentar no produto cárneo resultante da transferência de aditivos alimentares usados nas matérias-primas ou em outros ingredientes utilizados na elaboração desse alimento, desde que sejam cumpridas as seguintes condições:

a) o aditivo seja permitido nas matérias-primas ou outros ingredientes de acordo com os Regulamentos Técnicos do MERCOSUL estabelecidos.

b) a quantidade do aditivo nas matérias-primas ou outros ingredientes não exceda a quantidade máxima permitida no alimento.

c) o alimento para o qual o aditivo é transferido não contenha tal aditivo em quantidade superior à que poderia ser introduzida pelo uso dos ingredientes sob condições tecnológicas adequadas ou boas práticas de fabricação.

d) o aditivo transferido se encontre presente em um nível não funcional, ou seja, em um nível significativamente menor que o normalmente requerido para se obter uma função tecnológica eficiente no alimento.

5. Quantum satis (q.s.) é a quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

6. Aditivos alimentares, funções e limites máximos autorizados para a categoria 8: carnes e produtos cárneos:]

As delegações analisarão internamente os itens propostos para manifestação na próxima reunião.

<b>8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS</b>
<b>8.1 CARNES</b>
<b>8.1.1 CARNES FRESCAS</b>
No se permite el uso de aditivos.

8.2 PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS				
8.2.1 CHACINADOS				
8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS				
INS	Nombre del aditivo em español	Nombre del aditivo en português	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	Trâmite Codex
ACIDULANTE				
260	Ácido acético	Ácido acético	q.s.	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF
REGULADOR DE ACIDEZ				
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5	BPF
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3	BPF
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.	BPF
[262(i)]	Sodio acetato	Acetato de sódio	q.s.	BPF]
<p>A delegação da Argentina solicita a inclusão do aditivo alimentar acetato de sódio.</p> <p>As delegações do Brasil, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação.</p>				
ANTIOXIDANTE				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF

302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 (tomando como base las grasas y los aceites)  Solos o combinación Exclusivamente para elaboración de productos congelados	Adotado (2001)
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA		Adotado (2005)

#### AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.

#### COLORANTE

100i	Curcuma o curcumina	Curcuma o curcumina	0,002 expresado como curcumina	7
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 como ácido carmínico	Adotado (2005)
150a	Caramelo I – simples	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
150b	[Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]	
150c	[Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]	
150d	[Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]	

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas

avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol. O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Solamente para tratamiento de superficie	4
160c	Extracto de Paprika, capsorubi	Extracto de Páprica , capsorubina,	0,001 como capsantina	



	na, capsantina	capsantina		
16 2	Rojo de remolacha, betaina	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF
CONSERVADOR				
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)	
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)	
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.				
[262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	FSIS/ USDA]
A delegação da Argentina solicita a inclusão do aditivo INS 262ii para a categoria 8.2.1.1				
As delegações do Brasil, Paraguai e Venezuela analisarão internamente.				
ESPESANTE				
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3 como carragenina	BPF
407a	Alga euchema processada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potassio)	0,3 como alga euchema	BPF
401	Alginato de sodio y sales de Calcio	Alginato de sódio e sais de Calcio	1,2  (Solamente para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne)	BPF
ESTABILIZANTE				
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.	Adotado (2009)
339i	Sodio (mono) dihidrógeno	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato	(sin considerar la cantidad naturalmente	

	monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	presente en la carne]]	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico,	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		

potasio (di) fosfato  
ácido, potasio  
secundario fosfato,  
potasio (di)  
hidrógeno fosfato,  
potasio (di)  
hidrógeno

	monofosfato			
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	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		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primário, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato		

	dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnésio (di) fosfato, magnésio fosfato dibásico, magnésio fosfato secundario, sal de magnésio del ácido fosfórico, magnésio hidrógeno fosfato	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		
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnésio (tri) fosfato, magnésio fosfato tribásico, magnésio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido,	Dihidrogênio difosfato monocálcico, <del>pirofosfato ácido de cálcio,</del> dihidrogênio pirofosfato monocálcico		

	calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato			
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		
<p>As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: "Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)", considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.</p> <p>As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.</p> <p>La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).</p>				
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>				
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF

