



MERCOSUR/SGT N° 3/CA/ACTA N° 03/20

**LXXIV REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3  
"REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD" /  
COMISIÓN DE ALIMENTOS**

En ejercicio de la Presidencia *Pro Tempore* de Uruguay (PPTU), entre los días 4 y 20 de noviembre de 2020, se realizó por medio del sistema de videoconferencia, conforme se establece en la Resolución GMC N° 19/12 "Reuniones por el sistema de videoconferencia", durante la LXXIV Reunión Ordinaria del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad", la Reunión de la Comisión de Alimentos, con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

La Lista de Participantes consta como **Agregado I**.

La Agenda de la Reunión consta como **Agregado II**.

Fueron tratados los siguientes temas:

**1. INSTRUCCIONES DE LOS COORDINADORES NACIONALES**

La Comisión de Alimentos tomó conocimiento de las instrucciones de los Coordinadores Nacionales.

Con relación a la instrucción referida al pedido de revisión de Brasil de la Res. GMC N° 80/94, se informa que el día 21 de octubre se realizó una videoconferencia a fin de mantener una discusión técnica sobre el tema, particularmente en relación con los valores de Extracto Sécó No Graso e Índice Crioscópico, conforme a lo instruido por los Coordinadores Nacionales en su Acta N° 02/20.

Se eleva a consideración de los Coordinadores Nacionales el Informe resultante de la reunión, **Agregado XII**

**2. INCORPORACIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO**

Las Delegaciones informaron que no hubo nuevas incorporaciones al ordenamiento jurídico de los países.



### 3. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 12/11- "RTM SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS". DISCUSIÓN SOBRE LA METODOLOGÍA DE TRABAJO PARA LA REVISIÓN DE LA RES. GMC 12/11.

Se continuó con el tratamiento de la revisión de la Res. GMC N° 12/11.

La Delegación de Argentina informó que continuó trabajando internamente en el tema, teniendo en cuenta las informaciones presentadas por las Delegaciones de Brasil y Uruguay en la pasada reunión, en lo que refiere a la categoría de "Té, yerba mate, y otros vegetales para infusión". Al respecto, hizo notar que como la situación para cada uno de los componentes de esta categoría es diferente en función de sus características distintivas (preparación, condiciones de consumo, realidad productiva, etc), considera conveniente desagregar los componentes de esta categoría de productos, para mejor abordarlos de manera separada.

Con relación al contenido de plomo en Té (*Camellia sinensis*), expresó que de acuerdo a la información disponible, su producción nacional se ajustaría a los límites actuales, señalando que en general se tratan de tés de bajo flavour en relación a los importados, motivo por el que tecnológicamente se emplean en blends con tés de procedencia importada. Esto último podría influenciar en los límites de metales encontrados en el producto terminado, pudiendo resultar superiores a los establecidos en la normativa MERCOSUR. Con respecto a las hierbas para infusiones, manifestó que se requieren mayores estudios para aumentar el límite, ya que no se cuenta con datos suficientes para establecer nuevos valores.

Las Delegaciones acordaron separar "Té, yerba mate, y otros vegetales para infusión" en tres categorías

- Té (*Camellia sinensis*),
- Yerba mate. (*Ilex paraguariensis*)
- Otros vegetales (hierbas) para infusión. (a definir el alcance, y productos).

Respecto a "otros vegetales" las delegaciones acordaron analizar si hay datos suficientes para separar entre ellas.

La Delegación de Uruguay informó que entiende que para el caso de las infusiones de frutas, corresponderían los límites aplicables a la categoría de las frutas, por lo que esta categoría debería reservarse para los límites de las Hierbas.

La Delegación de Paraguay, informó que enviará datos del contenido de cadmio en yerba mate que fueron obtenidos en el marco de un proyecto de investigación realizado por un ente oficial, una vez que sea publicado el informe final.

La Delegación de Brasil consultó a las demás delegaciones acerca de su pedido de modificación de límites de acuerdo al documento que consta como agregado V del acta 02/2020, a los efectos de dar comienzo a la discusión de los valores, expresando su preocupación por el alto nivel de rechazos identificados por no cumplimiento con los valores establecidos actualmente, lo cual no es aceptable. En ese sentido solicitó a las demás delegaciones que evalúen la posibilidad de



modificar los límites o en su defecto podría evaluarse la desarmonización de aquellos binomios categorías / contaminante.

La Delegación Brasil propuso separar en dos categorías los pescados (peixes en portugués), creando una categoría para pescados enlatados y establecer límites diferentes a la categoría de pescados crudos, congelados y refrigerados. El planteo se basa en que los enlatados incluyen los riñones, y parte ósea, que acumulan contaminantes inorgánicos.

La Delegación de Brasil informó respecto a la categoría pescados predadores (peixes predadores en portugués), que en el ámbito del CODEX se está analizando el límite para Metil Mercurio, y para algunas especies hubo la necesidad de establecer límites mayores que los establecidos en el MERCOSUR.

