

REGLAMENTO TECNICOS, ARMONIZACION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN ADITIVOS Y CONTAMINANTES PARA EL MERCOSUR

Piñero*, Maya S.; Narizano, Annamaria; Tenconi, Roberto. LATU, Av. Italia, Mvdo.

En el nuevo contexto de los acuerdos de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Obstáculos Técnicos al Comercio, los reglamentos sobre inocuidad de alimentos han cobrado gran importancia. Dentro de estos reglamentos los de aditivos y contaminantes alimentarios están siendo estudiados y armonizados prioritariamente en el MERCOSUR, SGT3 del Grupo Mercado Común, por las repercusiones que presentan para la salud y el comercio. La adopción de normativas armonizadas debe basarse en ordenamiento, transparencia y rigor científico. Los parámetros guía para este proceso en el SGT3 han sido el estudio comparativo de las legislaciones nacionales, evaluaciones de datos con aval internacional, análisis de riesgo, equivalencia y obstáculos al comercio. Los criterios seguidos para la armonización de aditivos y contaminantes incluyeron el establecimiento de principios generales, definiciones, clases funcionales, listas de prioridades por grupos de alimentos, lista general y criterios de inclusión, fundamentos de uso, límites máximos permisibles, metodología analítica, principio de transferencia. Como resultado se han aprobado más de 35 resoluciones y reglamentos técnicos sobre el tema. Este proceso es dinámico y continuo habiendo llevado ya a la exclusión de aditivos y contaminantes como a la inclusión de nuevos. Pero para que esta armonización de reglamentos sea efectiva y lleve a prácticas equitativas en el comercio internacional debe sustentarse en laboratorios con un sistema de garantía de calidad asegurado. El reconocimiento mutuo, evaluación de conformidad, gestión de riesgos, acreditación de laboratorios, notificación, internación, son temas en los que se está actualmente trabajando.