

10. composición:

- a) productos de Riesgo I: indicar principios activos y otros componentes de importancia toxicológica por el nombre técnico aceptado internacionalmente y los demás componentes por función;
- b) productos de Riesgo II: indicar principios activos y otros componentes de importancia toxicológica por el nombre técnico aceptado internacionalmente con la respectiva concentración y los demás componentes de la formulación por su función;

11. número telefónico de al menos un centro de intoxicaciones;

12. instrucciones para el almacenamiento del producto;

13. la frase "MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS" en un lugar destacado, en letras mayúsculas y en negrita y debe estar ubicada de acuerdo con lo establecido en cada RTM específico;

14. la frase "LEA ATENTAMENTE EL RÓTULO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO", destacada en letras mayúsculas y resaltada en negrita, y para los productos destinados a la venta profesional/industrial, la frase "VENTA Y USO RESTRINGIDOS A PROFESIONALES - PROHIBIDA SU VENTA LIBRE" y "LEA ATENTAMENTE EL RÓTULO Y FICHA DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO ANTES DE UTILIZARLO", en letras mayúsculas y resaltada en negrita;

15. las frases "Mantener el producto en su envase original", "No reutilizar el envase vacío para otros fines";

16. las frases "En caso de contacto con ojos y/o piel, lave inmediatamente con abundante agua", "En caso de ingestión no provoque el vómito y consulte inmediatamente al Centro de Intoxicaciones o al Médico llevando el envase o rótulo del producto";

17. las frases de precauciones para aerosoles: "No perforar el envase", "No pulverizar cerca de llama", "No arrojar al incinerador", "Prohibido su relleno", "No exponer a temperatura mayor a 50°C";

18. las frases de precauciones para inflamables: "Cuidado, Inflamable!", "Mantenga lejos del fuego y de superficies calientes";

19. otras precauciones obligatorias, frases orientativas y/o pictogramas que deben constar conforme con RTM específicos por tipo de producto y tipo de formulado.

20. el nombre comercial del producto, su denominación y la información del numeral 14 que deben aparecer en el panel principal del rótulo, sin perjuicio de los requisitos de los RTM específicos.

Nota: cuando la superficie del envase primario no permita la inclusión de toda la información exigida por el presente RTM debe constar, como mínimo, en dicho envase lo siguiente:

- I. nombre comercial o marca del producto;
- II. denominación (finalidad de empleo);
- III. componente(s) activo(s) y cualquier otro componente de importancia toxicológica y sus concentraciones;
- IV. lote;
- V. número de registro de la empresa titular del registro/admisión/notificación e identificación de los elaboradores/fabricantes y número de registro/admisión/notificación del producto;
- VI. fecha de vencimiento o plazo de validez y fecha de elaboración;
- VII. en caso de productos de venta profesional/industrial, deben constar las frases previstas para dicha condición de venta en el presente RTM;
- VIII. la frase de advertencia: "ANTES DE USAR LEA LAS INSTRUCCIONES DEL PROSPECTO EXPLICATIVO", en letras mayúsculas y resaltada en negrita;
- IX. número de contacto de, al menos, un centro de intoxicaciones;
- X. la frase "MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS", en letras mayúsculas y resaltada en negrita;
- XI. contenido neto.

6

Decreto 112/024

Adóptase la Resolución GMC N° 10/22, por la que se sustituye el Anexo de la versión en español de la Resolución GMC N° 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", e incorpórasela al Reglamento Bromatológico Nacional, quedando derogado el Decreto 60/019, de fecha 19 de febrero de 2019.

(1.813*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 23 de Abril de 2024

VISTO: la Resolución GMC N° 10/22 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

RESULTANDO: I) que por la misma se dispuso sustituir el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC N° 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos";

II) que la Resolución GMC N° 63/18 se encuentra incorporada al ordenamiento jurídico nacional a través del Decreto N° 60/019, de 19 de febrero de 2019;

CONSIDERANDO: I) que se estima necesario corregir la versión en español del Anexo de la Resolución GMC N° 63/18;

II) que por el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR- protocolo de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712, de 1° de setiembre de 1995, los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo preceptuado por los artículos 1° y siguientes de la Ley N° 9202, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Adóptase la Resolución GMC N° 10/22, por la que se sustituye el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC N° 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", que consta como Anexo y forma parte del presente Decreto.