Las demás delegaciones analizarán el tema de pescados, y pescados predadores al igual que los productos de la pesca y acuicultura.

La Delegación de Uruguay consideró que al separar especies de peces específicas se incluya el nombre científico para evitar confusiones.

La Delegación de Brasil presentó la tabla respecto al plomo, y considera que sería adecuado alinearse con Codex, ya sea para disminuir o aumentar valores, o bien alinear las categorías. No obstante, podrá considerar los casos particulares presentados por los demás países.

La Delegación de Argentina manifestó que se debería analizar cada categoría considerando las referencias utilizadas originalmente (Codex y UE), así como la información existente a nivel nacional. En el caso específico de las legumbres solicitó mantener el valor actual para plomo (0.20 mg/kg), que es igual al regulado por la UE.

La Delegación de Paraguay, expresó su interés en actualizar el límite de plomo para la sal de calidad alimentaria a los valores actuales del Codex, que establece un límite menor al determinado actualmente en la Res. GMC N° 12/11. Asimismo, otra categoría de interés a ser armonizada con el Codex es la de jugos de frutas.

La Delegación de Brasil propuso incluir o modificar las categorías de alimentos con el fin de contemplar los siguientes alimentos:

- Castañas, nueces y semillas oleaginosas, girasol, linaza, sésamo, semilla de calabaza, maní
- Cereales: incluyen pseudocereales como la quinua y la chía dentro de los límites definidos de cereales
- Retirar la nota de que el límite es aplicable para papas peladas, ya que se consumen papas con piel
- Incluir agua de coco en "jugos y néctares"
- Incluir derivados del vino en la categoría de vinos.

Las demás delegaciones analizarán la propuesta de Brasil.



Las delegaciones acordaron comenzar a trabajar con las categorías de Té (*Camellia sinensis*), Yerba mate, hierbas para infusiones, Cacao, Pescados y Crustáceos.

La Delegación de Argentina se comprometió a complementar la tabla elaborada por la Delegación de Brasil de los límites de plomo establecidos actualmente en MERCOSUR y Codex, con los valores de los límites regulados en la UE.

La Delegación de Uruguay elaborará una tabla comparativa con Codex y UE para Arsénico y Cadmio.

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay se comprometieron a remitir dichas tablas comparativas antes del 28 de febrero de 2021.

La Delegación de Brasil se comprometió a recopilar los datos para Té, Yerba mate, y hierbas para infusiones, que enviarán las demás delegaciones, así como los datos de la región contemplados en la base de datos SIMUVIMA como material para considerar en esta etapa.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay remitirán a la Delegación de Brasil los datos de los que dispongan hasta el 31 de enero de 2021, quien se encargará de procesar la información y remitirla a los demás Estados Partes hasta 15 días antes de la próxima reunión.

#### **4. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 26/03 "RTM PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS"**

El tratamiento del tema continuó sobre la base del documento de trabajo que constó como Agregado VII del Acta N° 02/20 de la Comisión de Alimentos.

Las Delegaciones continuaron la discusión de los puntos: 3 Principios Generales, y 6.2 Lista de Ingredientes. El documento de trabajo que contiene los puntos acordados y pendientes consta como **Agregado IV**.

Las Delegaciones acordaron tratar en la próxima reunión los puntos 3 Principios Generales y 6.2 Lista de Ingredientes de forma de culminar los puntos pendientes en estos ítems, y se esforzarán para intercambiar comentarios previo a la próxima reunión.

#### **5. ELABORACIÓN DEL RTM HORIZONTAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS ARMONIZADOS EN EL MERCOSUR**

Se continuo con el tratamiento del documento de trabajo sobre la lista aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para su uso en quesos tomando como base el documento que consta como Agregado XI del Acta N° 02/20 de la Comisión de Alimentos, con la inclusión de los avances realizados en la reunión virtual del 15 de octubre.



En la reunión virtual del 15 de octubre se trabajó sobre la categoría de Quesos no Madurados. En la presente reunión se continuó con el tratamiento de la asignación de aditivos para la categoría de Quesos no Madurados, Quesos Madurados y Quesos de Suero.

El documento de trabajo con los acuerdos alcanzados y comentarios sobre el tema consta como **Agregado V**.

La Delegación de Argentina presentó una versión revisada de las propuestas de definiciones de "corteza comestible de queso", "superficie del queso", "recubrimientos del queso", tomando en consideración los comentarios realizados por las demás delegaciones en la reunión virtual del 15/10. Las mismas constan en el documento de trabajo.

La Delegación de Brasil manifestó que el recubrimiento del queso, cuando no es comestible, no debería estar comprendido en el presente reglamento, dado que entiende que correspondería al envase primario. En tal sentido, expresó que los aditivos para envases se regulan en otro reglamento por lo que no correspondería su inclusión aquí, dado que este reglamento refiere a aditivos de uso alimentario.

