

ANEXO XIX

NOTA TÉCNICA PARA CONTAMINANTES EN VINO

Límites Máximos para contaminantes y aditivos alimentarios deben ser tratados de forma horizontal. Esto ocurre a nivel internacional, en el Codex Alimentarius, donde los comités de producto envían sus propuestas para ser ratificadas por los comités de aditivos y contaminantes. La razón de este sistema es la necesidad de comparar la cantidad de sustancias ingeridas por intermedio de cada uno de los alimentos, considerando la dieta de cada uno de los países, en comparación con el límite toxicológico (Ingesta Diaria Admitida, Ingesta Diaria, Semanal o Mensual Tolerable).

En el caso de contaminantes, cuando se establecen límites se considera la exclusión de determinada cantidad de productos, por estar por encima del límite máximo, con relación a la necesidad de protección a la salud. Es una ecuación compleja que solamente alcanza un resultado satisfactorio, tanto desde el punto de vista de resguardar la salud de los consumidores como de la menor pérdida económica posible, cuando todos los datos disponibles son evaluados en forma conjunta. Por este motivo, fue aprobada la Res. GMC N° 103/94 “Principios Generales para el Establecimiento de Niveles Máximos de Contaminantes Químicos en Alimentos”, que determina cuales son los datos importantes que deben ser tenidos en cuenta para la determinación de límites máximos por la Comisión de Alimentos del SGT N° 3.

Actualmente, la Comisión de Alimentos se encuentra revisando la Res. GMC N° 102/94 “Límites Máximos de Tolerancia para Contaminantes Inorgánicos”. En este sentido, y dado que existen límites para algunos contaminantes en vinos establecidos en el Reglamento Vitivinícola MERCOSUR, se considera necesario incluir estos límites al Reglamento que esta siendo revisado de forma de poder garantizar un tratamiento horizontal tanto de contaminantes como de aditivos alimentarios.