Artículo 2°.- Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994), la Resolución GMC N° 10/22, por la que sustituye el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC N° 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos".

Artículo 3°.- Derógase el Decreto N° 60/019, de 19 de febrero de 2019.

Artículo 4°.- Comuníquese.

LACALLE POU LUIS; KARINA RANDO; OMAR PAGANINI; ELISA FACIO.



MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/22

**MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 63/18
"REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE
ADITIVOS Y SUS LÍMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA
DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS
CÁRNICOS"**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 38/98, 45/17 y 63/18 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC N° 63/18 aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos".

Que resulta necesario corregir la versión en español del Anexo de la Resolución GMC N° 63/18.

**EI GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Sustituir el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC N° 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", por el que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Esta Resolución necesita ser incorporada sólo al ordenamiento jurídico interno de Argentina, Paraguay y Uruguay. Esta incorporación deberá ser realizada antes del 16/1/2023.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Asunción, 20/VII/22.

ANEXO

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

1. Para fines de asignación de aditivos alimentarios se adoptan las siguientes categorías y definiciones:

1.1. Categoría 8.0 - Carne y productos cárnicos:

1.1.1. Categoría 8.1 - Carne: es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluido su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, la piel de los suínos y aves (excepto de la orden Struthioniformes) y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. También se considera carne el diafragma. No son alcanzados por esta definición las carnes separadas mecánicamente.

1.1.1.1. Categoría 8.1.1 - Carne fresca: es la carne que no recibió ningún tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada), que mantienen sus características naturales y sin la adición de ingredientes. No se autoriza la adición de aditivos.

1.1.2. Categoría 8.2. Productos cárnicos procesados:

1.1.2.1. Categoría 8.2.1 - Chacinados: son los productos preparados sobre la base de carne y/o subproductos cárnicos comestibles*, adicionados o no de otros ingredientes autorizados.

(*). Subproducto cárnico comestible: es cualquier parte del animal de faena declarada apta para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, que no se encuadra en la definición de carne. En los subproductos cárnicos frescos no está autorizado el uso de aditivos.

1.1.2.1.1. Categoría 8.2.1.1 - Chacinado Fresco: es el chacinado crudo no sometido a procesos de cocción o secado.

1.1.2.1.2. Categoría 8.2.1.2 - Chacinado Seco: es el chacinado sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un periodo prolongado.

1.1.2.1.3. Categoría 8.2.1.3 - Chacinado Cocido: es el chacinado que, cualquiera que sea su forma de elaboración, fue sometido a un proceso de cocción.

1.1.2.2. Categoría 8.2.2 - Salazón: es el producto elaborado con carne y/o subproductos cárnicos comestibles sometidos a un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).

1.1.2.2.1. Categoría 8.2.2.1 - Salazón Cruda: es la salazón no sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.2.2. Categoría 8.2.2.2 - Salazón Cocida: es la salazón que fue sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.3. Categoría 8.2.3 - Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas:

1.1.2.3.1. Categoría 8.2.3.1 - Conservas cárnicas y mixtas:

Conserva cárnica - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

Conserva mixta - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

1.1.2.3.2. Categoría 8.2.3.2 - Semiconservas cárnicas y mixtas:

Semiconserva cárnica - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

Semiconserva mixta - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

1.1.3. Categoría 8.2.4 - Otros productos cárnicos:

1.1.3.1. Categoría 8.2.4.1 - Productos cárnicos deshidratados: es el producto cárnico obtenido a partir de un

proceso tecnológico de deshidratación adecuado, no debiendo contener más de 5% de humedad.