Las delegaciones acordaron continuar analizando este tema y las notas en las cuales se hace referencia a los términos "corteza", "corteza no comestible", y "superficie" a lo largo del documento.

Respecto a los Coadyuvantes de Tecnología, la Delegación de Brasil propuso elaborar para la próxima reunión una propuesta de anexo con la lista de coadyuvantes para todas las categorías de quesos, con las notas respectivas para su uso. Una vez acordado el formato se daría continuidad al trabajo de coadyuvantes, transfiriendo lo ya acordado que consta en el documento de trabajo a dicho anexo. El documento se discutiría en paralelo a la lista de aditivos ya que sería parte de este.

La Delegación de Argentina manifestó su posición de abordar el tema aditivos y coadyuvantes en forma paralela, destacando la importancia de que ambos temas deben ser aprobados de manera conjunta. Expresó, asimismo, su parecer de que los coadyuvantes no deberían estar en un anexo, sino formar parte del mismo cuerpo del Reglamento.

Por otro lado, en respuesta a la inquietud presentada por Brasil en referencia a las sustancias crioprotectoras de algunos ingredientes, presentó una propuesta de Nota referente a los coadyuvantes de tecnología utilizados para la fabricación de ingredientes, aditivos y otras materias primas. La misma consta en el documento.

La Delegación de Paraguay consideró que lo importante es que los coadyuvantes de tecnología se traten en paralelo y se aprueben en el mismo reglamento de manera conjunta, independientemente de que se encuentren en un anexo o en cada subcategoría específica.



En relación con los avances en la asignación de aditivos en las diferentes categorías de quesos, se destacan los siguientes puntos:

- Categoría 01.6.1 Quesos no sometidos a maduración, incluyendo los quesos frescos:

Respecto a la inclusión de los Almidones Modificados (INS 1400 al 1442) en la clase funcional de "Espesantes" en el presente Reglamento, la Delegación de Brasil manifestó su preocupación dado que los mismos son considerados como ingredientes, generando inconvenientes con otros reglamentos de Aditivos.

La Delegación de Argentina considera que el uso en esta categoría se corresponde a aditivos, y el uso debe estar limitado, para evitar las malas prácticas y mantener la genuinidad del producto.

Las delegaciones acordaron analizar este tema considerando las manifestaciones realizadas, la normativa MERCOSUR y del CODEX relativas al tema mencionadas durante la reunión.

- Categoría 01.6.2 Quesos madurados, incluyendo los madurados por mohos:

La Delegación de Brasil manifestó que el Queso Mozzarella debe ser retirado de esta categoría, dado que entiende que corresponde a la Categoría de Quesos No Madurados. De acuerdo con el entendimiento de Brasil, es un Queso No Madurado que puede tener un periodo de estabilización.

Las demás Delegaciones manifestaron que el Queso Muzzarella, de acuerdo con el la Res. GMC N° 78/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del queso mozzarella (muzzarella o mussarela) puede ser un Queso Madurado o no Madurado, tal como se observan en el punto 4.2.1, donde se menciona "grado de maduración". El tiempo de maduración suele ser de aproximadamente 30 días especialmente para la variedad más comercializada en la región.

Respecto a la inclusión de antioxidantes para la Categoría de Quesos Madurados, la Delegación de Brasil expresó que no es necesario desde el punto de vista tecnológico la inclusión dadas las características del producto y el uso de atmósfera modificada para su envasado. Asimismo expresó que el Codex no contempla el uso de antioxidantes para queso de esta categoría.

La Delegación de Argentina expresó que el uso de atmósfera modificada no siempre esta al alcance de todas las industrias, y considera necesario contemplar la posibilidad de uso de antioxidantes.

La Delegación de Uruguay planteó que no tiene necesidad tecnológica de inclusión de aditivos antioxidantes para la categoría de Quesos Madurados.

Las delegaciones acordaron analizar el planteo realizado por la Delegación de Argentina en relación con el agregado de esta clase de aditivos en Quesos Madurados.



- Categoría 01.6.3 Quesos de suero:

Respecto a la Categoría de Quesos de Suero, las delegaciones analizarán la nota propuesta por la Delegación de Argentina a los efectos de verificar si la misma es clara para diferentes quesos comprendidos en la misma y que en la norma 192 del Codex se denominan quesos de suero y quesos de proteína de suero.

La Delegación de Argentina analizará la necesidad de mantener los aditivos Emulsionantes para esta categoría.

La Delegación de Brasil planteó mantener solo el Colorante Caramelo III en esta categoría de Queso, retirando todos los demás.

Las demás delegaciones analizarán el planteo realizado.

