# INSTRUCTIVO PARA CERTIFICADO DE APTITUD DE ENVASE

## FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

- La documentación solicitada deberá presentarse a través de trámite multinota, según el instructivo correspondiente.
- Se presenta un trámite por cada solicitud de aptitud de envases. Por ejemplo: si desea inscribir 3 (tres) envases deberá presentar 3 (tres) solicitudes independientes.

## FORMULARIOS REQUERIDOS

1. **Nota solicitando la certificación de aptitud de envases**, dirigida al Director General Lic. Víctor Esteban Sosa, firmada por el titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social o director técnico.
2. **Comprobante de liquidación de Tasa** según Ley Impositiva Provincial. No se aceptarán actuaciones que presenten monto distinto al establecido en la Ley Impositiva del año en curso y deben estar **a nombre de la firma.** El monto de la tasa se puede revisar en el siguiente link: http://trs.cba.gov.ar. **La tasa retributiva de servicio que corresponde abonar es** Extensión de certificado.
3. Datos de la Empresa ó Establecimiento que realiza el trámite:

   a) Nombre ó razón social.

   b) Datos del domicilio legal.

   c) Datos del domicilio del depósito/fábrica.

   d) Teléfono y dirección de e-mail de contacto.

   Deberá presentarse **por única vez,** en el primer trámite de aptitud de envases que se solicite fotocopias autenticadas, ya sea por policía, juez de paz, escribano o personal de la Dirección, de:

   - Estatuto social (sociedades) ó DNI (unipersonal o S. de H.).
   - Habilitación municipal.

- Constancia de C.U.I.T.

4. **Ficha técnica del producto** (envase, objeto o material)donde conste:
   - **4.1. Denominación comercial, marca y/o código de identificación del/os producto/s.**
   - **4.2.** Una **descripción física** (croquis de ser necesario y/o Foto, Ilustración o Catálogo de cada producto).
   - **4.3.** El material o materiales que componen cada una de sus partes, indicando cuál/es tienen contacto con el alimento. Incluir además, en el caso que corresponda, a los adhesivos, compuestos de cierre, lacas, barnices, pigmentos, etc (adjuntar en caso de disponer, copia del certificado de aprobación de materias primas).

De acuerdo al **Tipo de Material,** adjuntar:

**Metálicos sin revestimiento**: (Resolución GMC Nº 46/06)

-Especificaciones técnicas del metal (identificación), indicando su composición y norma internacional a la que responde (AISI, UNS, IRAM, etc.)

-Adjuntar **Protocolo de Análisis de Composición Química** (% p/p de Cr, Ni, P, Mn, C y otros) y de **Composición Porcentual de Impurezas** (Contenido % p/p de Plomo, Arsénico, Cadmio, Mercurio, Antimonio y Cobre) practicado sobre cada tipo de metal en contacto con el alimento, de acuerdo a la Resolución GMC 46/06. (Producto debidamente identificado en el protocolo).

**Metálicos con revestimiento:** (Resolución GMC Nº 46/06)

-Especificaciones técnicas del metal (identificación) y del revestimiento (Formulación química cualitativa de los ingredientes que intervienen en su composición).

-Protocolo de análisis de migración global y específica, límite de composición, etc, según corresponda de acuerdo a la legislación vigente.

-Protocolo de análisis de **migración de metales pesados**, realizado según las condiciones de uso.

**Vidrio Sódico-cálcico y Boro-silicato:** (Resolución GMC 055/92) Podrán ser utilizados sin necesidad de autorización previa.

**Cerámica esmaltada o vitrificada:** (Resolución GMC N° 055/92)

-Formulación química cualitativa de la cerámica y del revestimiento (esmalte).

-Protocolos de análisis de **migración global y migración específica de cadmio y plomo**, practicado sobre cada variedad de **color** de la cerámica.

**Cristal**: (Resolución GMC N° 055/92)

-Formulación química cuantitativa o análisis de contenido de Plomo, Bario, Potasio o Zinc, expresados como Óxido.

-Protocolos de análisis de migración global y migración específica de Cadmio y Plomo.

**Plásticos**: (Resolución GMC Nº 056/92, 02/12 y 39/19)

-Formulación química cualitativa de cada resina plástica utilizada, incluyendo la siguiente información: monómeros de partida y aditivos.

- Nombre químico y nombre común o genérico de los componentes.
- Número C.A.S. o equivalente de los componentes, cuando sea posible.

-Protocolo de análisis de migraciones globales y migraciones específicas, según corresponda de acuerdo a la legislación vigente. En aquellos casos que existan límites de composición de ciertos componentes, será necesario declarar su concentración pudiendo expresarla como inferior a dicho límite. (**Antigüedad no mayor a 2 años**).

-Protocolo de análisis de contenido de metales *(% m/m As, Ba, Cd, Zn, Hg, Pb y Se)* de cada **pigmento** utilizado. Si se trata de pigmentos orgánicos deberá adjuntar también el contenido de aminas aromáticas.

**Celulósicos**: (Artículo 186 bis del CAA)

-Composición de la materia prima fibrosa y materia prima no fibrosa (carga mineral, coadyuvantes de fabricación).

- Protocolo de análisis de contenido de bifenilospoliclorados (mg/Kg), calculados como "bifenilospoliclorados 60"; y de formaldehído residual en el extracto del producto terminado (mg/dm2)
- Protocolo de análisis de migración total y de migración específica de los elementos: Cadmio, Arsénico, Cromo y Mercurio.

Papel de filtro: Adjuntar además protocolo de análisis de determinación del residuo seco total de la extracción con agua caliente, de contenido total de nitrógeno de ese extracto, y de ausencia de formaldehído residual y los metales: Cd / As / Cr / Hg y Pb.

### 4.4. Breve descripción del proceso de fabricación.

### 4.5. Uso propuesto:

a) Carácter de retornable, único uso (descartable) o uso repetido.
b) Tipos de alimentos con los que estará en contacto, según clasificación del Código Alimentario Argentino (TABLA B - Res. Conj. N°140 y N° 526, 17.9.2001 (Res. GMC MERCOSUR N° 32/97 y N°33/97)
c) Condiciones de elaboración y/o conservación y/o uso (temperatura, tiempo, tiempo de cocción, uso doméstico reiterado, freezer, microondas,etc.).

### 4.6. Razón Social del Fabricante.

**5**. **Imagen** representativa.

**MATERIAL PARA CONSULTA:**

Reglamentación Vigente: Capítulo IV del Código Alimentario Argentino y Normas MERCOSUR.