



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 4/2024

RESFC-2024-4-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 12/08/2024

VISTO el Expediente N° EX-2021-03533780- -APN-DLEIAER#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 16/20 referida al “Reglamento Técnico del Mercosur sobre disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contactos con Alimentos (Modificación Res. GMC N° 46/06)”.

Que mediante la Resolución Conjunta N° 85/08 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del entonces MINISTERIO DE SALUD y N° 338/08 de la ex - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA , PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Resolución GMC N° 46/06.

Que la Resolución GMC N° 03/92 sobre “Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en Contacto con Alimentos” establece que los envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos deben cumplir los requisitos establecidos en un Reglamentos Técnico MERCOSUR específico.

Que por ello en dicho ámbito se consideró conveniente actualizar la Resolución GMC N° 46/06 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos en Contacto con Alimentos (Derogación de las Resoluciones GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99)”.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino (CAA), corresponde incorporar al citado Código la mencionada Resolución GMC N° 16/20.





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 en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido expidiéndose favorablemente.

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 Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el Artículo 195 bis al Capítulo IV "UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS", del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 195 bis: DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

[RESOLUCIÓN GMC Nº 46/06 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS (DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 27/93, 48/93 y 30/99), MODIFICADA POR RESOLUCIÓN GMC Nº 16/20 REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTOS CON ALIMENTOS (MODIFICACIÓN RES. GMC Nº 46/06)]

1. ALCANCE



Este Reglamento Técnico se aplica a envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos elaborados con materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración, transporte, distribución y almacenamiento. No estarán sujetos a las disposiciones de esta Resolución las tintas de impresión, los barnices, enlozados y esmaltes utilizados en la cara externa, siempre que no entren en contacto directo con los alimentos, ni la boca del usuario en la forma de uso habitual.

2. DISPOSICIONES GENERALES

El presente Reglamento Técnico se aplica a los siguientes envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos:

2.1.1. Compuestos exclusivamente de materiales metálicos ferrosos o no ferrosos.

2.1.2. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos recubiertos exclusivamente con revestimientos metálicos.

2.1.3. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos con revestimientos poliméricos, parciales o totales.

2.1.4. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos, con revestimientos enlozados, vitrificados o esmaltados.

2.1.5. Compuestos de materiales ferrosos o no ferrosos sometidos a una operación de aceitado.

2.2. Los envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos con o sin revestimientos poliméricos, en las condiciones previstas de uso, no cederán a los alimentos, sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes en cantidades que representen riesgo para la salud humana.

2.3. Los envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

2.4. Todo material, esmaltado, estañado, enlozado, barnizado o tratado debe presentar su superficie revestida de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, para asegurar la protección del alimento. Se permiten los envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, cuando las características del alimento a ser envasado así lo requieran.

2.5. Las costuras laterales de los envases metálicos pueden realizarse por las siguientes técnicas:

2.5.1. agrafado mecánico

2.5.2. soldadura por aporte de estaño técnicamente puro

2.5.3. soldadura eléctrica

2.5.4. cementado con materiales termoplásticos

2.5.5. soldadura láser



2.5.6. todas las combinaciones posibles de los procesos descritos desde 2.5.1 hasta 2.5.5.

2.6. Las tapas metálicas deberán asegurar la hermeticidad del envase por medio de compuestos sellantes los cuales deben cumplir con los requisitos establecidos en el ítem 3.4. Esto no será necesario para los alimentos que no requieren ser esterilizados o sometidos a otro tipo de tratamiento térmico para su conservación.

2.7. Queda permitido reciclar los materiales metálicos, siempre que los mismos sean sometidos a un proceso que permita cumplir las especificaciones del presente Reglamento.

2.8. Los materiales metálicos no deben contener más de 1% (m/m) de impurezas constituidas por plomo, arsénico, cadmio, mercurio, antimonio y cobre considerados en conjunto. El límite individual de arsénico, mercurio y plomo no debe ser mayor de 0,01% (m/m).

2.9. Los metales contaminantes no deberán migrar en cantidades superiores a los límites establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre contaminantes inorgánicos en alimentos o en los reglamentos técnicos específicos.