- Categoría 01.6.4 Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo:

La Delegación de Uruguay planteó en relación con la categoría Quesos procesados o fundidos, incluyendo quesos en polvo el problema que se le genera especialmente para el queso en polvo, que el principio contemplado en el punto 4.2 del Codex Stan 192-1995 no esté incluido en la reglamentación Mercosur (Res GMC N° 105/94). Si bien la revisión de esta Resolución ya está acordada, la diferencia de tiempo de aprobación de las listas de aditivos con la aprobación del documento único podría generar inconvenientes. En tal sentido solicita que, para esta categoría de quesos, y especialmente para quesos en polvo se analice la inclusión de una frase que permita sortear el problema mencionado, dado que es un producto que se elabora principalmente para ser incluidos en procesos industriales, y los aditivos a agregarse suelen ser en base al producto en el cual luego se incorpora el queso.

Las demás delegaciones acordaron analizar la preocupación planteada por la Delegación de Uruguay.

Las delegaciones acordaron continuar con el tratamiento de la categoría 01.6.4. Asimismo analizarán la propuesta de formato que presentará la Delegación de Brasil respecto a Coadyuvantes.

La Delegación de Argentina presentó comentarios a los documentos de trabajo sobre Aditivos para uso en Leche en Polvo y Crema en Polvo, y al de Leches Fermentadas, que constaron como Agregados XII y XIII, respectivamente, del Acta 02/20 de la Comisión.

Dichos documentos con los comentarios constan como **Agregado VI y VII**, respectivamente.

Las demás delegaciones analizarán lo propuesto por la Delegación de Argentina y remitirán comentarios hasta 20 días antes de la próxima reunión.

Las delegaciones acordaron realizar una videoconferencia en la última semana de febrero o primera de marzo para dar tratamiento a la categoría 01.6.4 y



continuar luego con las demás categorías. Las delegaciones intercambiarán comentarios previo a la misma.

## 6. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 78/94 REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD DE LECHE UHT

Se comenzó con el tratamiento del tema, realizándose la presentación de los puntos aprobados para la revisión del presente reglamento.

La Delegación de Argentina explicó que el motivo del pedido de revisión es el punto referido a la Acidez (g ác. láctico/100 ml), sobre el cual se detectó que la metodología de análisis prevista en el Reglamento no se corresponde con el rango de valor establecido como requisito. Expresó que el rango de valores adoptados correspondían a la metodología Dornic, Norma IRAM N.º 14005, pero que se colocó como método de análisis una Norma AOAC y de allí la diferencia. Estudios realizados en Argentina indicaron que existe una diferencia de 0,03 (g ác. láctico/100 ml), correspondiendo el valor menor del rango 0,11. En tal sentido presentarán para la próxima reunión una propuesta para dar solución al problema. Expresó, asimismo, que a los efectos de mantener la posibilidad de utilizar la metodología Dornic en las plantas, sería conveniente considerar en el punto 10. del RTM referido a Métodos de Análisis, una redacción similar a la establecida en el mismo punto de la Res. GMC N° 07/18 - RTM de Identidad y Calidad de Leche en Polvo.

La Delegación de Paraguay manifestó que ha realizado análisis por la metodología que figura en la Resolución actual, y también obtiene valores de 0,11 (g ác. láctico/100 ml), cuando por la metodología Dornic obtiene valores de 0,14 (g ác. láctico/100 ml).

La Delegación de Brasil presentó los motivos del pedido de ampliación de la revisión, los cuales se refieren al punto de ingredientes opcionales en el cual plantean la posibilidad de contemplar el agregado de nutrientes como fibra alimentaria en este producto como ingrediente opcional, y a los efectos que el consumidor visualice la diferencia del producto, se le designe con otro nombre de producto.

Asimismo, dado los avances tecnológicos que han logrado en determinadas plantas de Brasil, produciendo leche UHT, que sin agregado de aditivos planteo que se permita resaltar esta característica en la rotulación del producto.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay manifestaron que analizarán el tema de agregado de nutrientes, y explicaron que en sus países estos productos se encuentran dentro de la normativa de alimentos modificados que ya están vigentes en los respectivos países, por lo que entienden que las modificaciones propuestas deberán ser consistentes con estas regulaciones internas.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay manifestaron respecto a resaltar el no agregado de aditivos a la leche UHT que debe ser tratado dentro de la Revisión de la Res. GMC N° 26/03, donde la Delegación de Brasil ha realizado planteos al respecto.



La Delegación de Uruguay se manifestó respecto a los puntos que solicitó revisión. En relación con la metodología de análisis comparte que debe actualizarse la misma, incluido las referencias, y las menciones en Muestreo e Higiene. Respecto a las Características Físicoquímicas expresó que la metodología para Estabilidad al etanol 68 % (v/v) esta discontinuada por lo cual se debería analizar la permanencia de este requisito en conjunto con la referencia metodológica. En referencia con los criterios microbiológicos expresó que su interés es modificar el método analítico, actualizando el mismo, si bien entiende que se aprobó la revisión de todo el punto.

Respecto a la revisión del punto 10, Método de análisis, mencionó que su intención es la inclusión del párrafo incluido en el ítem similar de reglamento Mercosur de Leche en Polvo (Res. GMC N° 07/18).