623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.	BPF
<b>HUMECTANTE</b>				
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	BPF
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.	BPF
<b>8.2.1.2 CHACINADOS SECOS</b>				
<b>INS</b>	<b>Nombre del aditivo en español</b>	<b>Nome do aditivo em português</b>	<b>Limite máximo (g/100g ou g/100ml)</b>	<b>Trâmite</b>
<b>ACIDULANTE</b>				

270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>				
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5	BPF
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3	BPF
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.	BPF
[262(i)]	Sodio acetato	Acetato de sódio	q.s.	BPF]
<p>A delegação da Argentina solicita a inclusão do aditivo alimentar acetato de sódio.</p> <p>As delegações do Brasil, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação.</p>				
<b>ANTIOXIDANTE</b>				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
<b>AROMATIZANTE</b>				
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o estabelecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.				
<b>COLORANTE</b>				
100i	Curcuma o	Curcuma o curcumina	0,002 como curcumina	7

	curcumina			
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 (como ácido carmínico)	Adotado (2005)
150a	Caramelo I – simples	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
150b	[Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	0,2]	
150c	[Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – proceso amônia	0,2]	
150d	[Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – proceso sulfito-amônia	0,2]	

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol. O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.



- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície	4
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	Extracto de Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 (como capsantina)	
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF
<b>CONSERVADOR</b>				
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,02  Somente para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sozinhos ou em combinação, expresso como ác. sórbico (ausência na massa)	6
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio		
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio		
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio		
235	Pimaricina, natamicina	Pimaricina, natamicina	[0,002 (Somente para tratamento da superfície da peça inteira, equivalente a 1 mg/dm <sup>2</sup> aplicado na superfície à profundidade máxima de 5 mm)]	Adotado (2001)
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)	7
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		

251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)	7
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	FSIS/ USDA

(\*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.

#### ESTABILIZANTE

338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.  (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]	Adotado (2009)
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato		

	fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	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		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de		
	dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio	magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		

	hidrógeno fosfato			
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disódio pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio dihidrógeno pirofosfato, sódio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido, sódio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
450iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato, sódio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
450v	Potásio (tetra) difosfato, potásio (tetra) pirofosfato, potásio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
451i	Sódio (penta) trifosfato, sódio tripolifosfato, sódio trifosfato, sódio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potásio (penta) trifosfato, potásio tripolifosfato, potásio trifosfato, potásio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sódio tetrapolifosfato, sódio metafosfato insoluble, sódio hexametafosfato, sal de Graham, sódio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potásio polifosfato, potásio metafosfato, potásio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		

452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		
<p>As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: “Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)”, considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.</p> <p>As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.</p> <p>La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).</p>				
RESALTADOR DE SABOR				
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-gunailato	5-Guanilato de cálcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.	BPF
EMULSIFICANTE				
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	q.s.	BPF
<p>O Brasil solicita a inclusão deste aditivo na classe de emulsificante, como agente de recobrimento para possibilitar a adesão de especiarias e condimentos na superfície de produtos cárneos. O país observa que esse aditivo já é permitido para as categorias 8.2 da GSFA e para as demais que não estão incluídas no anexo da tabela 3. A delegação brasileira também observa que a redação do nome aditivo está de acordo com a GMC 11/06.</p>				

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente.

### 8.2.1.3 CHACINADOS COCIDOS

INS	Nombre del aditivo en español	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	Trámite
<b>ACIDULANTE</b>				
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>				
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3.5	BPF
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3.0	BPF
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.	BPF
[262(i)]	Sodio acetato	Acetato de sódio	q.s.	BPF]
<p>A delegação da Argentina solicita a inclusão do aditivo alimentar acetato de sódio.</p> <p>As delegações do Brasil, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação.</p>				
<b>ANTIOXIDANTE</b>				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 (sobre el tenor graso)	Adotado (2001)
320	Butilhidroxianisol, BHA,	Butil hidroxianisol, BHA	Solo o combinados	Adotado

	hidroxianisol butilado		“exclusivamente para productos congelados”	(2005)
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT		
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF

#### AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.

#### CONSERVADOR

249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)	7
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)	7
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	7
[234	Nisina	Nisina	0,00125	4]

O JECFA finalizou a avaliação da forma de expressão da nisina e publicou nova monografia em 2013, a qual estabelece que:

*Prepared at the 77th JECFA (2013), and published in FAO JECFA Monographs 14 (2013), superseding specifications for Nisin prepared at the 71st JECFA (2009). An ADI of 0–2 mg/kg bw was established at the 77th JECFA.*

Considerando que o assunto está em discussão no Codex Alimentarius, o Brasil solicita que o assunto seja mantido entre colchetes.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela concordam com a solicitação do Brasil.