- Se admite la presencia de aditivos alimentarios transferidos a través de los ingredientes, de acuerdo con el principio de transferencia de aditivos alimentarios.
- Asignación de aditivos alimentarios, funciones y límites máximos autorizados para la categoría 8: carnes y productos cárnicos:

8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS		
8.1 CARNES		
8.1.1 CARNES FRESCAS		
No se permite el uso de aditivos.		
8.2 PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS		
8.2.1 CHACINADOS		
8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS		
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa).
320	Butilhidroxianisól, BHA, hidroxianisól butilado	Solos o en combinación. Exclusivamente para elaboración de productos congelados.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,03 g/100g (sobre el tenor de materia grasa).
307 b	Tocoferol concentrado	Solos o combinados. Solo para productos a base de carne picada que contenga otros ingredientes.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carminico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	

160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.

(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1

(**) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

ESPESANTE		
407	Carragenina (Incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucheama procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucheama).
401	Alginato de sodio y sales de calcio	1,2 Solo para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne.

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
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	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
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	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	

341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
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
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripilfosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripilfosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripilfosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripilfosfato
452i	Sodio tetrapilfosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoammonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.

629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.

ESTABILIZANTE DEL COLOR		
375	Ácido nicotínico	0,01 Solo para hamburguesas.

8.2.1.2 CHACINADOS SECOS

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.

AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmin, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.

(*). 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado como ácido sórbico). Solo para uso externo, tratamiento de superficie (ausencia en la masa). Solos o en combinación.
201	Sodio sorbato	
202	Potasio sorbato	
203	Calcio sorbato	0,002 Solo para tratamiento de la superficie de la pieza entera de productos embudidos, equivalente a 1 mg/dm ² aplicado en la superficie a una profundidad máxima de 5 mm.
235	Pimaricina, natamicina	

249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (**)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
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	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
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	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
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	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	

450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoammonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
EMULSIFICANTE		
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. (solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final).
8.2.1.3 CHACINADOS COCIDOS		
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo

		(g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
281	Potasio acetato	q.s.
282i	Sodio acetato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa).
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Solos o combinados.
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Solo para productos congelados.
330	Ácido cítrico	q.s.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa)
307 b	Tocoferol concentrado	Solos o combinados.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	
250	Sodio nitrito	0,015 (*)

251	Sodio nitrato	
252	Potasio nitrato	0,03 (**)
282ii	Sodio diacetato, Sodio hidrogeno diacetato	0,1
234	Nisina	0,0025g/100g (como nisina) (**)
280	Ácido propiónico	0,5g/100g como ácido propiónico.
281	Sodio propionato	0,5g/100g como ácido propiónico.
283	Potasio propionato	0,5g/100g como ácido propiónico.

(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.
(**) excepto: salchicha tipo Frankfurt (Argentina y Brasil), salchicha frankfurter (Paraguay), salchicha tipo Frankfurter (Uruguay)

COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmin, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	
150c	Caramelo III – proceso amonio	q.s. (para uso en superficie) (*).
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESTABILIZANTE DE COLOR		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.

ESPESANTE		
400	Ácido alginico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucheama procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucheama).
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3
461	Metilcelulosa	0,3
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	0,3
466	Carboximetilcelulosa	0,3

EMULSIONANTE		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	0,5 (expresado como P ₂ O ₅).
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. Solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final.
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅).
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido,	

339iii	sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	presente en la carne.
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
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	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	

341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
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	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	

452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

HUMECTANTE

420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2,0
422	Glicerina, glicerol	q.s.

8.2.2 SALAZONES

8.2.2.1 SALAZÓN CRUDA

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.

ANTIOXIDANTE

300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

CONSERVADOR

200	Ácido sórbico	0,02 (expresado como ácido sórbico).
201	Sodio sorbato	Solo para uso externo (ausencia en la masa).
202	Potasio sorbato	
203	Calcio sorbato	Solo o en combinación.
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	

(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

ESTABILIZANTE

338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
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	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
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	

340iii	monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
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	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	

RESALTADOR DE SABOR

620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.