En relación con la Definición del producto, la Delegación de Uruguay manifestó que el pedido de revisión es en relación con el establecimiento de rango de tiempo y temperatura, entendiéndolo que el proceso es una combinación de estos para lograr un objetivo dado, que es la esterilización comercial, sin pérdida del valor nutricional del producto. Con la redacción actual, habilita que se someta 2 segundos a 130°C lo cual no es suficiente para alcanzar el objetivo.

La Delegación de Paraguay manifestó su concordancia con lo manifestado por la Delegación de Uruguay y al respecto mencionó que podría ser utilizada la siguiente expresión "sometida a tratamiento térmico adecuado de tiempo y temperatura que permita una reducción del número de bacterias termófilas por un factor de  $10^9$ ".

## 7. ELABORACIÓN DE RTM SOBRE ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL

Fueron realizadas tres reuniones virtuales, los días 8, 20 y 29 de octubre, para continuar con el tratamiento del tema. La minuta que resume lo tratado en dichas reuniones consta como **Agregado VIII**.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay dejan constancia de la preocupación que fuera manifestada a la Delegación de Brasil en la videoconferencia realizada el día 8 de octubre, con relación a la reciente aprobación en su país de una reglamentación que dispone sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados, modificando unilateralmente toda la normativa armonizada y vigente en MERCOSUR sobre la materia (Res. GMC N° 46/03, 47/03 y 01/12), con el impacto comercial que esto tendría de aplicarse dicha medida.

Estas delegaciones resaltaron la importancia de armonizar en la mayor medida posible el rotulado de alimentos en el ámbito del MERCOSUR, para evitar generar obstáculos al comercio en uno de los sectores con mayor comercio intrazona, como es el de los alimentos envasados.


Por su parte, la Delegación de Brasil reiteró lo expresado en la mencionada reunión. Reafirmó su interés y compromiso por la armonización del tema en el MERCOSUR. Informó que los reglamentos sobre el etiquetado nutricional aprobados en Brasil entrarán en vigor dos años después de su publicación y que la Delegación de Brasil hará el máximo esfuerzo posible para finalizar las




discusiones técnicas en la Comisión de Alimentos, con miras a concluir el tema en este período. Asimismo, informó que el reglamento aprobado por ANVISA contiene una disposición que prevé cambios en el texto normativo en caso de divergencias en relación a la propuesta a ser acordada en MERCOSUR. Mencionó asimismo que la Delegación de Brasil está a disposición para presentar en detalle los fundamentos técnicos que subsidiaron la propuesta reglamentaria aprobada y que la profundización de las discusiones técnicas en la Comisión de Alimentos permitirán identificar los puntos divergentes y buscar alternativas regulatorias para obtener consensos entre los países y que, para ello, se dispone a intensificar el número de reuniones virtuales sobre el tema.

En la presente reunión, las Delegaciones intercambiaron consultas sobre los documentos intercambiados, previo a la presente reunión, relativos a la forma de establecimiento de los perfiles nutricionales que incluyen en sus propuestas, así como la identificación de determinadas categorías de productos que pudieran no llevar rotulado frontal dependiendo de la aplicación de los distintos perfilados propuestos. Los documentos constan como **Agregado IX** A1, A2, A3 Argentina B Brasil, C1, C2 Paraguay, D Uruguay.


La Delegación de Argentina reiteró su posición de implementar la medida de manera gradual, proponiendo que la misma se haga en dos etapas, destacando en ese sentido la importancia de que el documento que se fuera a aprobar contemple los límites para ambas etapas. Expresó que los valores propuestos por su país, y que constan en el documento de trabajo, se refieren a la meta, dado el objetivo en cuanto al alcance e impacto de la medida, y que los valores de partida serían lógicamente más altos. Indicó, asimismo, que los límites de azúcar contemplados en su propuesta corresponden a azúcares totales. Con relación al sistema gráfico, manifestó su posición en cuanto a que debe ser de advertencia, y que la definición del gráfico se encuentra en análisis interno. Con relación a las investigaciones realizadas por el Ministerio de Salud sobre el tema, informó que aún no habían sido publicadas.



La Delegación de Brasil expresó que la estrategia adoptada en el país fue implementar la normativa en una única etapa, conforme con el perfil nutricional que consta en su reglamentación. Considera que los ajustes o cambios en el perfil, en caso de que fuesen necesarios, serán más adecuados y precisos a partir de la evaluación del resultado regulatorio de los reglamentos implementados. En este sentido, considera importante también evaluar el tamaño de las porciones consumidas por la población del país. Entiende que este proceso es el adecuado de acuerdo a las buenas prácticas de reglamentación. Manifestó que en lugar de definir en el reglamento los límites para dos etapas de implementación, sería más adecuado incluir en el texto del reglamento del MERCOSUR un dispositivo respecto a los plazos para la ejecución del estudio de evaluación del resultado regulatorio, para luego evaluar la necesidad de alteración del perfil nutricional y promover los ajustes específicos.