(\*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.

#### COLORANTE

100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)	7
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 como ácido carmínico	Adotado (2005)
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
[150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2 (solo para tratamiento en	

			superfície)]	
[150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2 (solo para tratamento en superfície)]	
[150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito- amônia	0,2 (solo para tratamento en superfície)]	

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol. O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).



A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície	4
160c	Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina	
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF

#### [ESTABILIZANTE DE COLOR / ESTABILIZANTE DE COR

338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.  (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)	6]
-----	---------------------------------------	---------------------------------------	--	----

O Brasil solicita inclusão do ácido fosfórico com a função de estabilizante de cor para produtos cozidos, para ser utilizado para fixar a coloração proveniente do aditivo 160b (Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K), com aplicação somente na superfície do produto, após o uso do corante em questão. O país observa que a função estabilizante de cor está prevista para o ácido fosfórico na GMC 11/06.

Após a aplicação do corante urucum em salsichas é necessário o uso de ácido fosfórico para neutralizar o pH e, assim, fixar a cor no produto final. Caso a superfície da salsicha esteja alcalina, há reação com a gordura e o corante não fixa no produto.

A delegação da Argentina e do Paraguai concordam com a inclusão da função proposta e solicita que sejam observados os critérios de uso para um mesmo aditivo com diferentes funções tecnológicas.

A delegação da Venezuela irá analisar internamente.

#### ESPESANTE

400	Ácido algínico	Ácido algínico	0,3	BPF
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	0,3	BPF
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	0,3	BPF
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	0,3	BPF
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	0,3	BPF
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3	7
406	Agar	Ágar	0,3	BPF
407	Carragenina (incluido	Carragena (inclui a furcellarana	0,5	BPF

	furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	(como carragenina)	
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	Alga euchema processada (PES) (incluí seus sais de sódio e potássio)	0,3 (como alga euchema)	BPF
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	BPF
412	Goma guar	Goma guar	0,3	BPF
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	0,3	BPF
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	0,3	BPF
464	Hidroxipropilemetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	0,3	BPF
466	Carboximetilcelulosa	Carboximetlicelulose	0,3	BPF
EMULSIONANTE				
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	[Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.  (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]	6
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		6
As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: “Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)”, considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima. As delegações do Paraguai e da Venezuela analizarão internamente. La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).				
ESTABILIZANTE				
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.  (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]	6
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico		

339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	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		

341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundário, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	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		
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		

450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		

As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: "Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)", considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.

As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.

La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).

#### RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF

627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.	BPF
<b>HUMECTANTE</b>				
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2,0	Step7 BPF
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.	BPF
<b>8.2.2 SALAZONES</b>				
<b>8.2.2.1 SALAZÓN CRUDA</b>				
INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	Trâmite
<b>ACIDULANTE</b>				
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>				
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5	BPF
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3,0	BPF
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Calcio (tri) citrato, calcio	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.	BPF

	citrato			
ANTIOXIDANTE				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
AROMATIZANTE				
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.				
CONSERVADOR				
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,02 cantidad máxima en el producto, solo o en combinación expresado como ácido sórbico solamente para uso externo, (ausencia em la massa)	6
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio		
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio		
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio		
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)	7
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)	7
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.				
ESTABILIZANTE				
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5.  (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]	6
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio		

	dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	monofosfato monossódico		
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico,	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio		



	calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	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		
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
450iii	Sodio (tetra) difosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato		

	sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	tetrassódico, pirofosfato de sódio		
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		
<p>As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: “Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)”, considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.</p> <p>As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.</p> <p>La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).</p>				
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>				
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF

623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF
627	Sódio (di) guanilato, sódio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potásio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de cálcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sódio (di) inosinato, sódio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potásio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de cálcio	q.s.	BPF