623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

8.2.2.2 SALAZÓN COCIDA

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		

249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	

(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinitilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carminico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160c	Paprika, capsorubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.

(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

ESPEANTE		
400	Ácido alginico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucema).
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
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	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
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	

340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
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
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetfosfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.

8.2.3 CONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS

INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.

575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.

316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,02 (sobre el tenor de materia grasa).
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Solos o en combinación. Solo para feijoadá.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05g/100g (sobre el tenor de materia grasa).
307 b	Tocoferol concentrado	Solos o combinados. Excepto para el corned beef, y para carne "luncheon" definido de acuerdo a CODEX STAN 89-1981 última revisión
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carminico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para uso en la superficie de saichichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESPESANTE		
400	Ácido alginico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucema).
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantano, goma de xantano	0,3
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅).
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente
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	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	presente en la carne.
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	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	presente en la carne.
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	

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	presente en la carne.
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343iii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	presente en la carne.
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	presente en la carne.
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	presente en la carne.
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	presente en la carne.
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L+)-	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
EMULSIFICANTE		
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS		
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrogeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbitico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	

251	Sodio nitrito	0,03 (*)
252	Potasio nitrito	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrato de sodio.		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carminico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado

		como norbixina) Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.

(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

ESPELANTE		
400	Acido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
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	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
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	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	

341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
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
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato

451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.

625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.

EMULSIFICANTE		
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	q.s.
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	q.s.

8.2.4 OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carminico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.

(*) 1g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

ANTIHUMECTANTE		
551	Dióxido de Silicio	q.s.
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	1,5 (expresado como P ₂ O ₅).

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.

ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.

310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados.
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa) Solos o combinados.
307 b	Tocoferol concentrado	

7
Decreto 113/024

Incorpórase en el Formulario Terapéutico de Medicamentos, aprobado por Decreto 130/017, de fecha 15 de mayo de 2017, la Insulina Glargina e Insulina Detemir, que deberán ser suministradas por los prestadores integrales de salud a pacientes con diabetes Mellitus.

(1.814*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

Montevideo, 23 de Abril de 2024

VISTO: lo dispuesto por los Decretos N° 465/008, de 3 de octubre de 2008, N° 289/009, de 15 de junio de 2009 y N° 130/2017, de 15 de mayo de 2017;

RESULTANDO: que por las referidas normas, se aprobaron los Programas Integrales de Atención en Salud y el Catálogo de Prestaciones que fueron definidos por el Ministerio de Salud Pública y que son de cobertura preceptiva por parte de los prestadores de salud que integran el Sistema Nacional Integrado de Salud, reglamentándose asimismo el Formulario Terapéutico de Medicamentos (FTM) que alcanza las acciones que competen a los prestadores en salud;

CONSIDERANDO: I) que al Ministerio de Salud Pública le corresponde actualizar periódicamente las prestaciones de naturaleza obligatoria así como el Formulario Terapéutico de Medicamentos, el cual está destinado a resolver el tratamiento farmacológico de los problemas sanitarios relevantes, de acuerdo al perfil socio-epidemiológico nacional;

II) que el tratamiento de la diabetes Mellitus con insulina Glargina/ insulina Detemir forma parte del Plan Integral de Atención en Salud bajo la cobertura del Fondo Nacional de Recursos (FNR);

III) que si bien los fármacos de referencia se encuentran financiados por el FNR, actualmente se dan las condiciones necesarias para el traslado de la cobertura hacia los prestadores integrales de salud, manteniéndose las premisas terapéuticas que se encuentran establecidas en la normativa de cobertura del FNR;

IV) que a los efectos de concretar el cambio en el financiamiento, la Junta Nacional de Salud procedió a dar cumplimiento al procedimiento dispuesto en el Anexo IV del Contrato de Gestión suscripto con los prestadores de salud, aprobado por Decreto N° 81/012, de 13 de marzo de 2012;