La Delegación de Paraguay expresó la importancia que representa para su país contar con un Reglamento MERCOSUR armonizado, ya que al ser un mercado pequeño, la no armonización dificultaría el alto intercambio comercial de alimentos que se da actualmente.





Asimismo, informó haber recibido comentarios de la industria respecto a la propuesta de implementación gradual en dos etapas, indicando que es preferible hacerlo en una sola etapa, considerando el perfil nutricional meta propuesto para la segunda etapa de implementación.

Manifestó además que con el fin de llegar a un consenso, luego de una consulta interna, retiró su propuesta de inclusión de declaración de calorías como parte del rotulado frontal.

Finalmente mencionó que se encuentra evaluando el modelo gráfico a proponer y se continuarán realizando investigaciones de manera presencial a fin de definir de manera completa el modelo de preferencia.

La Delegación de Uruguay expresó que analizará los puntos en los que observa mayores diferencias entre las posiciones presentadas, perfil nutricional, gráfico y la forma de expresar el ámbito de aplicación, a los efectos de lograr un Reglamento Técnico MERCOSUR.

El documento de trabajo que contempla los intercambios mantenidos en la presente reunión y en las videoconferencias realizadas en octubre, así como los puntos acordados y pendientes, consta como **Agregado X**.

Las delegaciones acordaron realizar dos videoconferencias, el 4 de febrero, y el 10 de marzo, comenzando con el tratamiento de perfiles de nutrientes y ámbito de aplicación.

## **8. ELABORACIÓN DE UN ACTO NORMATIVO ÚNICO QUE INCLUYA LA REGLAMENTACIÓN ARMONIZADA EN EL MERCOSUR EN MATERIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA, A EXCEPCIÓN DE LOS AROMATIZANTES/SABORIZANTES**

Se dio inicio al tratamiento del tema tomando en consideración las instrucciones establecidas por los Coordinadores Nacionales en el acta de la VI Reunión Extraordinaria del Subgrupo de Trabajo N° 3.

La Delegación de Brasil remitió, previo a la reunión, el documento de base para la discusión, actualizado con respecto al original considerando principalmente el alcance que tendrá el reglamento al incluir a los coadyuvantes de tecnología. El documento consta como **Agregado XI**.

Las Delegaciones acordaron intercambiar comentarios sobre los principios generales (páginas 2 a 8 del documento) antes del 15 de febrero de 2021.

La Delegación de Paraguay se comprometió a revisar el Anexo A (Parte I y Parte II) y enviará el documento antes del 28 de febrero del 2021.

Las Delegaciones acordaron dar comienzo al tratamiento de ambos puntos en la próxima reunión ordinaria de 2021.



## 9. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 142/96 "RTM DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO"

Se continuo con el tratamiento del tema tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado XVII del Acta 02/20 de la Comisión de Alimentos.

Fueron consensuados la totalidad de los puntos pendientes, concluyéndose con la revisión de la Res. GMC N° 142/96 "RTM de Identidad y Calidad del Pimiento".

El Proyecto de Resolución acordado se eleva a consideración de los Coordinadores Nacionales. **Agregado III a1** versión en español, y **a2** versión en portugués.



## 10. REVISIÓN DE RES. GMC N° 85/96 "RTM DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTILLA"

Se continuo con el tratamiento del tema tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado XVIII del Acta 02/20 de la Comisión de Alimentos.

Fueron consensuados la totalidad de los puntos pendientes, concluyéndose con la revisión de la Res. GMC N° 85/96 "RTM de Identidad y Calidad de Frutilla".


El Proyecto de Resolución acordado se eleva a consideración de los Coordinadores Nacionales. **Agregado III b1** versión en español, y **b2** versión en portugués.

## 11. OBSERVACIONES DE LA DELEGACIÓN DE BRASIL REFERIDAS A AJO Y CEBOLLA, Y DE LA DELEGACIÓN DE PARAGUAY REFERIDA A AJO

  
  
El día 2 de octubre se llevó a cabo una reunión virtual con el fin de analizar las observaciones presentadas por la Delegación de Brasil referidas a Ajo y Cebolla, y por la Delegación de Paraguay referidas a Ajo, como resultado de la Consulta Interna. La minuta de reunión consta como **Agregado XIV**.

Analizadas las observaciones, las Delegaciones acuerdan introducir modificaciones en los Proyectos de Resolución.

Como resultado de la reunión, se elevan a consideración de los Coordinadores Nacionales los siguientes Proyectos de Resolución modificados y consensuados:

  
P. Res. N° 06/19 - Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Cebolla (Derogación de la Resolución GMC N° 100/94) que consta como **Agregado III c1** versión en español, y **c2** versión en portugués.