3. LISTAS POSITIVAS DE MATERIAS PRIMAS PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS

En la elaboración de envases y equipamientos metálicos, podrán ser empleados los siguientes materiales:

3.1. Materias primas metálicas:

3.1.1. Acero y sus aleaciones inoxidables listadas a continuación:

AISI (American Iron and Steel Institute)	UNS	Normas EN (Euro Norm)
202	S 20200	
301	S 30100	1.4310
302	S 30200	
303	S 30300	1.4305
303 Se	S 30323	
304	S 30400	1.4301
304 L	S 30403	1.4307
305	S 30500	1.4303
308		
316	S 31600	1.4401
316 L	S 31603	1.4404
321	S 32100	1.4541
347	S 34700	1.4550
410	S 41000	1.4006
416	S 41600	1.4005
420	S 42000	1.4028
430	S 43000	1.4016
430 F	S 43000	1.4016
431	S 43100	1.4057
		1.4110
		1.4116
444	S 44400	1.4521
439	S 43035	1.4510
	S 41050	1.4003
	S 32304	1.4362
	S 31803	1.4462
	S 32760	1.4501





3.1.2. Hierro fundido o batido.

3.1.3. Aluminio técnicamente puro y sus aleaciones.

3.1.4. Acero revestido con cromo (chapa cromada) con la superficie totalmente enlozada, vitrificada, esmaltada o protegida con revestimientos poliméricos.

3.1.5. Acero no revestido (chapa negra) protegida su superficie totalmente con revestimientos poliméricos, enlozados, vitrificados o esmaltados.

3.1.6. Cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel o estaño técnicamente puros. Se permite el uso de equipamientos de cobre sin revestimiento para elaboración de alimentos particulares a nivel industrial y/o artesanal a criterio de la Autoridad Sanitaria Competente siempre que se demuestre su función tecnológica de uso.

3.1.7. Estaño, níquel y plata.

3.1.8. Hierro enlozado o esmaltado que cumpla con las exigencias establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR "Envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con alimentos".

3.1.9. Hojalata:

3.1.9.1. Hojalata sin recubrimiento polimérico.

3.1.9.2. Hojalata con recubrimiento polimérico interno, total o parcial.

En ambos casos la cantidad de estaño de la hojalata será la necesaria para cumplir la función tecnológica.

3.2. Revestimientos poliméricos:

Solamente podrán ser elaborados con las sustancias incluidas en las listas positivas de monómeros, otras sustancias de partida y polímeros, y de aditivos destinados a la elaboración de materiales plásticos y revestimientos poliméricos en contacto con alimentos con sus restricciones de uso y límites de composición y migraciones específicas, establecidos en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

3.3. Colorantes y pigmentos:

Se permite el uso de colorantes y pigmentos para materiales metálicos pintados, decorados, revestidos y esmaltados.

3.3.1. Los colorantes y pigmentos utilizados para colorear revestimientos poliméricos, deberán cumplir con los requisitos de pureza de la Resolución MERCOSUR "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en Contacto con Alimentos".



3.3.2. Los objetos con colorantes y pigmentos utilizados para colorear esmaltados y vitrificados, deberán cumplir con la migración específica de Cadmio y Plomo descrita en la Resolución MERCOSUR “Envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con alimentos”.

3.3. Hermetizantes o sellantes:

Podrán ser utilizados los productos incluidos en las listas positivas para envases y equipos elastoméricos, plásticos y sus combinaciones con sus restricciones de uso, límites de composición y de migración específica de los Reglamentos

Técnicos MERCOSUR correspondientes.

3.4. Lubricantes de superficie (Coadyuvantes de fabricación):

Se utilizan en el proceso de fabricación de láminas metálicas para facilitar el deslizamiento del material, minimizando la abrasión y el rayado del mismo, y/o para facilitar el embutido, estirado, estampado o moldeado de los componentes de envases metálicos a partir de las láminas.

3.4.1. Se permite el uso de ingredientes de alimentos, incluyendo aditivos autorizados para el alimento que se va a envasar o a estar en contacto con el objeto, siempre que:

- a) Se cumplan las restricciones establecidas para su uso en los alimentos; y
- b) La cantidad de aditivo presente en el alimento sumado al que eventualmente pueda migrar del envase no excedan los límites establecidos para cada alimento.

