

Resolución ANMAT 8/26

Ref. Reglamento Técnico Mercosur sobre disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos. 23/07/2026 (BO 29/07/2026)

VISTO el Expediente N° EX-2024-38477080- -APN-DLEIAER#ANMAT; los Dec.815/99 de fecha26 de julio de 1999, modificado por su similar Dec.538/25 de fecha4 de agosto de 2025 y Dec.50/19 de fecha19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios; y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) se ha dictado la Res.GMC 48/23 referida a la MODIFICACIÓN DE LA Res.GMC 46/06 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS".

Que a través de la Resolución Conjunta N° 85 de la ex - SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y Res.SAGPA 338/08 de la ex - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN de fecha 23 de abril de 2008, se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Res.GMC 46/06 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS".

Que posteriormente, mediante la Resolución Conjunta N° 4 de fecha 12 de agosto de 2024 de la ex - SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD del MINISTERIO DE SALUD y de la ex - SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA del MINISTERIO DE ECONOMÍA, se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Res.GMC 16/20 'MODIFICACIÓN DE LA Res.GMC 46/06', dejándose sin efecto la citada Resolución Conjunta N° 85/08 y 338/08.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del CAA, corresponde incorporar al citado Código la Res.GMC 48/23.

Que la misma determina un plazo de adecuación de CIENTO OCHENTA (180) días a las empresas, contados a partir de su incorporación al ordenamiento jurídico nacional.

Que tal incorporación importará el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del MERCOSUR.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Dec.815/99 de fecha 26 de julio de 1999 modificado por su similar Dec.538/25 de fecha 4 de agosto de 2025, y Dec.50/19 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Res.GMC 48/23 MODIFICACIÓN DE LA Res.GMC 46/06 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS", que como Anexo (IF-2026-46126930-APN-DAL#MEC), forma parte integrante de la presente resolución conjunta.

ARTÍCULO 2º.- Sustitúyese el ítem 2.8 del inciso 2. DISPOSICIONES GENERALES; del Artículo 195 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "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 mercurio, plomo y cadmio no debe ser mayor de 0,01%. El límite individual de arsénico no debe ser mayor que 0,030%."

ARTÍCULO 3º.- Sustitúyese el ítem 3.1.1 del inciso 3. LISTAS POSITIVAS DE MATERIAS PRIMAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS DISPOSICIONES GENERALES del Artículo 195 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "3.1.1. Acero y sus aleaciones inoxidables 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 1.4435	
316 N	S31651		
Tipo 316 Ti (ASTM)	S31635	1.4571	
317L	S31703	1.4438	
317 LN	S31753	1.4434	
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	
Tipo 631(ASTM)	S17700	1.4568	
		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		
2205	S31803 S32205	1.4462	Solo para: - Uso repetido y contacto breve a temperatura ambiente o calentamiento; - Para contacto prolongado a temperatura ambiente con alimentos grasos.
2507	S32750	1.4410	

ARTÍCULO 4°.- Sustitúyese el ítem 3.1.3 del inciso 3. LISTAS POSITIVAS DE MATERIAS PRIMAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS DISPOSICIONES GENERALES del Artículo 195 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "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 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 24hs 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."

ARTÍCULO 5°.- Incorpóranse los ítems 3.1.10, 3.1.11 y 3.1.12 al punto 3.1 del inciso 3. LISTAS POSITIVAS DE MATERIAS PRIMAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS DISPOSICIONES GENERALES del Artículo 195 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "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, terrestre, etc.), de grasas y aceites sin refinar y semirrefinados, procesamiento de cacao y derivados, chocolates, coberturas, gránulos y rellenos a base de grasas, 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."

ARTÍCULO 6º.- Sustitúyanse los ítems los ítems 3.1.9.1 y 3.1.9.2 del inciso 3. LISTAS POSITIVAS DE MATERIAS PRIMAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS DISPOSICIONES GENERALES del Artículo 195 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "3.1.9.1 Hojalata sin revestimiento polimérico.

3.1.9.2 Hojalata con revestimiento polimérico interno, total o parcial."

ARTÍCULO 7º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, otorgándose un plazo a las empresas de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a los requisitos técnicos establecidos en la Res.GMC 48/23.

ARTÍCULO 8º.- Comuníquese a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR (SAM) con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

ARTÍCULO 9º.- Comuníquese al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto.

ARTÍCULO 10.- Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno de la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

ARTÍCULO 11.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Luis Eduardo Fontana - Sergio Iraeta