ATENCIÓN: a lo expuesto precedentemente y lo dispuesto por la Ley Orgánica del Ministerio de Salud Pública N° 9.202, de 12 de enero de 1934 y por los artículos N° 4, 5 y 45 de la Ley N° 18.211, de 5 de diciembre de 2007;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Incorpórase en el Anexo B del Capítulo II- Formulario Terapéutico de Medicamentos (medicamentos y productos afines que los prestadores de salud deben brindar a sus beneficiarios según los protocolos de cobertura definidos para cada caso) aprobado

por el Decreto N° 130/017, de 15 de mayo de 2017, la Insulina Glargina e Insulina Detemir, que deberán ser suministradas por los prestadores integrales de salud, para pacientes con diabetes Mellitus exclusivamente en las condiciones establecidas en el protocolo de cobertura contenido en el Anexo que forma parte del presente Decreto.

Artículo 2°.- Se faculta al Ministerio de Salud Pública a modificar el protocolo previsto en el artículo anterior, en función de las evidencias científicas y epidemiológicas que así lo indiquen.

Artículo 3°.- A partir de la entrada en vigencia de esta norma y por un período de tres años, el Fondo Nacional de Recursos seguirá autorizando las solicitudes de inicio de tratamiento de nuevos pacientes de acuerdo a los criterios de inclusión establecidos por el Ministerio de Salud Pública, según lo mencionado en el artículo 1° de la presente norma.

Artículo 4°.- Vencido el plazo de tres años, el Ministerio de Salud Pública evaluará el procedimiento implementado por esta norma, a efectos de determinar el pasaje definitivo de las autorizaciones de inicio de tratamiento a los prestadores integrales.

Artículo 5°.- La dispensación de los fármacos referidos en la presente norma estarán exonerados de tasas moderadoras, sin perjuicio del timbre profesional que corresponda.

Artículo 6°.- La presente incorporación dará lugar a los incrementos de las cápitas mensuales que reciben los prestadores integrales, por sus afiliados beneficiarios del Seguro Nacional de Salud, que se detallan en el siguiente cuadro en pesos uruguayos:

HOMBRES						
1 a 4	5 a 14	15 a 19	20 a 44	45 a 64	65 a 74	>74
0,04	0,89	1,74	1,07	1,48	1,16	0,96
MUJERES						
1 a 4	5 a 14	15 a 19	20 a 44	45 a 64	65 a 74	>74
0,02	0,98	1,95	1,24	1,39	1,40	0,95

Artículo 7°.- Se habilita un incremento de las cuotas mensuales de afiliación individual y de convenios colectivos que no podrá ser superior a \$ 2,24 (pesos uruguayos, dos con veinticuatro centésimos).

Artículo 8°.- Se encomienda al Ministerio de Salud Pública la publicación de los valores definitivos de cápitas absolutas y relativas que resulten de los incrementos detallados en la presente norma.

Artículo 9°.- Comuníquese.
LACALLE POU LUIS; KARINA RANDO; AZUCENA ARBELECHE.

ANEXO

TRATAMIENTO DE LA DIABETES MELLITUS

CON INSULINA GLARGINA / INSULINA DETEMIR

Protocolo de Cobertura

INTRODUCCIÓN

En el Uruguay, la prevalencia de la Diabetes se ubica en el orden del 6% para la población de 15 a 64 años (datos segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de Enfermedades No Transmisibles (ENFRENT 2013). La diabetes constituye la primera causa de ceguera adquirida en el adulto, es la primera causa de enfermedad renal terminal y de amputaciones no traumáticas de miembros inferiores. Las complicaciones macrovasculares constituyen una de las principales causas de muerte.

Estos hechos ponen de manifiesto el enorme impacto social y económico de esta enfermedad. Varios estudios demostraron que tanto en el diabético tipo 1 como en el diabético tipo 2, el buen control metabólico disminuye las complicaciones agudas y crónicas de la enfermedad.