3.4.2. Lubricantes cuya concentración en el producto terminado no exceda de 3,2 mg/ dm² de la superficie en contacto con el alimento:

Aceite de ricino (aceite de mamona o castor)

Aceite de soja epoxidado (I)

Aceite mineral (XIV)

Ácidos grasos derivados de grasas y aceites vegetales y animales y sus sales de aluminio, magnesio, potasio, sodio y cinc, solas o en mezclas.

Alcoholes alifáticos saturados lineales, primarios (C10-C24)

Cera de petróleo (VII)

Citrato de acetil tributilo

Citrato de monoestearilo





Dimetilpolisiloxano

Dipropilenglicol

Estearamida

Estearato de butilo

Estearato de isobutilo

Estearato estañoso

Lanolina

Linoleamida

Palmitamida

Petrolato (I)

Polietilenglicol (X)

Sebacato de dibutilo

Sebacato de di-2-etilhexilo

Tetrakis (metilen (3,3-di-ter-butil-4-hidroxihidrocinaamato)) metano = (1,1,4,4 tetrafenilbutano (metilen (3,3-di-ter-butil-4-hidroxihidrocinaamato)) metano (XI)

Trietilenglicol (XII)

NOTA: Las restricciones y especificaciones indicadas con números romanos figuran a continuación de la lista del punto 3.4.3.

3.4.3. Sustancias cuya concentración en el producto terminado no exceda de 0,24 mg/ dm² de superficie metálica en contacto con alimentos:

Acetatos derivados de alcoholes sintéticos de cadena lineal (II)

Ácido etilen-diamino-tetra-acético, sales sódicas

Alcohol isopropílico

Alcohol polivinílico

Alcohol terbutílico





Alcohol isotridecílico etoxilado

Alcoholes primarios etoxilados (III)

Amina de sebo polioxietilada (5 mol/L)

Dímeros, trímeros de ácidos grasos no saturados C18 derivados de grasas animales o vegetales o de tall oil y/ o sus ésteres metílicos parciales (IV)

Esteres metílicos de ácidos grasos (C16-C18) derivados de grasas y aceites animales o vegetales

Esteres metílicos de ácidos grasos de aceite de coco

Hidrocarburos de petróleo sulfonados, sales sódicas (VIII)

Hidrocarburos de petróleo livianos (IX)

Mezcla de alcoholes sintéticos de cadena lineal y ramificada con número par de átomos de carbono (C4- C18)

Mezcla de alcoholes sintéticos primarios de cadena lineal y ramificada (XIII)

Monobutil éter del dietilenglicol

Monoestearato del polietilenglicol

Nitrito de sodio (VI)

Oleato de isopropilo Polibuteno hidrogenado (XIV)

Poliisobutileno (V)

Sebacato de di-n-octilo

Sebo sulfonado Trietanolamina

NOTA: Las restricciones y especificaciones indicadas con números romanos figuran a continuación:

RESTRICCIONES

(I) Deberá cumplir las especificaciones fijadas en la "Lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos" y sus modificaciones.

(II) los alcoholes deberán tener número par de átomos de carbono (C12-C18).

(III) producido por la condensación de un mol de alcohol primario lineal (C12-C15) con un promedio de 3 moles de óxido de etileno.





(IV) no debe usarse en combinación con nitrito de sodio y debe cumplir con las siguientes especificaciones: índice de saponificación: 180-200; índice de yodo: máximo 120; índice de ácido 70-130. Se deberán utilizar en cantidades que no excedan el 10 % en peso del compuesto lubricante final.

(V) PM mínimo = 300.

(VI) para utilizar sólo como inhibidor de oxidación (herrumbre) en compuestos lubricantes, siempre y cuando el nitrito de sodio residual en el objeto metálico en contacto con el alimento no exceda de 0,11 mg/ dm² de superficie metálica en contacto con el alimento.

(VII) deberá cumplir con el Reglamento Técnico MERCOSUR para ceras y parafinas en contacto con alimentos.