#### 8.2.2.2 SALAZÓN COCIDA

INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	Trâmite
<b>ACIDULANTE</b>				
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>				
262ii	Sódio diacetato, sódio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	7
325	Sódio lactato	Lactato de sódio	3,5	BPF
326	Potásio lactato	Lactato de potássio	3,0	BPF
327	Cálcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sódio (tri) citrato, sódio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potásio (tri) citrato, potásio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Cálcio (tri) citrato, cálcio	Citrato tricálcico, citrato de	q.s.	BPF

	citrato	cálcio		
ANTIOXIDANTE				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	q.s.	BPF
AROMATIZANTE				
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o establecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.				
CONSERVADOR				
[234	Nisina	Nisina	0,05	3]
<p>O JECFA finalizou a avaliação da forma de expressão da nisina e publicou nova monografia em 2013, a qual estabelece que:</p> <p><i>Prepared at the 77th JECFA (2013), and published in FAO JECFA Monographs 14 (2013), superseding specifications for Nisin prepared at the 71st JECFA (2009). An ADI of 0–2 mg/kg bw was established at the 77th JECFA.</i></p> <p>Considerando que o assunto está em discussão no Codex Alimentarius, o Brasil solicita que o assunto seja mantido entre colchetes.</p> <p>As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela concordam com a solicitação do Brasil.</p>				
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)	7
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)	7
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.				
COLORANTE				
100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)	7
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 como ácido carmínico	Adotado (2005)

150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
[150b]	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]	
[150c]	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]	
[150d]	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]	

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.

O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
[160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície]	4

O Brasil solicita a manutenção do aditivo para produtos salgados cozidos considerando que existem diversos corantes adotados para essa categoria e que o corante urucum pode ser uma alternativa tecnológica de uso . O país observa que esse aditivo encontra-se em step 4 para as categorias listadas abaixo:

Bixina (INS 160b i):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted 20 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only)
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 20 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products 100 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products 50 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products 25 mg/kg (Note 8 As bixin)
- 08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 1000 mg/kg (Note 8 As bixin & Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg).

Norbixina (160b ii):

- 08.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted: 1000 mg/kg (Note 4 For use in decoration, stamping, marking or branding the product only, Note 8 As bixin, Note 16 For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only & Note 94 For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only).
- 08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 1000 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 100 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products: 50 mg/kg (Note 185 As norbixin).
- 08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products: 20 mg/kg (Note 185 As

*norbixin).*

*08.4 Edible casings (e.g., sausage casings) 20 mg/kg (Note 85 Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg & Note 185 As norbixin).*

As delegações da Argentina e do Paraguai não concordam com a manutenção do aditivo, tendo em vista não haver referência no Codex Alimentarius para uso nessa categoria.

A delegação da Venezuela analisará o tema internamente.

160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina	
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF
<b>ESPESANTE</b>				
400	Ácido algínico	Ácido algínico	0,3	BPF
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	0,3	BPF
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	0,3	BPF
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	0,3	BPF
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	0,3	BPF
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3	7
406	Agar	Ágar	0,3	BPF
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,5 (como carragenina)	BPF
407a	Alga eucheuma processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio),	Alga eucheuma processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio),	0,3 (como alga eucheuma)	BPF
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	BPF
412	Goma guar	Goma guar	0,3	BPF
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	0,3	BPF
<b>ESTABILIZANTE</b>				
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[0,5 cantidad agregada expresada como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (sin considerar la cantidad naturalmente presente	6
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono)	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico,		

	orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	en la carne)]	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico,	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato		



	calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	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		
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		

450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		
<p>As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: "Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)", considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.</p> <p>As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.</p> <p>La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).</p>				
<b>RESALTADOR DE SABOR</b>				
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF

622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.	BPF

#### HUMECTANTE

[420]	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	Step7 BPF]
-------	--	--	---	------------

A delegação do Brasil solicita a inclusão do aditivo sorbitol como umectante para a categoria 8.2.2.2, assim como foi acordado para as demais categorias.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente.

422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.	BPF
-----	---------------------	---------------------	------	-----

### 8.2.3 CONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

#### 8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

INS	Nombre del aditivo en español	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	Trâmite
-----	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---------

#### ACIDULANTE

260	Ácido acético	Ácido acético	q.s.	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF
330	Ácido cítrico.	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF

REGULADOR DE ACIDEZ				
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	3,5	BPF
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	3,0	BPF
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.	BPF
ANTIOXIDANTE				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
[310]	Propil galato	Galato de propila	GMC 73/97: 0,01 (sobre o teor de gordura)  Sozinhos ou em combinação  Exclusivamente para feijoadas  GSFA: 0,02 (sobre o teor de gordura)  Sozinhos ou em combinação.	Adotado (2001)
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA		Adotado (2005)]
A delegação brasileira informa que o Codex Alimentarius (GSFA) estabelece um limite de 0,02 g/100g para BHA e propil galato e que a solicitação foi realizada de forma a harmonizar com os limites internacionais permitidos na GSFA.				
A delegação do Paraguai concorda com a harmonização com o Codex Alimentarius, nos mesmo limites e condições de uso.				
A delegação da Argentina concorda com o limite e notas “0,02 (sobre o teor de gordura)/ Sozinhos ou em combinação” desde que seja limitado o uso “exclusivamente para feijoadas”.				
A delegação da Venezuela irá analisar internamente.				

AROMATIZANTE				
Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o estabelecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.				
CONSERVADOR				
[249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (como NO <sub>2</sub> residual)	7
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio		7]
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		
<p>A delegação da Argentina, Brasil e do Paraguai concordam com um limite máximo de 0,015 g/100g de nitritos e nitratos em conservas, expressos como nitrito.</p> <p>La Delegación de Venezuela propone un limite de 0,012/100g como cantidad máxima residual expresada como nitrito de sódio.</p> <p>As delegações da Argentina e do Brasil analisarão internamente a solitação da Venezuela.</p>				
COLORANTES				
100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)	7
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 como ácido carmínico	Adotado (2005)
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
[150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,5	
150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,5	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,5]	
<p>A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.</p> <p>O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol.</p> <p>O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).</p> <p>Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.</p> <p>No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite</p>				

0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Somente para tratamento de superfície	4
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina GSFA: não.	
162	Rojo de remolacha, betaina	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF

ESPESANTE				
400	Ácido algínico	Ácido algínico	0,3	BPF
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	0,3	BPF
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	0,3	BPF
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	0,3	BPF
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	0,3	BPF
406	Agar	Ágar	0,3	BPF
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3 como carragenina	BPF
407a	Alga eucema processada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	Alga eucema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3 como alga eucema	BPF
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	BPF
412	Goma guar	Goma guar	0,3	BPF
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	0,3	BPF
ESTABILIZANTE				
Fosfatos: somente 12 fosfatos na GMC				
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[0,5 cantidad agregada expresada como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]	6
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico,	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato		

	sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	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		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado,	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio		



	calcio fosfato	precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	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		
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		

450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		

As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: "Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)", considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.

As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.

La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).

RESALTADOR DE SABOR				
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF

624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.	BPF
<b>HUMECTANTE</b>				
[420]	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D- sorbita	2	Step7 BPF]
<p>A delegação do Brasil solicita a inclusão do aditivo sorbitol como umectante para a categoria 8.2.2.2, assim como foi acordado para as demais categorias.</p> <p>As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente.</p>				
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.	BPF
<b>EMULSIFICANTE</b>				
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos	q.s.	BPF
<b>8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS</b>				
INS	Nome do aditivo em espanhol	Nome do aditivo em português	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	Trâmite
<b>ACIDULANTE</b>				
260	Ácido acético	Ácido acético	q.s.	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.	BPF

330	Ácido cítrico.	Ácido cítrico	q.s.	BPF
575	Glucono-delta-lactona	Glucono-delta-lactona	q.s.	BPF
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>				
262ii	Sódio diacetato, sódio hidrogeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	7
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	[3,5]	BPF
<p>A delegação da Venezuela solicita um limite de 5g/100g.</p> <p>As delegações da Argentina, Brasil e Paraguai concordam com um limite de 3,5 g/100g e solicitam à Venezuela justificativa tecnológica para o limite proposto.</p>				
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	<p>3</p> <p>UY solicita que en caso de modificarse el límite del lactato de sodio, se revise el límite de este aditivo.</p>	BPF
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	q.s.	BPF
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.	BPF
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.	BPF
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.	BPF
<b>ANTIOXIDANTE</b>				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
[385]	Etilendiaminotetracetato Disódico Cálcico (EDTA)		0,0035]	35mg/Kg

Venezuela solicita la inclusión del EDTA, debido a que esta considerado en el Codex Stan 192-1995 (pag. 133,134) como antioxidante, agente de retención de color, sustancias conservadoras, secuestrante y estabilizadores; El límite máximo establecido es 35 mg/Kg (año 2001). El EDTA solo bajo sales de calcio. Además esta contemplado en la normativa venezolana.

