

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 31/2008 y 118/2008

Modificación.

Bs. As., 4/2/2008

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-3958-07-5 del registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que la firma Compañía Oleaginosa del Sur S.A. solicitó la incorporación al Código Alimentario Argentino del producto aceite de girasol virgen en sus diferentes variedades.

Que el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) regula los aceites comestibles en el Capítulo VII no contemplando dichos productos.

Que resulta imprescindible establecer parámetros para el aceite de girasol virgen.

Que resulta necesario incorporar el contenido de ácidos grasos trans como criterio de diferenciación entre aceites extraídos por prensada y aquellos tratados por solvente y posterior refinado.

Que la normativa internacional de referencia Codex Alimentarius Stan número 210 establece el criterio para distinguir al aceite de girasol de alto oleico.

Que a estos fines es preciso modificar los Artículos 525 y 528 del Código Alimentario Argentino.

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 el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el Artículo 525 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 525 – Los Aceites comestibles, con la sola excepción de los aceites vírgenes, definidos en este capítulo, deben haber sido convenientemente refinados, a través de procesos tecnológicamente adecuados, a fin que cumplan con las exigencias del presente Código.

Serán considerados como no aptos para el consumo:

1. Los aceites y grasas vegetales cuya acidez libre sea superior a 0,60 mg de KOH/g (0,30 como ácido oleico) y los aceites cuya acidez supere los valores indicados en los artículos 528 y 535.
2. Los aceites y grasas vegetales que presenten olor y sabor extraños y/o rancios o que contengan aceites de origen mineral.
3. Los aceites y grasas vegetales cuyos índices de peróxido sean superiores a los establecidos en los artículos de referencia del presente Código.
4. Los aceites y grasas alimenticios refinados que contengan restos de sustancias empleadas en los procesos de refinación y los extraídos con solventes no autorizados.
5. Los aceites y grasas alimenticios que presenten un contenido superior a:

- Cobre:

Aceite de girasol virgen: 0,4 mg/kg como Cu

Los demás: 0,1 mg/kg como Cu

- Cromo: 0,05 mg/kg como Cr

- Hierro:

Aceite de girasol virgen: 5,0 mg/kg como Fe

Aceite de oliva: 3,0 mg/kg como Fe

Los demás: 1,5 mg/kg como Fe

- Jabón: 50 mg/kg como oleato de sodio
- Mercurio: 0,05 mg/kg como Hg
- Plomo: 0,1 mg/kg como Pb
- Solvente de extracción: 50 mg/kg
- Substancias insolubles en éter etílico: 500 mg/ kg.

6. Los aceites alimenticios que contengan más del 5% de ácido erúico referido a los ácidos grasos totales.

Art. 2º — Sustitúyese el Artículo 528 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 528 – Se denomina Aceite de girasol, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Helianthus annuus* L.

Se denomina aceite de girasol virgen al extraído de semillas de girasol (*Helianthus annuus* L.) por procedimientos exclusivamente mecánicos pudiendo haber sido purificado por lavado, sedimentación, centrifugación y/o filtración únicamente.

En el aceite de girasol virgen no se permite el uso de aditivos alimentarios.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9130 a 0,9190
- Índice de refracción a 25°C: 1,4719 a 1,4740
- Índice de yodo (Wijs): 119 a 138
- Índice de saponificación: 187 a 192
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%

- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 23°C a 27°C

- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%

- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Para los aceite vírgenes se debe cumplir:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9130 a 0,9190

- Índice de refracción a 25°C: 1,4719 a 1,4740

- Índice de yodo (Wijs): 119 a 138

- Índice de saponificación: 187 a 192

- Insaponificable, Máx: 1,50%

- Índice de peróxido, Máx: 15,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

- Acidez Libre, máx 4,00 mg de KOH/g (2% como ácido oleico).

- Ácidos grasos trans, máx. 0,1% sobre el total de ácidos grasos

Se denominará aceite de girasol de alto oleico aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 75% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características fisicoquímicas:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,907 a 0,913

- Índice de refracción a 25°C: 1,4672 a 1,4682

- Índice de yodo (Wijs): 82 a 91

- Índice de saponificación: 182 a 194

Art. 3º — Regístrese, comuníquese por intermedio de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA a todas las Jurisdicciones Sanitarias. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. De Urquiza.