(VIII) derivados de las fracciones nafténicas.

(IX) deberá cumplir las especificaciones para aceite mineral como aditivo alimentario.

(X) PM mínimo= 300. El contenido de mono y dietilenglicol no debe ser mayor del 0,2 %.

(XI) como máximo 0,5 % en peso de la formulación final del lubricante de superficie.

(XII) el contenido de trietilenglicol no debe ser mayor del 0,1 %.

(XIII) como máximo 8% en peso de la composición total del lubricante de superficie.

(XIV) no usar en contacto con alimentos grasos.

3.5. Cementos termoplásticos:

Se permite el uso de materiales que cumplan con los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre materiales plásticos y elastoméricos en contacto con alimentos.

3.6. Criterios de inclusión y de exclusión de sustancias en la lista positiva.

3.6.1. La lista de sustancias podrá ser modificada:

a) Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se haya demostrado que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifica la necesidad tecnológica para su uso.

b) Para la modificación de las restricciones de los componentes, cuando los nuevos conocimientos técnicocientíficos lo justifiquen.

c) Para excluir componentes, cuando los nuevos conocimientos técnicos- científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

4. LÍMITES DE MIGRACIÓN Y MÉTODOS DE ENSAYO





4.1. Las tapas, envases, utensilios y equipos metálicos, cuyas superficies están en contacto con los alimentos, que están total o parcialmente revestidos con revestimientos poliméricos, barnices o esmaltes, vitrificados o enlozados, deben ser sometidos a los ensayos de migración total, migración específica y límite de composición descriptos en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

4.1.1. Los ensayos de migración total y específica para los materiales revestidos serán realizados sobre el producto terminado.

4.1.2. Cuando sea debidamente justificado, los ensayos de migración total y específica podrán ser realizados utilizando probetas del sustrato metálico al cual se destina, preparadas en las mismas condiciones que el objeto a ensayar, debiendo constar tal circunstancia en el protocolo de análisis.

4.1.3. Cuando sea debidamente justificado, podrán ser utilizados otros materiales como vidrio esmerilado o acero inoxidable, en sustitución del sustrato metálico al cual se destina. En este caso, el revestimiento debe ser preparado en las mismas condiciones de uso, debiendo constar tal circunstancia en el protocolo de análisis.

4.1.4. Los límites de migración total se encuentran establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico según corresponda al tipo de revestimiento utilizado.

4.1.5. Corrección por migración de metales:

En los envases con revestimiento polimérico, cuando la migración total sea superior al límite establecido, deberá ser efectuada una extracción con cloroformo para corrección por migración de metales, descripta a continuación:

4.1.5.1. Se agrega 50 ml de cloroformo al residuo proveniente del ensayo de migración total y se calienta en baño maría para disolverlo completamente. Se enfría. Se filtra con papel de filtro cuantitativo a una cápsula tarada, evaporando completamente. Se seca en estufa y se pesa, repitiendo el procedimiento hasta masa constante. Este procedimiento podrá ser repetido varias veces hasta la eliminación del residuo metálico.

Paralelamente se efectuará un ensayo en blanco, para obtener la masa del residuo corregida (R').

4.1.5.2. Expresión de los resultados:

a) Cuando el ensayo de migración sea efectuado con probetas, se debe hacer la corrección de la relación área de contacto/masa de alimento conforme a lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos, y utilizar la siguiente fórmula:

$$Q = R'/A \times S/V$$

donde:

Q: migración total, en mg/kg

R': masa del residuo corregido, en mg



A: área total de la muestra en contacto con el simulante, en dm²

S/V: relación área de contacto/masa de alimento.

b) Cuando el ensayo de migración sea efectuado con el envase final o con tapas, entonces $A=S$, y el resultado deberá ser expresado de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

Para expresar el resultado en mg/kg, la fórmula se reduce a:

$$Q = R'/V$$

donde:

Q: migración total, en mg/kg

R': masa del residuo corregido, en mg.

V: masa de agua correspondiente al volumen del envase, en kg.

Para expresar el resultado en mg/dm², la fórmula se reduce a:

$$Q' = R'/A$$

donde:

Q': migración total, en mg/ dm².

R': masa del residuo corregido, en mg.

A: área total de contacto entre la muestra y el simulante, en dm².

4.2. Los límites de composición y de migración específica de los revestimientos poliméricos son los establecidos en las listas de los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes y sus modificaciones.

4.3. Los envases, revestimientos, utensilios, tapones y equipamientos metálicos, sin revestimiento polimérico, deberán cumplir con los límites de lubricante especificados en los ítems 3.5.2. y 3.5.3.

4.4. Determinación de la migración específica de metales en envases, tapas, utensilios y equipamientos metálicos no contemplados en el ítem 4.1.

4.4.1 Simulantes y preparación de la muestra.

Para alimentos acuosos ácidos ($pH \leq 4,5$), la migración específica de metales en materiales metálicos, no revestidos, debe ser realizada usando como simulante una solución de ácido cítrico 0,5% (m/v).





Para alimentos acuosos no ácidos, alcohólicos y grasos, la migración específica de metales en materiales metálicos no revestidos debe ser realizada usando como simulante agua artificial. Como alternativa podrá ser utilizada una solución de ácido cítrico 0,5% (m/v). En caso que el resultado del ensayo realizado usando solución de ácido cítrico 0,5% (m/v) no cumpla con el límite, el ensayo deberá ser repetido utilizando como simulante agua artificial.

Preparación del agua artificial (EN16889:2016):

Disolver las siguientes sustancias químicas en 1L de agua desmineralizada:

- a) 14,3 mmol/l de NaHCO_3 (1,2 g/l)
- b) 2,8 mmol/l $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ (0,7g/l)
- c) 8,0 mmol/l $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ (1,2g/l)

Diluir 500 ml de esta solución madre, en un recipiente de 10L con 7L de agua desmineralizada. Agitar 10 minutos y corregir el pH a 7,5 con HNO_3 0,1M o NaOH 0,1M. Llevar a 10L con agua desmineralizada.

El agua artificial obtenida tiene una dureza total de 0,53 mmol/l y una dureza carbonatada de 0,36 mmol/l. Las concentraciones iónicas individuales son: Ca: 16,4 mg/l, Mg: 3,3 mg/l, HCO_3^- : 44 mg/l, Cl: 28,4 mg/l, SO_4^{2-} : 13 mg/l, Na: 16 mg/l.

Las tolerancias admisibles en el agua artificial son $\pm 20\%$ para cada ion.

El agua artificial obtenida debe almacenarse en recipientes sellados, cerrados para que las características y los componentes no se afecten. Se admite almacenar un máximo de siete (7) días.

Los materiales no revestidos deben ser evaluados en las condiciones reales de uso y, en caso que no se apliquen, podrán ser evaluados en las siguientes condiciones:

- para la utilización a temperatura ambiente por períodos prolongados: diez (10) días a 40° C.
- para la utilización con llenado en caliente y almacenamiento a corto plazo (menos de 24 horas) a temperatura ambiente: durante 2 horas a 70° C, seguido de 24 horas a 40° C.
- para la utilización con llenado en caliente y almacenamiento a largo plazo (más de 24 horas) a temperatura ambiente: durante 2 horas a 70° C, seguido de diez (10) días a 40° C.
- para la utilización con contenido en ebullición, el artículo debe ser ensayado durante 2 horas a la temperatura de ebullición del simulante.

La determinación del contenido de elementos inorgánicos en los extractos de migración específica se debe llevar a cabo por técnicas espectrométricas de cuantificación con sensibilidad adecuada para verificar el cumplimiento de los límites establecidos.



ARTÍCULO 2º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al 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.

ARTÍCULO 3º.- Derógase la Resolución Conjunta N° 85/08 de la ex - SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del entonces MINISTERIO DE SALUD y N° 338/08 de la ex - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA , PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese a la Secretaría del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo, REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY, 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 5º.- Comuníquese al MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO.

ARTÍCULO 6º.- Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno de la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

ARTÍCULO 7º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Leonardo Oscar Busso - Sergio Iraeta

e. 15/08/2024 N° 53724/24 v. 15/08/2024

Fecha de publicación 15/08/2024