Las demás delegaciones lo analizarán internamente y solicitan a Venezuela la descripción del/de los producto/s en los cuales se utiliza este aditivo.

#### AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o estabelecido no RTM específico de aditivos alimentares aromatizantes/saborizantes.

#### CONSERVADOR

249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	0,015 (*)	7
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio		
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	0,03 (*)	7
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio		

(\*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 150ppm expresada como nitrito de sodio.

#### COLORANTE

100i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,002 (como curcumina)	7
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 como ácido carmínico	Adotado (2005)
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
[150 b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]	
[150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]	
[150 d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]	

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol. O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) Solamente para tratamiento de superficie	4
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina	

162	Rojo de remolacha, betaina	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF
ESPESANTE				
400	Ácido algínico	Ácido algínico	Venezuela propone establecer un límite máximo de 1,5 g/100g (solo o combinados)	BPF
401	Sodio alginato	Alginato de sódio		BPF
402	Potasio alginato	Alginato de potássio		BPF
403	Amonio alginato	Alginato de amônio		BPF
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio		BPF
406	Agar	Ágar		BPF
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês		BPF
407a	Alga euchema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio),	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio),		BPF
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí		BPF
412	Goma guar	Goma guar		BPF
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	BPF	
As delegações da Argentina, Brasil e Paraguai propõem manter os limites atualmente contemplados para as demais categorias e não consideram haver justificativa tecnológica de uso para um limite de 1,5g/100g. Assim, as delegações solicitam à delegação da Venezuela justificativa técnica para o limite proposto e exemplos de produtos em quais se autoriza o uso com esses limites.				
ESTABILIZANTE				
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	[0,5 cantidad agregada expresada como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)]	6
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		

339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio		



	fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	monofosfato de cálcio		
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	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		
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	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		
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
450vi i	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio		
452iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio		
452v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio		

As delegações do Brasil e da Argentina concordam com a seguinte redação: "Cantidad agregada 0,5 expresado como P2O5 (sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne)", considerando as variações nas matérias primas e as dificuldades analíticas para análise do fosfato na matéria prima.

As delegações do Paraguai e da Venezuela analisarão internamente.

La delegación de Venezuela mantiene un límite máximo 1 g/100 g expresado como P2O5 para los fosfatos de sodio y/o potasio, en producto terminado (considerando el natural mas el añadido).

RESALTADOR DE SABOR				
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono)	Glutamato de potássio		BPF

	glutamato			
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio		BPF
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio		BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio		BPF
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio		BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio		BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	<del>BPF</del>
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio		BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio		BPF
<b>HUMECTANTE</b>				
[420]	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2]	Step7 BPF
<p>As delegação do Brasil solicita a inclusão do aditivo sorbitol como umectante para a categoria 8.2.2.2, assim como foi acordado para as demais categorias.</p> <p>As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente.</p>				
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	q.s.	BPF
<b>EMULSIFICANTE</b>				
[471]	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos	q.s.	BPF]
<p>As delegações da Argentina, Brasil e Paraguai concordam com a inclusão do aditivo.</p> <p>A delegação da Venezuela analisará internamente.</p>				
472b	Esteres de mono y diglicerídeos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	q.s.	BPF
472c	Esteres de mono y diglicerídeos de ácidos grasos con ácido cítrico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	q.s.	BPF
<b>8.2.4 OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS</b>				

**8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS****COLORANTE**

100i	Curcuma o curcumina	Curcuma ou curcumina	0,002 expresado como curcumina	7
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01 como ácido carmínico	Adotado (2005)
150a	Caramelo I – simples	Caramelo I – simples	q.s.	BPF
[150 b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,2]	
[150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	0,2]	
[150 d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,2]	

A delegação brasileira considera que o estabelecimento de um limite numérico de 0,2g/100g para o uso de um corante em um alimento implica em uma ingestão de 0,2g do corante para cada 100g do produto consumido, independentemente do corante ter sido adicionado à massa ou à superfície. Desta forma, o Brasil considera que a restrição de aplicação do corante à superfície não irá implicar em maior proteção à saúde da população, quando comparado a sua aplicação na massa.

