

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE LIMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA DE "ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)"

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções n. 17/93, 38/98, 52/98, 56/02 e 34/10 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que se faz necessário atualizar a lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Que os avanços tecnológicos produzidos tornaram conveniente incorporar à citada lista de aditivos aqueles que foram avaliados e excluir aqueles cuja avaliação assim o indicou.

Que se faz necessário estabelecer limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos BPF, como resultado da revisão e atualização do "Regulamento Técnico sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)".

Que tal como consta no relatório da 67ª Reunião do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (junho de 2006), foi reduzido o PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) para alumínio de 7 a 1 mg/kg de peso corpóreo, aplicável a todos os compostos de alumínio nos alimentos, incluindo aditivos.

O GRUPO MERCADO COMUM

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Art. 2º - Com relação às aprovações de uso dos sais de alumínio (INS 554 e 559) contemplados neste Regulamento Técnico, as mesmas serão revisadas quando houver novas informações sobre esse tema por parte de qualquer uma das referências internacionalmente reconhecidas: Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e União Européia.

Art. 3º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

INS	Aditivo	Categoria de alimento	Função ⁽¹⁾	Limite máximo (g/100g ou 100ml) ⁽²⁾
425	Goma konjac (exceto para os alimentos nos quais o uso do aditivo está proibido por um Regulamento Técnico específico)	5.1.1 Balas e caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.2 Pastilhas	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.3 Confeitos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.2 Goma de mascar ou chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
472d	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	6.2.1 Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes	EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
472f	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico	5.1.1 Balas e caramelos	EMU	0,1
		5.1.2 Pastilhas	EMU	0,1
		5.1.3 Confeitos	EMU	0,1
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	EMU	0,1
		5.2 Goma de mascar ou chicle	EMU	0,5
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,6
		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,6
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não-gaseificadas	EST	0,5
554	Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	quantum satis (somente para tratamento de superfície)
		12.3 Sopas e caldos desidratados	ANAH	1,0
		13.7 Molhos desidratados	ANAH	1,0
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	2,5
		21.2 Preparações culinárias industriais desidratadas	ANAH	1,0
559	Silicato de alumínio	5.1.2 Pastilhas	ANAH	quantum satis (somente para tratamento da superfície)

(1) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

ACI: acidulante	ARO: aromatizante	ESTCOL: estabilizante de cor	GEL: gelificante
ACREG: regulador de acidez	COL: corante	EST: estabilizante	GLA: glaceante
AGC: agente de corpo ou massa	CONS: conservador	EXA: realçador de sabor	HUM: umectante
ANAH: antiaglutinante, anti-umectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: fermento químico
ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante	FLO: melhorador de farinha	SEC: sequestrante
ANT: antioxidante	ESP: espessante	FOA: espumante	

(2) Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.