

ELABORACIÓN DE RTM SOBRE EL USO DE EQUIPAMIENTOS DE COBRE SIN REVESTIMIENTO PARA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

Antecedentes

Según consta en el acta de Coordinadores Nacionales (MERCOSUR/SGT N° 3/ACTA N° 01/11) se acordó la elaboración de un RTM para uso de equipamientos de cobre sin revestimiento para bebidas alcohólicas:

“12.1.3. Res. GMC N° 46/06 “RTM sobre disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en contacto con Alimentos”

Las delegaciones acordaron elaborar un Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el uso de equipamientos de cobre sin revestimiento para bebidas alcohólicas destiladas.

La tarea se incluyó en el Programa de Trabajo 2011 de la Comisión de Alimentos. La Delegación de Brasil circulará una propuesta de redacción al respecto.”

El tema no fue tratado durante el 2011 y se incluyó en el programa de trabajo de la Comisión de Alimentos para el 2012.

Según consta en el acta MERCOSUL/SGT N° 3/CA/ATA N° 02/12, la Delegación de Brasil destacó que el pedido de revisión de la Resolución GMC 46/06 no se restringía solamente al permiso de uso de equipamiento de cobre sin revestimiento en la fabricación de bebidas alcohólicas:

“7. ELABORAÇÃO DE RTM PARA USO DE COBRE SEM REVESTIMENTO EM EQUIPAMENTOS PARA ELABORAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS.

A Delegação do Brasil destacou que o pedido de revisão da Resolução GMC N° 46/06 não se restringiu somente para permissão de uso de equipamento de cobre sem revestimento na fabricação de bebidas alcoólicas. A justificativa apresentada citou bebida alcoólica como um exemplo de uso desse material.

Apesar da aprovação para elaboração de um RTM para uso de equipamentos de cobre sem revestimento para bebidas alcoólicas destiladas, as Delegações da Argentina e do Brasil entendem que o uso do cobre sem revestimento também ocorre na fabricação de outros alimentos, como chocolates e produtos de confeitaria (doces e geleias). A Delegação do Uruguai informou que se dispõe a discutir o uso de equipamento de cobre na fabricação de chocolates.

A fim de subsidiar a discussão sobre o tema, as Delegações da Argentina e do Brasil concordaram em elaborar lista dos produtos produzidos em equipamento de cobre e informar os respectivos limites de cobre previstos nas legislações nacionais, quando houver.

As listas serão encaminhadas em até 45 dias após o término desta reunião”.

Estudio del tema

En virtud de este planteo, la Delegación de Uruguay ha venido analizando el tema, expresando que desde la aprobación del RTM 46/06, internalizado con el decreto N°197/011, se ha realizado por parte de las autoridades competentes, una campaña para que la industria uruguaya sustituyera el equipamiento de Cobre sin revestimiento.

Es así que diversas industrias en Uruguay han realizado inversiones importantes a los efectos de cumplir con los requisitos acordados.

Esta reglamentación, que no permite los equipos de cobre sin revestimiento, y la inversión realizada por las industrias permitió que las determinaciones de residuo de Cobre realicen como verificación tanto para el mercado interno y para la exportación donde existen mercados que tienen establecidos límites para el Cu. Por ejemplo: Rusia para alimentos infantiles y mezclas lácteas (0.3-0.6 ppm y 0.4-1.0 ppm respect); Argelia 1.5 ppm (manteca y LP).

Sin embargo, dada la necesidad planteada por la Delegación de Brasil, se continuó analizado el tema a la interna de Uruguay y se ha transmitido su posición en las reuniones correspondientes.

Pocos días antes de la reunión del SGT N°3, de Junio de 2013, la Delegación de Brasil envió a las demás delegaciones, una nota técnica referida a este tema a los efectos de justificar su planteo.

En la misma se observa que JECFA establece un UL de 5 mg/día.

A su vez en la publicación "Short literature review on the copper content in food, processed in copper vessels" donde se hace un relevamiento de residuo de Cobre en diversos alimentos que podrían ser elaborados en recipientes de Cobre sin revestimiento refleja que el Queso es el producto al cual la transferencia es mayor (promedio de los valores 10 mg / kg)

La FDA (Chapter 4 Equipment, Utensils, and Linens) establece que no debe usarse equipamiento de Cobre para alimentos con pH por debajo de 6 excepto en la pre fermentación y fermentación de cerveza.

(Quesos: pH 5 a 6, mermeladas pH < 6, Dulce de Leche pH 5 a 6)

El Reglamento de la UE N° 10/2011 del 14 de enero 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, establece límite de migración específico para el Cobre en 5 mg / kg de alimento o simulante de alimento.

El RTM 32/07 Lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con alimentos. Establece para el cobre LME 5 mg/kg

El proyecto de RTM sobre embalaje y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos establece para el Cu LME 10 mg / kg

Conclusión

Por todo lo expuesto anteriormente, la Delegación de Uruguay considera que la revisión de la de la reglamentación vigente, modificando en forma contraria la exigencia establecida con respecto al uso de equipamientos de cobre sin revestimiento, generaría una falta de rigurosidad técnica.

En caso de acordarse la habilitación de uso de recipientes de cobre en contacto con alimentos, la Delegación de Uruguay considera que debería establecerse en forma simultanea los límites de residuo de este elemento en los diversos alimentos dado que no fue incluido en el RTM N° 12/11 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS

Así mismo, la Delegación de Uruguay manifiesta su voluntad de analizar los estudios de Ingesta que Brasil haya realizado para la elaboración de la Propuesta de Resolución para límites de Cobre y Cromo en Alimentos que fuera presentada en consulta pública y enviada a las demás delegaciones en el marco de la discusión del presente tema.