

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 203/2013 y 296/2013

Modificación.

Bs. As., 24/7/2013

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-2796-12-2 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que durante la última década se ha acumulado amplia evidencia científica significativa que vincula el consumo de ácidos grasos trans (AGT) de origen industrial con alteraciones del metabolismo de lípidos en la sangre, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardio y cerebrovasculares.

Que los AGT están presentes, principalmente, en aceites de fritura, margarinas y grasas industriales (shortenings) utilizadas en la elaboración de productos de repostería, panificación, snacks, productos de copetín, entre otros.

Que las recomendaciones de organismos internacionales, tales como la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud; instan a sustituir/eliminar el uso de AGT de producción industrial en los productos alimenticios.

Que las enfermedades cardiovasculares son una de las principales causas de carga de enfermedad y muerte a nivel mundial.

Que el reporte técnico presentado por la Organización Mundial de la Salud en el año 2003, referido a “Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas”, establece que más allá del tratamiento médico apropiado para aquellos individuos ya afectados, el enfoque de la salud pública hacia la prevención primaria es considerado el curso de acción más favorable desde la relación costo-beneficio, alcanzable y sostenible para poder luchar contra la epidemia mundial de enfermedades crónicas (no transmisibles).

Que la alimentación es uno de los principales determinantes posibles de modificar dentro de las enfermedades crónicas y, al respecto, existe suficiente evidencia científica para sostener que las alteraciones en la dieta tienen fuertes efectos positivos y negativos en la salud, a lo largo de la vida.

Que la eliminación de los AGT de los alimentos es una manera económica de proteger la salud y prevenir las enfermedades cardiovasculares y, además, se trata de un procedimiento factible desde el punto de vista industrial.

Que la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS), en reconocimiento al alto impacto que imponen las enfermedades crónicas, convocó a la formación de un Grupo de Trabajo sobre “Las Américas libres de grasas trans”, con el fin de evaluar el impacto de los AGT sobre la nutrición y la salud, y debatir los procedimientos prácticos para eliminarlos paulatinamente de los alimentos, entre los cuales se debería tener en cuenta medidas regulatorias, acciones voluntarias y la factibilidad de recomendar grasas alternativas menos perjudiciales.

Que el mencionado Grupo de Trabajo internacional se reunió en diversas oportunidades entre los años 2007 y 2008, emitiendo la Declaración de Río de Janeiro “Las Américas Libres de Grasas Trans” que expresa las recomendaciones a seguir para todos los países miembro.

Que en ese sentido mediante la Resolución Conjunta de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI) N° 137/2010 y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) N° 941/2010 se restringe la presencia de grasas trans en los alimentos.

Que las grasas trans surgen del proceso de hidrogenación de los aceites.

Que es necesario incluir en el Código Alimentario Argentino (CAA) el proceso tecnológico de cristalización fraccionada, como alternativa para el reemplazo de la hidrogenación, en glicéridos de origen vegetal para obtener grasas semisólidas con propiedades funcionales aptas para su empleo en alimentos y que no contengan grasas trans.

Que en consecuencia resulta necesario modificar los artículos 537 y 551 del Capítulo VII - Alimentos grasos aceites alimenticios.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido 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 N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el artículo 537 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 537: Se consideran Grasas alimenticias o Grasas comestibles, a los productos constituidos fundamentalmente por glicéridos sólidos a la temperatura de 20°C.

Pueden comprender grasas de origen animal, de origen vegetal, aceites y grasas alimenticias modificadas por hidrogenación y/o interesterificación y/o cristalización fraccionada y productos mezcla de los anteriores, que respondan a las exigencias del presente Código”.

Art. 2° — Sustitúyese el artículo 551 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 551: Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica. La fase grasa podrá estar constituida por:

- a) Grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas)
- b) Aceites vegetales comestibles (enteros o fraccionados)
- c) Aceites y/o grasas comestibles hidrogenados, los que no podrán constituir la totalidad de la fase grasa, debiéndose incluir obligatoriamente en la misma aceites o grasas no hidrogenados.
- d) Aceites y grasas interesterificados y/o transesterificados.
- e) Mezcla de las sustancias grasas mencionadas precedentemente.
- f) Grasa de leche, Máx.: 5,0% en peso.

