

MERCOSUR/GMC/RES N°47/98

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 19/94, 35/97 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 6/98 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que habiéndose fijado en el apartado 2.2. del Anexo "Envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos" de la Resolución 19/94 que para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", la "Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos". Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las resoluciones MERCOSUR correspondientes.

Que de acuerdo a este criterio, se considera conveniente disponer de una reglamentación común sobre "PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE".

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE**

Art. 1º- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Papeles de Filtro para Cocción y Filtración en Caliente", en sus versiones en español y portugués, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2º- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina:

- 1. Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos.
- 1.1. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
- 1.1.1. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Handwritten signatures of officials from the Argentine government, including the Secretary of Agriculture, Livestock, Fishing and Food, and the National Service of Food Safety and Food Quality.

2. Ministerio de Salud y Acción Social.
- 2.1. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Brasil:

1. Ministério da Saúde

Paraguay:

1. Ministerio de Industria y Comercio
- 1.1. Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN).
2. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- 2.1. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Uruguay:

1. Ministerio de Salud Pública (MSP).

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC – Rio de Janeiro, 8/XII/98



REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE

PRIMERA PARTE: INTRODUCCIÓN

- 1.- Para la fabricación de papeles de filtro para cocción y filtración en caliente sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la segunda parte: "Lista Positiva para papeles de filtro para cocción y filtración en caliente en contacto con Alimentos". En todos los casos deberán cumplirse con las restricciones indicadas.
- 2.- La presente reglamentación se aplica solamente para papeles de gramaje inferior a 500 g/m² destinados a entrar en contacto con alimentos acuosos, pero no con alimentos grasos.
- 3.- Las materias primas y auxiliares de fabricación listados bajo 1. y 2. de la segunda parte pueden ser utilizados para todos los tipos de papeles considerados en esta reglamentación.
- 4.- Cuando no se especifique de otra forma los porcentajes se refieren a % m/m y respecto de materia fibrosa seca.
- 5.- En la tercera parte figura el método para la preparación del extracto en agua caliente.

SEGUNDA PARTE: LISTA POSITIVA PARA PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. Materias primas de uso general:

1.1. Fibras

1.1.1. Fibras naturales y sintéticas a base de celulosa y derivados de celulosa.

1.1.2. Fibras sintéticas: deberán cumplir con la reglamentación MERCOSUR para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

- a) de copolímeros de cloruro de vinilo-acetato de vinilo, libres de plastificantes.
- b) de polietileno.
- c) de polipropileno.
- d) de poliéster.

1.2. Auxiliares para la filtración:

1.2.1. Dióxido de silicio

1.2.2. Silicatos mezcla de aluminio, calcio y magnesio, incluidos el caolín y el talco (libres de fibras de asbesto).

1.2.3. Sulfato de calcio.

1.2.4. Dióxido de titanio.

1.2.5. Carbonato de calcio y magnesio.

1.2.6. Óxido de aluminio.



1.2.7. Carbón activado. Deberá cumplir con las exigencias de Food Chemical Codex.

2. Auxiliares de fabricación:

2.1. Agentes antimicrobianos: No deben ser detectados en el extracto acuoso caliente. Deberá fijarse el límite de detección.

2.1.1. Dióxido de cloro.

2.1.2. Clorito de sodio.

2.1.3. Peróxido de hidrógeno.

2.1.4. Peróxido de sodio.

2.1.5. Ditionito de sodio (Hidrosulfito de sodio).

2.2. Materiales especiales para la elaboración de papel

2.2.1. Poli(acrilamida), en tanto que no contenga más de 0,1 % de monómero de acrilamida. Como máximo 0,015 %

2.2.2. Polialquilaminas catiónicas reticuladas, a saber:

a) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina,

b) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina,

c) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o de una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco,

d) Resina de poliamida-poli(aminas)-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ester dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina,

e) Resina de poliamida-poli(aminas)-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida del ácido adípico y diaminopropilmetilamina,

f) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina, máximo 0,3 %,

g) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina, máximo 0,1 %.

De los compuestos 2.2.2. (a) a 2.2.2. (g), sólo puede utilizarse en total y como máximo 1 %, referido a la fibra seca del producto terminado.

3. Materias primas y auxiliares de fabricación especiales

3.1. Para bolsas de cocción:

3.1.1. Apergaminantes

Acido sulfúrico.

3.1.2. Neutralizantes y precipitantes

a) Amoníaco.

Handwritten signature and initials, possibly 'J. J. J.' and 'A. J.'.

- b) Carbonato de sodio.
c) Bicarbonato de sodio.
d) Sulfato de aluminio.
e) Aluminato de sodio.

