**MERCOSUR/… SGT N° 3/P. RES. N° 02/22**

**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 Nº 03/92, 38/98, 46/06, 45/17 y 16/20 del Grupo Mercado Común.

# CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC Nº 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 Nº 46/06 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos (Derogación de las Resoluciones GMC Nº 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 Nº 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 Nº 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT Nº 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 Nº 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 Nº 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:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *AISI (American Iron and Steel Institute) / ASTM (American Society for Testing and Materials)*  *(en este caso se indica entre paréntesis)* | *UNS*  *(Unified Numbering System)* | *Normas EN (Normas del Comité Europeo de Normalización (CEN))* | *Restricciones de uso* |
| *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* | *Solo para contacto momentáneo (menor o igual a 30 minutos) a temperatura ambiente con alimentos acuosos no ácidos y alimentos grasos.* |
| *Tipo 630 (ASTM)* | *S17400* | *1.4542* |  |
|  | *S31803* | *1.4462* | *Solo para:*  *-uso repetido y contacto breve a temperatura ambiente o calentamiento;*  *-para contacto prolongado a temperatura ambiente con alimentos grasos.* |
|  |  | *1.4590* | *Solo para:*  *-uso repetido y contacto breve a temperatura ambiente o calentamiento;*  *-para contacto prolongado a temperatura ambiente con alimentos grasos.* |
|  | *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* |  | *Solo para la fabricación de cuchillería y elementos de corte.* |
| *Tipo 436*  *(ASTM)* | *S43600* | *1.4526* |  |
| *Tipo 800*  *(ASTM)* | *N0880* | *1.4876* | *Solo para la fabricación de elementos calefactores blindados para diferentes tipos de dispensadores automáticos de bebidas.* |
|  |  | *1.4598* | *Solo para la fabricación de componentes o partes de válvulas en contacto con agua.* |
|  |  | *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 %.”*