



**DESPACHO DEL VICEMINISTRO DE POLÍTICAS ALIMENTARIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

**LV REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE
TRABAJO N° 3. REGLAMENTOS TÉCNICOS Y
EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD – COMISIÓN
DE ALIMENTOS**

RÍO DE JANEIRO DEL 15 AL 19 DE JUNIO DE 2015



CARACAS, 09 JULIO 2015



Resultados de la LV Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos – SGT N° 3

Revisión de la Res. GMC N° 73/97 “RTM de Asignación de Aditivos y sus límites a la siguiente categoría de alimentos: Categoría 8: Carnes y productos cárnicos”.

➤ En relación a los aditivos Color Caramelo II, III y IV la delegación Brasileira mantiene su posición de utilizar 0,2g/100g independientemente del colorante, si ha sido adicionado a la masa o a la superficie, **además realiza una nueva propuesta de solo utilizar estos aditivos en productos cárnicos con proteína de origen vegetal.**

➤ Inclusión de Diacetato de sodio en Chacinados frescos en un límite de 0,1 g. Argentina expuso que se le da un uso tecnológico para control de *Listeria*. Lo proponen para Controlar bacteria, que es inocuo y no causa ningún daño a la salud, más bien ayuda a controlar la presencia de estas bacteria porque muchas veces las BPF no son suficientes. Aún y cuando Argentina en su país no lo usan. Lo proponen porque en los demás productos chacinados cocidos está. Paraguay acepta su inclusión. **Venezuela mantiene la posición de que no está de acuerdo se debe justificar.**

➤ Inclusión del EDTA (INS 385) en una concentración de 0,0035 g/100g (35ppm) para las categorías: Chacinados cocidos (8.2.1.3) y Conservas cárnicas y mixtas (8.2.3.1). Las delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y de Uruguay **solicitan para análisis interna informaciones mas detalladas sobre los tipos de productos y sobre las necesidades tecnológicas específica para el EDTA.**



Resultados de la I Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos – SGT N° 3

Revisión de la Res. GMC N° 73/97 “RTM de Asignación de Aditivos y sus límites a la siguiente categoría de alimentos: Categoría 8: Carnes y productos cárnicos”.

➤ En el caso del conservador en Conservas cárnicas y mixtas (8.2.3.1): para los nitritos y los nitratos (INS 249, 250, 251 y 252) la delegación de Venezuela señala que la tendencia a nivel industrial han sido las mejoras a nivel de cumplimiento de las BPF, por ello los valores de los nitritos y nitratos han disminuido. **La propuesta es un límite de 0,012g/100g como cantidad máxima residual expresada como nitrito de sodio.**

➤ En cuanto al regulador de acidez para Semiconservas cárnicas y mixtas (8.2.3.2): en el caso del lactato de sodio (INS 325), Las delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay **solicitan mas información detallada sobre los tipos de productos y sobre las necesidades tecnológicas específica de su uso.**

➤ En cuanto a los Espesantes para Semiconservas cárnicas y mixtas: **Venezuela deberá enviar para la próxima reunión sin falta la justificativa tecnológica así como fotos de productos y en que parte del procesos es incluido.** Los demás países apoyan mantener el límite de 0,3 y 0,5 g

➤ Se deben enviar las observaciones hasta 20 días antes de la próxima reunión.



Resultados de la LV Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos – SGT N° 3

Reglamento Técnico Mercosur para la Fijación de Identidad y Calidad de la Leche en Polvo Res N° 82/93.

➤El aumento de la acidez se debe básicamente a lactosa, sales y proteínas. Los parámetros que establece Venezuela parecieran que fuera para leche fluida y no para leche en polvo.

➤Venezuela mantiene su posición de mantener los índices de acidez y solubilidad. Las demás delegaciones mantienen su posición de mantener el 18%. Además alegan que el proceso tecnológico transforma azúcares en ácido fosfórico que a su vez aumenta estos valores. **Se deberá realizar una presentación del proceso tecnológico usado y porque se llega a estos valores.**

➤Microbiológicos: Coliformes no se mide, sino Escherichia coli . Brasil presenta propuesta de inclusión de Bacillus cereus, la cual enviará su justificativa, antecedentes, etc.

➤Venezuela **debe enviar su propuesta sustentada, justificativa del porque incluirlo, antecedentes de valores anteriores, entre otros. El porque incluir Listeria Monocytogenes y Mohos.** Sobre todo porque Mohos tiene un límite bastante alto y porque la Listeria no es un microorganismo que deba estar presentes en leche en polvo, dado que este está presente es en alimentos que son manipulados y que es donde debería estar allí más presente.

➤Se deben enviar las observaciones hasta 20 días antes de la próxima reunión.



Resultados de la LV Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos – SGT N° 3

Revisión de la Res. GMC N° 26/03 “RTM para Rotulado de Alimentos Envasados”.

➤ No se avanzó en la discusión del reglamento, debido a que las delegaciones discutieron las dificultades para identificar claramente los productos que serían excluidos del ámbito de aplicación y acordaron que es importante explorar algunos ejemplos de esta situación.

➤ Se deben enviar las observaciones hasta 20 días antes de la próxima reunión.

Elaboración del Reglamento Técnico Mercosur sobre Rotulado de Alérgenos

➤ No se avanzó en la discusión del reglamento, las delegaciones discutieron los principales puntos de disenso; en cuanto al ámbito de aplicación, la principal dificultad es definir claramente los alimentos que se excluirán de la propuesta.

➤ En cuanto a la lista de alérgenos, las delegaciones de Argentina, Paraguay, Uruguay y Venezuela apoyaron la inclusión de los sulfitos, debido a que estas sustancias pueden producir reacciones adversas graves (shock anafiláctico) similar a las alergias alimentarias. Además, los sulfitos están dentro del Codex Alimentarius y otra normativa de referencia para el MERCOSUR.

➤ Realizar en fecha 12 de agosto reunión virtual, para avanzar en las discusiones de Elaboración de RTM sobre Rotulado de Alérgeno.



Resultados de la L Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos – SGT N° 3

Revisión de la Res. GMC N° 77/94 “RTM Definiciones relativas a bebidas alcohólicas”

➤ Se mantiene la posición de Venezuela **de no permitir el uso de partículas o materias extrañas, entendiendo que las laminillas de oro es uno de ellos**, y la legislación interna así lo contempla. Al respecto las demás delegaciones señalaron que el oro no está contemplado en la MERCOSUR/GMC/RES. N° 12/11 como contaminante inorgánico; además, en el MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06 está permitido el uso del oro como aditivo con función colorante, por lo que no están de acuerdo con la posición de la delegación de Venezuela de no aceptar el uso de laminillas de oro en la elaboración de bebidas. **Justificar técnicamente**

➤ RON: Se mantiene la posición de la delegación de Venezuela en relación a la definición contenida en la Resolución 77/94, pues en el país esta bebida debe poseer un tiempo mínimo de añejamiento de 2 años, no estando especificado en dicha definición el tiempo mínimo de añejamiento para esta bebida “genérica”, estableciéndose este tiempo solo para la bebida “Ron Añejo”.



Resultados de la LV Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos – SGT N° 3

Reglamento Técnico Mercosur para la Identidad y Calidad del Tomate.

➤ Se avanzó en la discusión .

➤ Se deben enviar las observaciones hasta 20 días antes de la próxima reunión.

Anexos de los Proyectos Res. N° 01/12, 02/12 y 03/12 referidos a materiales celulósicos.

➤ No se trató este punto, debido a que no asistieron técnicos de las delegaciones, por lo que las mismas se comprometen a enviar comentarios a las observaciones enviadas por la Delegación de Venezuela.

➤ **Reunión virtual en fecha 22 de julio de los corrientes** para dar tratamiento a las observaciones realizadas por los países al P. de Resolución N° 01/12, 02/12 y 03/12 sobre materiales celulósicos en contacto por alimentos.

➤ Próxima Reunión del 24 al 28 de agosto en la ciudad de Asunción, en la República del Paraguay se está a la espera de que Paraguay reciba la Presidencia Pro Tempore.



RESOLUCIONES PENDIENTES POR REVISAR

➤ Se tienen 72 resoluciones por revisar, las cuales se detallan por subcomité:

SUBCOMITÉ	CANTIDAD DE RESOLUCIONES	TIEMPO MAX. DE REVISIÓN
Aditivos (SC 2)	09	
Leche y prod. Lácteos (SC 4)	26	
Frutas y hortalizas frescas y elaboradas (SC 6)	02	
Bebidas estimulantes (SC 9)	01	
Cereales y leguminosas(SC 10)	02	
Azúcares y edulcorantes (SC 15)	01	
Sist. de insp. y cert. de imp. y exp. (SC 16)	03	
Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos (SC 17)	04	
Etiquetado de alimentos (SC 19)	03	
Envases y embalajes para alimentos (SC 20)	21	