3.1.3. Aglutinantes:

Dispersión de copolímeros de cloruro de vinilo y metacrilato de metilo. Deberán cumplir con las reglamentaciones MERCOSUR para materiales plásticos en contacto con alimentos. Como máximo: 15,0 %.

3.2. Para saquitos para infusiones

3.2.1. Agentes de mejoramiento de superficie y revestimiento:

- a) Carboximetilcelulosa sódica.
b) Metilcelulosa.
c) Hidroxietilcelulosa.

3.3. Para papeles para filtración en caliente:

3.3.1. Materias fibrosas especiales:

Fibras inorgánicas a base de óxido de aluminio.

3.3.2. Agentes precipitantes:

- a) Sulfato de aluminio.
b) Aluminato de sodio.

4. Requisitos especiales:

4.1. Los papeles no deben modificar el olor y sabor de los alimentos.

4.2. El residuo seco total de la extracción con agua caliente no podrá ser superior a 10 mg/dm² y el contenido total de nitrógeno de este extracto (determinado por el método Kjeldahl) no podrá ser superior a 0,1 mg/dm². Dada la permeabilidad del papel para el cálculo del área, se considera una sola cara.

4.3. En el extracto con agua caliente, no se deberá detectar formaldehído o glioxal, ni los metales cadmio (Cd), arsénico (As), cromo (Cr), mercurio (Hg) y plomo (Pb) en cantidades superiores a los establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR correspondiente a contaminantes de alimentos.

TERCERA PARTE: PREPARACIÓN DEL EXTRACTO EN AGUA CALIENTE

1. Objeto:

Esta reglamentación tiene como objeto describir la preparación de un extracto en agua caliente para investigar ciertos constituyentes extraídos del papel o cartón destinados a entrar en contacto con alimentos o productos alimentarios.

2. Definición:

Extracto en agua caliente: es la disolución acuosa filtrada, obtenida por extracción en caliente.

3. Fundamento del método:

La muestra se desgarrar o se corta y se extrae con agua durante 2 hs ± 5 minutos en un baño termostático, a (80 ± 2)°C, agitando de vez en cuando. Después de la extracción, se filtra el extracto si es necesario. El extracto o el filtrado (extracto en agua caliente), se utiliza para realizar los ensayos pertinentes en relación con las sustancias extraídas.

4. Reactivos necesarios:

Agua destilada o agua de pureza equivalente:

La calidad del agua debe ajustarse a las exigencias del método de ensayo apropiado para la determinación del constituyente específico extraído.

5. Equipamiento necesario:

- 5.1. Balanza: con precisión de 0,001g.
- 5.2. Matraz Erlenmeyer: de 500 ml de capacidad y provisto de tapón de vidrio esmerilado.
- 5.3. Filtro de vidrio sinterizado, de porosidad 4.
- 5.4. Matraz kitasato de 500 ml.
- 5.5. Matraz aforado: de 250 ml.
- 5.6. Probeta graduada: de 250 ml.
- 5.7. Guantes protectores.
- 5.8. Baño termostático: capaz de controlar la temperatura a (80 ± 2)°C.
- 5.9. Tijeras no metálicas adecuadas: necesarias solamente para la determinación de metales.

6. Toma de muestras:

La toma de muestras se efectúa sin tocar con los dedos la zona de ensayo ni la muestra a ensayar: deben emplearse guantes protectores.

Se requiere, como mínimo, una muestra de 10 g.

Si fuera necesario, se toma una muestra separada para determinar el gramaje o el contenido de humedad.

7. Procedimiento operatorio:

Se desgarrar o se corta la muestra en trozos de 1 a 2 cm². Deben emplearse para ello los guantes protectores.

Se pesan (10 ± 0,1) g de la muestra, con una precisión de 0,01 g. Se coloca en un matraz Erlenmeyer, se añaden 200 ml de agua hirviendo y se tapa el matraz. Se deja en reposo durante 2 hs. ± 5 minutos en un baño termostático a (80 ± 2)°C, agitando de vez en cuando.

Se decanta la disolución y se lava el matraz dos veces con agua a 80°C. Si fuera necesario, se filtra la preparación caliente. Se transfiere el extracto y las aguas de lavado o el filtrado a un matraz aforado, se enfría a (23 ± 2)°C y se completa con agua hasta la señal del envase. Se conserva el contenido del matraz para los ensayos posteriores.

Pueden aumentarse las cantidades, si fuera necesario, pero no más del doble. Antes de proceder a una nueva toma de alícuotas, se vuelve a recalentar el extracto.

Si tiene lugar alguna precipitación, se agita el extracto antes de proceder a realizar una nueva toma de alícuotas.

Juan
[Signature]
ACH