O país reafirma sua posição apresentada na LIII reunião do SGT-3 do Mercosul a qual, com base nas avaliações do Codex Alimentarius e da EFSA, considera que os corantes caramelos são seguros para o uso dentro dos requisitos de pureza estabelecidos para os aditivos, incluindo de limites para o 4-metilimidazol. O país também observa que não há atualmente qualquer solicitação de reavaliação dos corantes caramelos no âmbito do CCFA, conforme pode ser constatado na lista dos seis corantes prioritários para reavaliação do JECFA (CX/FA 15/47/17) e nas conclusões da 45ª reunião do CCFA (REP13/FA).

Informações quanto aos critérios de pureza e à segurança dos corantes caramelos encontram-se na Nota Técnica re-encaminhada aos demais Estados Partes na LIII reunião do SGT-3.

No entanto, tendo em vista a posição manifestada pelas demais delegações, o Brasil propõe como alternativa que as provisões para os corantes caramelos II, III e IV sejam limitadas para produtos que contenham proteína de origem vegetal na sua composição. Desta forma, sugerimos a manutenção do limite 0,2 g/100g, com a seguinte nota: Para uso somente em produtos que contenham proteína de origem vegetal.

La delegación de Argentina considera que tomando en cuenta informes y publicaciones científicas actuales en las cuales se reconoce que en el proceso de elaboración de los caramelos II, III y IV se forma un compuesto secundario potencialmente cancerígeno, así como en el caramelo III un compuesto con posibles efectos en el sistema inmunológico; que el CODEX se encuentra revisando los límites para este aditivo pero igualmente mantiene las leyendas que limitan la utilización al tratamiento superficial; que la UE ha establecido restricciones en cuanto a la pureza de estos aditivos; sería pertinente limitar su aplicación al tratamiento en superficie.

[monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf](http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol101/mono101-015.pdf)

[www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf](http://www.fao.org/ar/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-102.pdf)

CODEX STAN 192-1995 (Norma General para los Aditivos Alimentarios)(categoría 08. – nota 3).

[www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2004.pdf)

Reglamento CEE 231/2012 sobre pureza de aditivos alimentarios.

La delegación de Venezuela apoya la posición de las delegaciones de Argentina, basados en la referencia de la última revisión 2014 del Codex, se acepta su uso bajo el criterio de BPF de acuerdo a las siguientes notas:

Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.

• Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.

- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota XS88 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).
- Nota XS89 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).
- Nota XS96 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).
- Nota XS97 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).
- Nota XS98 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

A delegação do Paraguai manifestou preocupação sobre a ausência de especificações no âmbito do Mercosul para os corantes caramelos, principalmente em relação às substâncias de preocupação à saúde, como o 4-metilimidazol. O Brasil informou que utiliza internamente as avaliações de segurança e as especificações adotadas pelo JECFA de forma a assegurar a qualidade e a segurança desses aditivos.

As delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela analisarão internamente a solicitação do Brasil.

160ai i	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,002	Adotado (2005)
[160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,002 (como norbixina) ]	4

A delegação da Argentina, Paraguai e Venezuela solicitam que o tema seja mantido entre colchetes para análise interna.

160c	Extracto de Paprika,capsorrubina, capsantina	Extracto de Páprica , capsorubina, capsantina	0,001 como capsantina	
162	Rojo de remolacha, betaina	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.	BPF

#### ANTIUMECTANTE

551	Dióxido de Silicio	Dióxido de Silício	q.s.	BPF
341 iii	Fosfato Tricálcico	Fosfato Tricalcico	1,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	3100mg/kg como P

#### RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	q.s.	BPF
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	q.s.	BPF
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	q.s.	BPF
623	Cálcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	q.s.	BPF

624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamonio	q.s.	BPF
625	Magnésio diglutamato	Glutamato de magnésio	q.s.	BPF
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	q.s.	BPF
628	Potasio 5-guanilato	5-guanilato de potássio	q.s.	BPF
629	Cálcio 5-guanilato	5-Guanilato de calcio	q.s.	BPF
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	q.s.	BPF
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	q.s.	BPF
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	q.s.	BPF
633	Cálcio 5-inosinato	5-inosinato de calcio	q.s.	BPF
<b>ANTIOXIDANTE</b>				
300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	q.s.	BPF
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	q.s.	BPF
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	q.s.	BPF
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	q.s.	BPF
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.	BPF
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.	BPF
310	Propil galato	Galato de propila	0,01 (solos o combinados, sobre materia grasa)	Adotado (2001)
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA		Adotado (2005)
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT		