

SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

y

SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR

Resolución Conjunta 3 - E/2017

Ciudad de Buenos Aires, 03/01/2017

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-5950-13-4 del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la OFICINA DE ALIMENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES solicitó la inclusión en el Código Alimentario Argentino (CAA) de la fosfolipasa A2.

Que la yema de huevo o huevo entero tratados con fosfolipasa A2, utilizados para la formulación de alimentos procesados tales como mayonesa, aderezo, postres y productos de confitería, mejoran la consistencia, la sensación cremosa en la boca y la estabilidad ante el calor.

Que el uso de fosfolipasa A2 derivada de cepas genéticamente modificadas de *Aspergillus niger* está autorizado para las categorías: yema de huevo, huevo entero o sus mezclas, pan, productos de panadería y pastelería en países tales como Australia, Canadá, Estados Unidos, Francia y México.

Que habiendo evaluado los antecedentes mencionados, la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) considera adecuado proceder a la modificación del artículo 1263 del CAA incluyendo la citada enzima.

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 y el Decreto N° 32/16.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGREGADO DE VALOR

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1° — Sustitúyese el Artículo 1263 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1263: El empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son los siguientes:

a) Carbohidrasas: Amilasas, procedentes de hongos (*Aspergillus oryzae*). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras.

Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida, etc.

b) Pectinasas: Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas.

Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino y de zumos vegetales.

c) Proteasas (Protidasas-Peptidasas): Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales (Pancreatina, Pepsina, Triptasa, Labfermento o Cuajo, Ficina, Bromelina, Papaína).

Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.

d) Enzimas no hidrolíticas (Glucosa-Oxidasa, Glucosa-Dehidrogenasa, Catalasa): Procedentes las primeras de hongos y la última de hongos, bacterias y animales.

Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.

e) Lipasas: Procedentes de hongos o bacterias.

Para emplear fundamentalmente en la industria quesera.

f) Fosfolipasa C proveniente de microorganismos.

Para uso en la industria aceitera.

g) Fosfolipasa A2 producida por fermentación microbiana de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* para su uso en yema de huevo, huevo entero o sus mezclas, pan (con excepción del pan francés), productos de panadería y pastelería.”

ARTÍCULO 2° — La presente resolución conjunta entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese. — EDUARDO MUNIN, Secretario, Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, Ministerio de Salud. — NESTOR EDUARDO ROULET, Secretario, Secretaría de Agregado de Valor, Ministerio de Agroindustria.