P. Res. N° 09/19 - Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo (Derogación de la Resolución GMC N° 98/94) que consta como **Agregado III d1** versión en español, y **d2** versión en portugués

**12. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 53/98 "RTM ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 5, CONFITURAS (CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES, CHICLES, TURRONES, PRODUCTOS DE CACAO Y PRODUCTOS CON CACAO, CHOCOLATES, BOMBONES, BAÑOS RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES)".**

**REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 09/07 "RTM SOBRE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES"**

Las delegaciones acordaron la inclusión del aditivo Carbonato de Calcio, INS 170i, en la función colorante, con límite de uso quantum satis, en la categoría de alimentos N° 5: Confituras, subcategorías 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4 y 5.2, de la Resolución GMC N° 53/98.

Asimismo, acordaron la inclusión del aditivo Bicarbonato de Sodio, INS 500ii, con límite de uso quantum satis, con la función regulador de acidez y antihumectante, en la categoría de alimentos 6.2: Alimentos a Base de Cereales, subcategoría 6.2.1, de la Resolución GMC N° 09/07. Para el caso del uso de este aditivo como regulador de acidez, se acordó incluir la siguiente nota: "Solamente para barras de cereales y granola".

Considerando que los acuerdos antes mencionados podrían resultar inconsistentes con la Resolución GMC N° 34/10- RTM sobre aditivos alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), las Delegaciones acordaron incluir en la Tabla 1 de la mencionada Resolución la función colorante para el aditivo Carbonato de Calcio (INS 170i) y la función antihumectante para el aditivo Bicarbonato de Sodio (INS 500ii).

Los puntos a revisar fueron acordados en su totalidad, elevándose el Proyecto de Resolución elaborado para consideración de los Coordinadores Nacionales. **Agregado III e1** versión español, y **e2** versión portugués

**13. ELABORACIÓN DE REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE SILICONAS DESTINADAS A LA ELABORACION DE MATERIALES, ENVASES, REVESTIMIENTOS Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Se continuó con la elaboración del Reglamento tomando como base el documento de trabajo que constó como Agregado XIX del Acta 02/20, con los comentarios remitidos por la Delegación de Brasil previo a esta reunión.



La Delegación de Brasil continuará evaluando internamente el Item 2.4 en relación a la mención de listas positivas de materiales plásticos.

La Delegación de Brasil presentó un método para la determinación de peróxidos. Las demás Delegaciones lo evaluarán internamente para la próxima reunión.

La Delegación de Brasil propuso la exclusión del ensayo de extractables; las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay acordaron continuar con la búsqueda de información sobre un método para extractables.

El documento de trabajo conteniendo los Items acordados y pendientes consta como **Agregado XIII a y b** (versión en español y portugués).

**14. REVISIÓN DE LA RES. GMC N° 46/06 "DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS". OBSERVACIONES DE BRASIL AL P.RES N° 19/19 RESULTANTES DE LA CONSULTA INTERNA.**

Se dió inicio al tratamiento de la segunda parte de la revisión de la Res.GMC No. 46/06 de acuerdo a lo establecido en el punto 10 del Acta 03/19.

Las Delegaciones intercambiaron informaciones y referencias respecto de los temas a tratar.

Considerando los antecedentes del tratamiento del tema de la revisión de la Res. GMC N° 46/06, la Delegación de Brasil solicitó a las demás Delegaciones mayor especificidad en relación a los puntos a revisar, y que sea elaborado un Documento de Trabajo con la propuesta de revisión.

La Delegación de Brasil solicitó que solamente sean discutidos aquellos puntos que fuesen presentados por las Delegaciones, con sus respectivas justificaciones, en un plazo de hasta treinta días previo a la reunión.

La Delegación de Argentina informó que se encontraba analizando internamente el tema, particularmente en lo que respecta a la actualización de la lista de aceros, y sobre la posibilidad de establecer límites de migración específica de metales.

La Delegación de Argentina, se comprometió a elaborar un documento sobre el tema y remitirlo a los demás Estados Partes hasta treinta días antes de la próxima reunión.

**15. CUANTIFICACIÓN DE LOS AVANCES EN LAS ACTIVIDADES Y LOS DOCUMENTOS DE TRABAJO PREVISTOS EN EL PROGRAMA DE TRABAJO 2019 - 2020**

El cuadro con el Grado de Avance consta como **Agregado XV**.



El cuadro con el informe semestral sobre el grado de avance del programa de trabajo del periodo (2019-2020) consta como **Agregado XIX**.

#### 16. INFORME DE CUMPLIMIENTO PROGRAMA DE TRABAJO 2019-2020

El cuadro con el Informe de Cumplimiento del Programa de Trabajo 2019-2020 consta como **Agregado XVI**.

#### 17. PROGRAMA DE TRABAJO 2021 - 2022

Las delegaciones elaboraron el Programa de Trabajo 2021-2022, el cual se eleva a consideración de los Coordinadores Nacionales y consta como **Agregado XVII**.