En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes y aditivos:

- a) Leche pasteurizada, leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada) y/o crema de leche pasteurizada.
- b) Edulcorantes nutritivos, autorizados por el presente Código, Máx.: 2% en peso.
- c) Proteínas comestibles incluyendo, pero no limitadas a, suero líquido, condensado o seco, suero modificado por la reducción de lactosa y/o minerales, componentes del suero libre de lactosa, albúmina, caseína, caseinato, en cantidades no mayores a las requeridas para lograr el efecto deseado.
- d) Sal (cloruro de sodio), Máx.: 3% en peso.
- e) Colorantes de origen vegetal de uso permitido consignados en el Artículo 1324 del presente y/o sus equivalentes sintéticos.
- f) Diacetilo, como reforzador de la aromatización biológica, Máx.: 1 mg/kg (1 ppm).
- g) Aromatizantes sintéticos cuyos componentes, purezas y dosis hubieren sido previamente autorizados por la autoridad sanitaria nacional.

h) Antioxidantes y sinergistas autorizados en el Artículo 523 bis y en las concentraciones que correspondan según su contenido graso.

i) Substancias conservadoras: ácido sórbico y/o ácido benzoico y/o sus sales autorizadas por el presente Código en cantidades no superiores a 1 g/kg (1000 ppm) expresados como ácidos.

j) Agentes emulsionantes: los consignados en el Artículo 550 y en las mismas proporciones.

k) Lecitina, Máx.: 0,2% en peso.

l) Vitaminas: sólo se autoriza en las margarinas rotuladas para untar y en las siguientes cantidades:

Vitamina A: 15.000 a 30.000 UI/kg equivalente a 4500 a 15.000 microgramos/kg de retinol.

Vitamina D: 1.500 a 3.000 UI/kg equivalente a 37,5 a 75,0 microgramos/kg de colecalciferol.

m) Reguladores de Acidez: ácido cítrico y láctico q.s.

La margarina deberá responder a las siguientes características y/o exigencias físicas, químicas y microbiológicas:

1. El contenido de materia grasa no será menor de 80,0% en peso.

2. La cantidad de agua no será mayor de 16% en peso.

3. La fase grasa presentará un punto de fusión no mayor de 42°C en las margarinas para untar y de 48°C en las margarinas para uso culinario.

4. Deberá presentarse sólida a 20°C, su textura será lisa y homogénea sin cámaras de agua o aire.

5. Presentará una distribución y tamaño razonablemente uniforme de los glóbulos de agua al examen microscópico en capa delgada entre porta y cubreobjeto.

6. Presentará color amarillento uniforme y no evidenciará sabores y olores extraños.

7. El contenido de metales y catalizadores residuales no será superior al indicado en el Artículo 548 del presente Código.

8. Cumplirá con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, m=10 M=10 ²	c=2, ISO 21528-1:2004 ICMSF

Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, m=10 M=10 ²	c=2, ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, ewAPHA: 2001
--------------------------------------	-----------------------------------	--

La margarina deberá ser envasada en recipientes o envolturas impermeables, previamente autorizados por la autoridad sanitaria competente.

La denominación de venta será “Margarina” y deberá consignarse con caracteres de color rojo, de buen realce y visibilidad, cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado con excepción de la marca.

Se indicará en el rótulo para untar o para repostería cuando corresponda.

Además de lo exigido en el Capítulo V deberá consignarse con caracteres bien visibles en el rótulo o en las tapas de los envases el mes y año de elaboración así como la leyenda conservar refrigerado o similar.

En caso de utilizarse papel impermeabilizado la fecha deberá ser bien legible, impresa o perforada.

La perforación no debe exponer el contenido al medio ambiente.

En caso de agregarse vitamina A y/o D deberán ser claramente declaradas en el rotulado, así como su concentración.

Estos productos se considerarán como productos dietéticos por lo que deberán cumplir con las exigencias consignadas en el Capítulo XVII del presente Código”.

Art. 3° — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.