

AGREGADO III-2a

**LXXIX REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

COMISIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 01/22

Asunción, 04 al 26 de abril de 2022

MERCOSUR/... SGT N° 3/P. RES. N°.../...

**MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 46/06
“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA
ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS
METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS”**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, y las Resoluciones N° 03/92, 38/98, 46/06, 45/17 y 16/20 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC N° 03/92 sobre "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en Contacto con Alimentos" establece que los envases y equipamientos en contacto con alimentos deben cumplir requisitos específicos.

Que se considera conveniente actualizar la Resolución GMC N° 46/06 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos (Derogación de las Resoluciones GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99)".

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar las modificaciones al "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos", aprobado por la Resolución GMC N° 46/06, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Establecer un plazo de 180 días para la adecuación a los requisitos establecidos en la presente Resolución, contados a partir de su incorporación.

Art. 3 - Los Estados Parte indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3

"Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

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

... SGT N° 3 - ..., XX / XX / 22

ANEXO

MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 46/06 “REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS”

El “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos” aprobado por Resolución GMC N° 46/06, se modifica conforme se indica a continuación:

1 – Sustituir el ítem 3.1.1 del Anexo de la Res. GMC N° 46/06 por el siguiente:

“3.1.1 Aleaciones de acero inoxidable listadas a continuación:

<i>AISI (American Iron and Steel Institute) / ASTM (American Society for Testing and Materials) (en este caso se indica entre paréntesis)</i>	<i>UNS (Unified Numbering System)</i>	<i>Normas EN (Normas del Comité Europeo de Normalización (CEN))</i>	<i>Restricciones de uso</i>
201	S20100	1.4372	
202	S20200	1.4373	
301	S30100	1.4310 1.4319	
302	S30200	1.4325	
303	S30300	1.4305	
303 Se	S30323		
304	S30400	1.4301	
304 L	S30403	1.4307 1.4306	
305	S30500	1.4303	
308	S30800		
316	S31600	1.4401	

		1.4436	
316 L	S31603	1.4404 1.4432	
316 N	S31651		
Tipo 316 Ti (ASTM)	S31635	1.4571	
321	S32100	1.4541	
329	S32900	1.4460	
347	S34700	1.4550	
410	S41000	1.4006	
414	S41400		
416	S41600	1.4005	
420	S42000	1.4028 1.4021 1.4031	
430	S43000	1.4016	
430 F	S43020	1.4105	
431	S43100	1.4057	
		1.4109	
		1.4110	
		1.4116	
	S41050	1.4003	
	S32760	1.4501	
440 C	S44004	1.4125	<i>Solo para contacto momentáneo (menor o igual a 30 minutos) a temperatura ambiente con alimentos acuosos no ácidos y alimentos grasos.</i>
Tipo 630 (ASTM)	S17400	1.4542	
	S31803	1.4462	<i>Solo para: -uso repetido y contacto breve a temperatura ambiente o calentamiento; -para contacto prolongado a temperatura ambiente con alimentos grasos.</i>
		1.4590	<i>Solo para: -uso repetido y contacto breve a temperatura</i>

			<i>ambiente o calentamiento; -para contacto prolongado a temperatura ambiente con alimentos grasos.</i>
	S32304	1.4362	
	S32101	1.4162	
439	S43035	1.4510	
430 LX	S43940 S43932	1.4509	
444	S44400	1.4521	
	S44500	1.4621	
	S82441		
440 A	S44002		<i>Solo para la fabricación de cuchillería y elementos de corte.</i>
Tipo 436 (ASTM)	S43600	1.4526	
Tipo 800 (ASTM)	N0880	1.4876	<i>Solo para la fabricación de elementos calefactores blindados para diferentes tipos de dispensadores automáticos de bebidas.</i>
		1.4598	<i>Solo para la fabricación de componentes o partes de válvulas en contacto con agua.</i>
		1.4611	
		1.4613	
		1.4618	
312 L	S31254	1.4547	
	S82031	1.4637	
	S82012	1.4635	
S31655 (ASTM)	S31655		

“

2 - Sustituir el ítem 3.1.3 del Anexo de la Res. GMC N° 46/06 por el siguiente texto:

“3.1.3 Aluminio técnicamente puro y sus aleaciones:

a) anodizado o con la superficie totalmente enlozada, vitrificada, esmaltada o protegida con revestimientos poliméricos.

b) sin anodizar o sin los revestimientos superficiales mencionados en a), solo

para uso en las siguientes condiciones:

- i) Contacto breve (inferior a 24 horas), a cualquier temperatura.*
- ii) Contacto prolongado (más de 24 horas), a temperatura de refrigeración o congelación.*
- iii) Contacto prolongado (más de 24 horas), a temperatura ambiente, únicamente con los alimentos secos o grasos.*

Los envases, utensilios, tapas y equipamientos mencionados en b) no son aptos para preparar, cocinar, calentar o almacenar alimentos muy ácidos o muy salados tales como anchoas en conserva, jugo de limón, alcaparras en conserva, vinagre, jugo de manzana.

Los proveedores de artículos de aluminio y sus aleaciones destinados a estar en contacto directo con alimentos, que no cumplan con lo establecido en a), deberán suministrar junto con el producto la siguiente información a los consumidores/usuarios sobre las condiciones de uso en que pueden ser utilizados: "No adecuado para contacto con alimentos muy ácidos o muy salados como jugo de limón, vinagre o alcaparras en conserva. Sin restricción para contacto con alimentos secos o grasos. Para almacenamiento por período superior a 24h de otros tipos de alimentos, mantener bajo refrigeración o congelamiento".

Nota: El uso de los ejemplos de alimentos "como jugo de limón, vinagre o alcaparras en conserva" en la frase informativa es facultativo."

3 – Incluir en el ítem 3.1 del Anexo de la Res. GMC N° 46/06 las siguientes materias primas metálicas:

"3.1.10 Aleaciones de acero inoxidable listadas en el ítem 3.1.1, con la superficie totalmente enlozada, vitrificada, esmaltada o protegida con revestimientos poliméricos.

3.1.11 Acero al carbono sin revestimiento solo para la fabricación de equipamientos de la industria agroalimentaria para el procesamiento, almacenamiento (tanques, silos, etc.), conducción (tubuladuras, accesorios, etc.) y transporte (contenedores de navíos, ferroviarios, etc.), de grasas y aceites sin refinar y semirrefinados, alimentos secos (arroz y otros cereales, legumbres, etc.) y tubérculos.

3.1.12 Metales y revestimientos metálicos pasivados

Los metales y revestimientos metálicos pueden pasivarse por medio de un post-tratamiento químico o electroquímico con cromo, manganeso, titanio, estaño y/o circonio y/o sus óxidos y/o sales inorgánicas."

4 - Sustituir los ítems 3.1.9.1 y 3.1.9.2 del Anexo de la Res. GMC N° 46/06 por el siguiente texto:

“3.1.9.1 Hojalata sin revestimiento polimérico.

3.1.9.2 Hojalata con revestimiento polimérico interno, total o parcial.”

5 - Sustituir el ítem 2.8 del Anexo de la Res. GMC N° 46/06 por el siguiente texto:

“2.8 Los materiales metálicos no deben contener más de 1 % de impurezas constituidas por plomo, arsénico, cadmio, mercurio y antimonio considerados en conjunto. El límite individual de arsénico, mercurio y plomo no debe ser mayor de 0,01 %.”