#### 18. OTROS

- **Revisión de la Res. GMC N° 46/03 "RTM sobre etiquetado nutricional de alimentos envasados"**

En base a lo acordado en la reunión anterior, en la presente reunión no se dio tratamiento al tema. Las delegaciones acordaron retomar el tratamiento del mismo en la segunda reunión ordinaria del año 2021.

#### 19. AGENDA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

La Agenda de la próxima Reunión consta como **Agregado XVIII**.

#### LISTA DE AGREGADOS

Los Agregados que forman parte de la presente Acta son los siguientes:

<b>Agregado I</b>	Lista de Participantes
<b>Agregado II</b>	Agenda
<b>Agregado III</b>	<b>a1</b> Revisión de la Res. GMC N° 142/96 "RTM de Identidad y Calidad del pimiento (es)
	<b>a2</b> Revisión de la Res. GMC N° 142/96 "RTM de Identidad y Calidad del pimiento (pt)
	<b>b1</b> Revisión de Res. GMC N° 85/96 "RTM de Identidad y Calidad de Frutilla (es)
	<b>b2</b> Revisión de Res. GMC N° 85/96 "RTM de Identidad y Calidad de Frutilla (pt)
	<b>c1</b> Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Cebolla (derogación de la resolución GMC N° 100/94) con las modificaciones (es)



	<b>c2</b> Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Cebolla (derogación de la resolución GMC N° 100/94) con las modificaciones (pt)
	<b>d1</b> Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo (derogación de la resolución GMC N° 98/94) con las modificaciones (es)
	<b>d2</b> Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo (derogación de la resolución GMC N° 98/94) con las modificaciones (pt)
	<b>e1</b> Reglamento Técnico MERCOSUR sobre inclusión de uso de aditivos alimentarios - (Modificación de las Resoluciones GMC N° 53/98, 09/07 y 34/10) (es)
	<b>e2</b> Reglamento Técnico MERCOSUR sobre inclusión de uso de aditivos alimentarios - (Modificación de las Resoluciones GMC N° 53/98, 09/07 y 34/10) (pt)
<b>Agregado IV</b>	Documento de trabajo sobre la revisión de la Res. GMC N° 26/03
<b>Agregado V</b>	Documento de trabajo sobre Aditivos y Coadyuvantes para uso en Quesos
<b>Agregado VI</b>	Documento de trabajo sobre Aditivos y Coadyuvantes para uso en leche en polvo y crema en polvo con comentarios de Argentina.
<b>Agregado VII</b>	Documento de trabajo sobre Aditivos y Coadyuvantes para uso en Leches Fermentadas con comentarios de Argentina.
<b>Agregado VIII</b>	Minuta de las reuniones del 8, 20 y 29 de octubre
<b>Agregado IX</b>	A1 - Documento de Argentina sobre perfil de nutrientes
	A2 - Argentina Comapracion SPN ARG Brasil grupos de alimentos (2)
	A3 - Argentina SPN concordancia con GAPA
	B - Documento de Brasil sobre perfil de nutrientes
	C1 - Documento de Paraguay resumen sobre perfil de nutrientes
	C2 - Documento de Paraguay sobre perfil de nutrientes
	D - Documento de Uruguay sobre perfil de nutrientes
<b>Agregado X</b>	Documento de trabajo sobre rotulado nutricional frontal
<b>Agregado XI</b>	Documento presentado por Brasil sobre Reglamento Técnico Mercosur de Aditivos Alimentarios.
<b>Agregado XII</b>	Minuta de reunión técnica sobre revisión de la Res. GMC N° 80/94.
<b>Agregado XIII</b>	a- Documento de trabajo sobre elaboración de Reglamento sobre Siliconas (es)
	b- Documento de trabajo sobre elaboración de Reglamento sobre Siliconas (pt)
<b>Agregado XIV</b>	Memo reunion VC octubre Ajo y Cebolla
<b>Agregado XV</b>	Grado de Avance
<b>Agregado XVI</b>	Informe de Cumplimiento Programa de trabajo 2019 - 2020
<b>Agregado XVII</b>	Programa de trabajo 2021 - 2022

*l.*

*[Handwritten signature]*

*Zoya*

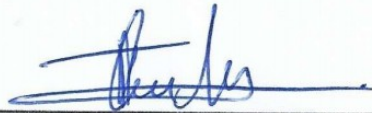
*[Handwritten mark]*



<b>Agregado XVIII</b>	Agenda de la próxima reunión
<b>Agregado XIX</b>	Cuadro con el informe semestral sobre el grado de avance del Programa de Trabajo del periodo 2019-2020



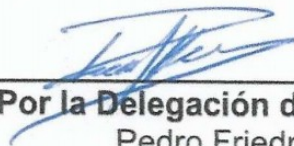
Por la Delegación de Argentina  
Lucía Jorge



Por la Delegación de Brasil  
Tiago Lanius Rauber



Por la Delegación de Paraguay  
Zuny Zarza



Por la Delegación de Uruguay  
Pedro Friedrich