

MERCOSUR/GMC/RES N° 03/92

CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

VISTO: El Artículo 13 del Tratado de Asunción suscripto de 26 de marzo de 1991, y la Recomendación N° 4/92 del Subgrupo de Trabajo N° 3- Normas Técnicas, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario compatibilizar las legislaciones vigentes en los Estados Partes del MERCOSUR relacionados con los envases y equipamiento en contacto con alimentos, que tengan en cuenta primordialmente la protección de la salud humana, y también los aspectos económicos y tecnológicos,

Que la normativa resultante sea, a su vez, compatible con las normas internacionales que rigen en esta materia,

Que dicha normativa debe eliminar las barreras técnicas que obstaculicen la libre circulación de los productos alimenticios envasados,

Que es necesario dejar sentado a través de una normativa armonizada marco, principios generales referidos a diversos artículos en contacto con alimentos que en un futuro se podrán completar con normas específicas para cada tipo de material.

Por ello,

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 - Los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR, deberán cumplir con las exigencias establecidas en el documento "CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS" que se incluye como Anexo I.

Art. 2 - Lo establecido en el Artículo 1 no se aplicará obligatoriamente a los alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países.

Art. 3 - Instar a los organismos competentes de los Estados Partes del MERCOSUR que arbitren los medios para poner en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para la plena implementación de lo dispuesto en la presente Resolución y que comuniquen el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

V GMC – Buenos Aires, 01/IV/92

ANEXO I

CRITERIOS GENERALES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN

El presente documento será aplicado a envases y equipamientos alimentarios que entran en contacto con alimentos durante su producción, su elaboración, su fraccionamiento, su almacenamiento, su distribución, su comercialización y su consumo.

En este documento no se incluyen los materiales que forman una unidad con los alimentos y se consumen con ellos (por ejemplo, la corteza de ciertos quesos, tripas naturales de algunos embutidos, recubrimientos de frutas).

2. TERMINOLOGÍA

2.1 Envase alimentario, es el artículo que está en contacto directo con alimentos destinados a contenerlos desde su fabricación hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteración y de contaminación, así como de adulteración.

2.2 Equipamiento alimentario es todo artículo en contacto directo con alimentos que se usa durante la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos. Se incluye con esta denominación recipientes, maquinarias, cintas transportadoras, cañerías, aparatos, accesorios, válvulas, utensilios y similares.

2.3 Revestimiento, es una sustancia o producto aplicado sobre la superficie de envases o equipamientos alimentarios cuya finalidad es protegerlos y prolongar su vida útil.

2.4 Migración es la transferencia de componentes desde el material en contacto con los alimentos hacia dichos productos, debido a fenómenos fisicoquímicos.

2.4.1 Migración total o global es la cantidad de componentes transferida desde los materiales en contacto con los alimentos, hacia los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.

2.4.2 Migración específica es la cantidad de un componente no polimérico particular de interés toxicológico transferida desde los materiales en contacto con los alimentos a los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.

2.5 Límite de migración total o global es la cantidad máxima admisible de componentes de material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.

2.6 Límite de migración específica es la cantidad máxima admisible de un componente específico del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.

2.7 Límite de composición es la cantidad máxima admisible de un componente particular de interés toxicológico en el material en contacto con los alimentos.

8 Simulante es un producto que imita el comportamiento de un grupo de alimentos que tienen características parecidas.

3.- CRITERIOS GENERALES

3.1 Los envases y equipamientos que estén en contacto con los alimentos deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:

- a) puedan representar un riesgo para la salud humana:
- b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

3.2 Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con alimentos se regirán por los siguientes principios:

3.2.1 Deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que han probado ser fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos.

3.2.2 En algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso.

3.2.3 Deberán seguir criterios de pureza compatibles con su utilización.

3.2.4 Deberán cumplir con el límite de migración total establecido y con los límites de migración específica establecidos para ciertos componentes o grupos de componentes.

3.3 Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que muestren evidencias de apertura intencional salvo los casos especialmente previstos.

3.4 En el intercambio comercial entre Estados Partes todos los envases, equipamientos y componentes que entrarán en contacto con los alimentos deberán ser aprobados por la autoridad competente del Estado Parte de procedencia u origen y avalado a través de un certificado de dicho país, cumpliendo con la Normativa MERCOSUR, tanto general como específica.